



ano 3
número 4
maio de 2010

ANAIS DO XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO E I IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO

Revista Oficial da Associação
Brasileira de Nutrição



Sumário

Editorial / *Editorial ...2*

1º dia – Quinta-Feira, 27 de Maio de 2010

Alimentação Coletiva / 3

Ensino da Nutrição / 20

Marketing em Alimentação e Nutrição / 22

Nutrição Clínica / 23

Nutrição em Esportes / 36

Saúde Coletiva / 40

Tecnologia de Alimentos / 79

Outras / 89

2º dia – Sexta-Feira, 28 de Maio de 2010

Alimentação Coletiva / 100

Ensino da Nutrição / 116

Marketing em Alimentação e Nutrição / 118

Nutrição Clínica / 118

Nutrição em Esportes / 133

Saúde Coletiva / 135

Tecnologia de Alimentos / 181

Outras / 191

3º dia – Sábado, 29 de Maio de 2010

Alimentação Coletiva / 197

Ensino da Nutrição / 209

Nutrição Clínica / 211

Nutrição em Esportes / 228

Saúde Coletiva / 232

Tecnologia de Alimentos / 272

Outras / 282

Editorial

O Congresso Brasileiro de Nutrição – CONBRAN completa 52 anos em 2010 e traduziu, nesta edição a história e evolução da Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN, que encerra em 2010 os festejos pela passagem do seu Jubileu de Diamante, data que poucos comemoram com tamanho fôlego.

Estes dois momentos, tão significativos para os profissionais que atuam no setor, não poderiam ser lembrados apenas em calendários e seguir seu curso tradicional.

Por isso, desde o final de 2008, a diretoria da ASBRAN debruçou-se num desafio maior, celebrar parcerias e dar um passo adiante em intercâmbios internacionais frutíferos e concretos. Assim, surgiu a idéia de transformar o XXI CONBRAN num grande ambiente de fomento, de partilha, ao reunir dois novos eventos, o I Congresso Ibero-americano de Nutrição, com o apoio de Associações Internacionais e o I Simpósio Latino-americano de Nutrição Esportiva, em parceria com a Associação Brasileira de Nutrição Esportiva (ABNE).

Na época o mundo passava por uma grave crise de alimentos o que justificava a escolha do 8º. Objetivo do Milênio – *Todos Trabalhando Pelo Desenvolvimento*, como inspiração para o tema central do CONBRAN 2010. Se hoje daquela crise pouco se fala, de lá pra cá observamos o surgimento e manutenção de uma crise financeira mundial que interfere diretamente na situação de segurança alimentar e nutricional das populações. Assim, estabelecer parcerias mundiais para o desenvolvimento continua sendo um tema atual e necessário para promovermos mudanças em uma sociedade que ainda convive com a desigualdade, com a fome e com o incentivo ao acesso a alimentos de baixa qualidade.

De 26 a 29 de maio o CONBRAN aprofundou o tema central: “Alimentação e Nutrição - Parcerias para um Desenvolvimento Sustentável” e buscou refletir sobre assuntos relevantes, desde o direito humano a alimentação adequada, interação gene-dieta, os novos padrões de crescimento, as anorexias contemporâneas, os parâmetros que envolvem a formação do nutricionista, até a polêmica entre propaganda e ética na alimentação infantil.

Além das brilhantes exposições dos mais de 150 palestrantes nacionais e internacionais, que acolheram a proposta do Congresso e compartilharam seus estudos e experiências, a Comissão Científica recebeu número recorde de trabalhos para avaliação, sendo que 1.072 resumos foram aprovados, nas diversas áreas da nutrição, para apresentação em pôster ou oralmente.

Celebrando a história da ASBRAN, o sucesso do CONBRAN e a qualidade da produção científica exposta no Congresso, esta edição da RASBRAN apresenta o resumo de todos os trabalhos aprovados.

Marcia Samia Pinheiro Fidelix
Presidente da ASBRAN
Editora Gerente - RASBRAN

Mick Lennon Machado
Comissão Executiva do CONBRAN 2010

Quinta-feira - 27 de Maio de 2010

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

1297

POTENCIAIS FATORES DE RISCO PARA A OCORRÊNCIA DE DOENÇAS OCUPACIONAIS E ACIDENTES DE TRABALHO ENTRE TRABALHADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)K. P. B. Sasaki; R. Akutsu; J. S. Ginani; W. M. C. Araújo
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA E UNIEURO

Introdução: Os acidentes de trabalho estão relacionados a fatores de risco, geralmente vinculados ao desempenho dos trabalhadores e às condições laborais. Entre as medidas preventivas mais efetivas constam o controle médico permanente; o uso de equipamentos de proteção individual (EPI), a higiene adequada dos locais de trabalho, a higiene pessoal, o uso de roupas adequadas e o treinamento de pessoal. Com relação ao trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), os riscos de agravos à saúde estão associados principalmente a lesões musculoesqueléticas em função da realização de movimentos repetitivos e de posturas extremas para levantar pesos. Ainda, esses riscos se acrescentam aos causados pelo ambiente físico, caracterizados por ruído constantes, umidade excessiva, temperatura elevada e ventilação insatisfatória. **OBJETIVO:** O estudo tem como objetivo descrever o perfil dos trabalhadores de Unidades de Alimentação hospitalares, verificando seu entendimento sobre potenciais fatores de risco no ambiente de trabalho, a utilização de equipamentos de proteção individual, frequência de atestados médicos, a ocorrência de doenças laborais e de acidentes de trabalho. Buscou-se ainda identificar a relação entre os níveis de satisfação dos trabalhadores com as doenças ocupacionais e acidentes de trabalho. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo, transversal de natureza exploratória. Foi utilizado questionário não identificado como instrumento de pesquisa. **RESULTADOS:** Os funcionários das UANs hospitalares analisadas mostraram-se satisfeitos com a função exercida, entretanto referem insatisfação com a empresa. Observa-se uma correlação entre a satisfação no trabalho e a ocorrência de doenças laborais; trabalhadores insatisfeitos apresentaram uma prevalência estimada de ocorrência de doenças de 88%. Trabalhadores que sofreram acidentes de trabalho progressos apresentaram 2,31 vezes mais chances de desenvolver doenças laborais. **CONCLUSÃO:** Constatou-se a necessidade de reformulação dos programas de treinamento em função do desconhecimento de potenciais riscos ocupacionais. Os acidentes relatados ocorreram por inobservância de regras de segurança e aumento da exposição ao risco, demonstrando a indispensabilidade de treinamentos direcionados para os funcionários de UANs hospitalares como forma de aumentar o conhecimento desses trabalhadores.

0860

DESENVOLVIMENTO DE UM INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ - AQCM

ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)S. C. Troncoso; S. B. Cavalli; R. P. C. Proença
UFSC

Introdução: O café da manhã é uma das principais refeições do dia, associando-se seu consumo habitual e adequado a um estilo de vida saudável. Apesar disso, a diminuição do seu consumo é uma modificação observada no comportamento alimentar atual. Frente a este cenário, pesquisas sugerem o incentivo ao consumo adequado do café da manhã, considerando também a necessidade cada vez maior de realização desta refeição fora de

casa, em restaurantes comerciais ou coletivos. Mas a análise literatura científica demonstra carência de instrumentos para avaliar a qualidade nutricional desta refeição. **Objetivo:** Desenvolver um instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em restaurantes. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa descritiva em desenvolvimento. O processo de construção do instrumento foi dividido nas etapas: a) definição dos termos relevantes, b) coleta de informações iniciais da amostra, c) definição das variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta de dados do estudo, d) definição da estrutura do instrumento, e) desenho inicial do instrumento, f) teste de aplicação, g) desenho final do instrumento. Os testes de aplicação foram realizados em 6 hotéis de uma cidade do sul do Brasil. A ordem de aplicação foi aleatória, gerando readequação imediata do instrumento. **Resultados:** O instrumento de avaliação desenvolvido divide-se em avaliação do ambiente de café da manhã (4 itens de análise) e dos alimentos disponíveis no bufê. Os itens alimentares estão divididos em opções principais (10 itens de análise) e opções complementares (5 itens de análise) considerando-se 7 indicadores para cada um deles. A interpretação das respostas é qualitativa e está dividida nos critérios: menos adequadas, padrão mínimo e opções para melhoria contínua. Está apresentado em quatro formulários: de aplicação, de orientação, glossário e de interpretação. **Conclusão:** O estudo apresenta um instrumento prático para auxiliar os restaurantes que servem café da manhã no momento de montar e planejar o bufê, sugerindo a oferta de alimentos saudáveis, as opções de melhorias, a forma de apresentação dos alimentos e o fornecimento de informações completas, consideradas importantes aos seus clientes.

0462

ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA O CONTROLE DE CUSTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELO HORIZONTE - MG

ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)M. N. Pascoal; S. C. L. Pereira
Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: O principal objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é elaborar refeições seguras e equilibradas sem exceder recursos financeiros pré-estabelecidos, e a lista de verificação é um prático instrumento para meios de padronização e identificação de pontos críticos de controle de custos. **Objetivos:** Elaborar e aplicar uma lista de verificação para o controle de custos em UAN de Belo Horizonte, MG. **Métodos:** Estudo transversal descritivo com análise de custo em diferentes etapas de produção de uma UAN. Foi realizado mapeamento do processo produtivo e identificação de pontos críticos de controle de custo que, com a curva ABC, possibilitou organizar a lista de verificação para controle de custos. Após a aplicação da lista, verificou-se percentual de inconformidades, comparando-o com custo realizado. **Resultados:** A lista de verificação contou com 88 critérios distribuídos em 11 itens (planejamento, compra, recepção e conferência, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, limpeza, descartáveis, distribuição e controle de sobras). Apenas os itens de pré-preparo e controle de sobras tiveram 100% de conformidades. Os maiores percentuais de inconformidades foram para armazenamento (75,0%), controle de estoque (57,1%) e recepção e conferência (56,3%). O percentual total de não conformidades foi de 32,9%. Através da curva ABC foi possível estabelecer produtos de maior importância quanto ao percentual de custo mensal: carnes (62,45%), Hortifrutigranjeiros (25,45%) e folhosos (3,49%). Os resultados da lista de verificação corroboram com baixo percentual de adequação do custo realizado em relação ao programado para a UAN nos meses de Abril a Julho/2009, cujos gastos foram respectivamente: 158,9%; 92,3%; 109,1%; e 125,6%. **Conclusão:** A elaboração da lista de verificação para controle de custo permitiu localizar pontos críticos de controle em várias etapas de produção, subsidiando a elaboração de ações corretivas que possibilitem melhor adequação ao custo programado para referida UAN.

1292

IMPLEMENTAÇÃO DE SISTEMA DE CONTROLE DE CUSTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS DA SAÚDE DA UFRGS**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)***C. B. Klipel; A. B. A. Oliveira; J. G. Venzke
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

O mercado de alimentação coletiva vem se expandindo no Brasil, exigindo do profissional de nutrição conhecimentos em gestão de negócios para controlar as finanças da empresa. Os Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul carecem de um sistema de controle de custos. Como é imprescindível que se tenha total conhecimento do que acontece com o dinheiro dos negócios, controlando os custos da empresa/unidade, o objetivo desse trabalho foi implementar um sistema de controle de custos informatizado, o SRU, em um dos restaurantes, no campus saúde. O processo iniciou com a implementação do Sistema de Administração de Materiais (SAM), a partir da organização do estoque do Restaurante universitário do Campus Saúde. Em seguida foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) e desenvolvidas as rotinas de entrada e saída de materiais na despensa da UAN. Também foi necessário realizar treinamentos com os despenseiros para utilização do novo sistema de controle de entrada e saída de materiais (SAM), além de desenvolver um controle de restos nas bandejas das refeições servidas. Por fim, houve o processo de análise do sistema, incluindo ou excluindo itens do programa. Os resultados obtidos atenderam ao objetivo, comprovando que o sistema de controle implementado organizou a unidade, já que diversos problemas foram identificados e ferramentas foram desenvolvidas para solucioná-los. O controle de materiais ficou mais rígido com as rotinas criadas e implantadas. A elaboração das fichas técnicas, a implementação do SAM e do SRU possibilitou o controle de custos das refeições no Restaurante Universitário do campus saúde. As tarefas diárias tornaram-se mais simples e organizadas devido às padronizações. Sendo assim, a equipe sente-se mais segura para as auditorias devido à informatização do controle de custos. O programa ainda necessita de alguns ajustes e deve ser implementado em todos os outros restaurantes da universidade.

0394

PROJETO PILOTO PARA IMPLANTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL PARA FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***F. E. Cobêro; K. R. M. Rodrigues; A. B. Dimiras; A. F. Canteiro
PUC-Campinas - Faculdade de Nutrição*

As unidades de alimentação e nutrição são importante meio de alimentação de coletividades, o que demanda que o nutricionista use esse espaço de forma a contribuir para que o trabalhador tenha assistência nutricional, uma vez que a nutrição é um importante fator de prevenção e recuperação da saúde. O objetivo deste trabalho foi realizar ações educativas durante um período de 4 meses para um grupo de funcionários de uma empresa na cidade de Vinhedo/SP (UAN autogerida/850 refeições/dia), com doenças como dislipidemias e obesidade, por meio de um programa piloto de acompanhamento nutricional. Participaram 9 funcionários (7 homens e 3 mulheres), 77,7% com idade entre 40 e 50 anos, sedentários, com excesso de peso (4 apresentavam sobrepeso, 2 obesidade grau I e 3 grau II) e com fatores de risco cardiovascular. Todos foram submetidos a avaliação antropométrica e bioquímica (glicemia em jejum, colesterol total, HDL colesterol, LDL colesterol e triglicérides) no início e ao término do programa. Os participantes foram acompanhados no horário do almoço onde receberam orientações qualitativas e quantitativas individualizadas sobre como deveriam montar os pratos diariamente, durante a primeira semana do projeto, duas vezes nas 3 semanas subsequentes e posteriormente a cada 15 dias. Para orientá-los nas escolhas dos alimentos fora da unidade receberam um exemplo de cardápio com lista de substituições. Também ocorreram reuniões quinzenais com temas diversos sobre alimentação. Ao final dessa etapa do programa foi observada redução média de peso de 2,7%, mudança na faixa de classificação do IMC (2 pessoas), alterações positivas na circunferência da cintura (-3,8cm em média) e na taxa de glicemia de jejum. Verificou-se que os funcionários mostraram-se mais conscientes sobre os riscos para a saúde decorrentes de maus hábitos alimentares, sendo esta intervenção capaz de promover alterações favoráveis na escolha dos alimentos, revelando uma tendência em favor de uma modificação duradoura no comportamento alimentar, o que aponta para a validade das estratégias adotadas.

1281

AValiação DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE PORTO ALEGRE-RS**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***A. M. A. Zilio; A. B. A. Oliveira; J. G. Venzke
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

Alimentação equilibrada fornecida por uma UAN é fundamental para garantir melhor desempenho e reduzir o risco de desenvolver doenças e acidentes de trabalho. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído com o objetivo de melhorar o estado nutricional dos trabalhadores e, conseqüentemente, sua produtividade. Quando possível, deve-se avaliar o perfil dos comensais, no intuito de adequar as refeições e as atividades de educação nutricional. O objetivo desse trabalho foi avaliar a adequação nutricional das refeições principais servidas a trabalhadores de um hospital de Porto Alegre-RS vinculado ao PAT, a partir do consumo per capita diário calculado, comparando com recomendações do PAT e com as necessidades energéticas para a maioria dos comensais, através do gasto energético basal médio calculado, obtido através de avaliação do perfil nutricional dos usuários. Os resultados encontrados demonstraram que as quantidades calóricas médias das refeições, as distribuições das calorias nas refeições e as quantidades médias de fibras estão dentro do recomendado pelo PAT. As refeições estavam hiperprotéicas, normolipídicas e hipoglicídicas quando comparado ao PAT. O NDPCal% ficou acima do recomendado. A maioria dos usuários é do sexo feminino, tem entre 20 e 49 anos, 49,15% não pratica atividade física. As atividades ocupacionais da maioria não demandam gasto energético excessivo. O excesso de peso é prevalente. Os homens consomem mais que as mulheres. Concluiu-se que, em geral, as refeições estão adequadas quando comparadas às recomendações do PAT, devendo apenas diminuir a quantidade de proteína ou aumentar a oferta de carboidrato, uma vez que a quantidade de calorias pode aumentar. Além disso, faz-se necessária a avaliação do gasto energético dos comensais para calcular o VET, com o objetivo de avaliar melhor a adequação.

0190

PRESEÇA DE SÓDIO PROVENIENTE DO USO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM UMA UAN DE SANTA CRUZ DO SUL**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***A. Zilch; I.P. Vitiello
Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISCU*

Pesquisas mostram que, o elevado consumo de sódio pela população brasileira vem contribuindo para a elevação dos níveis de pressão arterial, principal fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo desse trabalho foi avaliar quantitativamente o teor de sódio quando utilizados alimentos industrializados segundo a classificação de Philippi (2003), em 44 cardápios do almoço em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), frente à recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Constatou-se que na maioria dos cardápios, 84,09% (n=37) o uso de alimentos industrializados permitiu que os valores de sódio per capita permanecessem abaixo do recomendado pelo Ministério do Trabalho e Emprego, através da Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006. Todavia, quando utilizados caldos concentrados de carne e galinha em massas e molhos, 9,1% (n=4) ultrapassaram os valores de 960 mg.

0300

ANÁLISE DE CARDÁPIOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN): AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO AS DIRETRIZES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

A. A. Gomes; N. M. Barros
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

O PAT foi criado com a finalidade de melhorar a qualidade de vida do trabalhador ao oferecer uma alimentação saudável, permitindo que este apresente bom estado nutricional e assim possa cumprir suas funções adequadamente. A portaria interministerial nº66 de 2006 preconiza os parâmetros nutricionais do PAT: o almoço deve conter de 600 a 800kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000kcal por dia, sendo a distribuição de macronutrientes de 60% para carboidratos, 15% para proteínas e 25% para gorduras. O objetivo do trabalho foi avaliar os cardápios servidos no almoço de uma UAN quanto a sua concordância com as diretrizes do PAT. O estudo foi realizado em um restaurante institucional com serviço do tipo self-service no Rio de Janeiro, incluindo 180 funcionários. Eram servidos diariamente diferentes tipos de saladas, pratos protéicos, guarnições, sobremesas e o acompanhamento. O cálculo das quantidades ingeridas por cada trabalhador foi estabelecido através da observação das medidas caseiras colocadas nos pratos. Posteriormente esses dados foram inseridos em um programa de auxílio à Nutrição para obtenção das informações das calorias e macronutrientes. Observou-se que o cardápio realizado apresentou um VET médio de 997kcal, variando entre 825 e 1411kcal. Esses valores máximos eram alcançados quando os indivíduos ingeriam preparações com excesso de gordura e doces na sobremesa. Em relação aos macronutrientes as médias foram: 53% de carboidratos, 17% de proteínas e 30% de gorduras. Conclui-se que os cardápios analisados não estavam de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo PAT, apresentando VET, percentual de proteínas e gorduras elevados. A ingestão de uma dieta com essas características pode colaborar para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. Vale ressaltar, que na UAN em questão, observa-se que a maioria das pessoas fazem escolhas incorretas, ou seja, diante das opções oferecidas não sabem fazer combinações saudáveis. Dessa forma, é importante que os estabelecimentos promovam educação nutricional.

0840

PERFIL DO TRABALHADOR DE CHAPECÓ – SC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

L. C. Borjes; F. C. Costacurta; J. S. Lima; G. T. Oliveira; A. Sonalio
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ

No Brasil, as ações em saúde do trabalhador no que se refere a alimentação, datam do final da década de 1930. Em 1976 foi criado o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) que tem por objetivo melhorar o estado nutricional do trabalhador, aumentar sua produtividade e reduzir os acidentes de trabalho e absenteísmo. O estudo buscou avaliar o perfil sociodemográfico e de saúde dos trabalhadores de restaurantes comerciais e industriais, atendidos ou não pelo PAT, no município de Chapecó. A pesquisa foi realizada em 7 restaurantes industriais e 7 restaurantes comerciais do centro de Chapecó, entre fevereiro e abril de 2009, com uma amostra representativa de 10% do número de refeições em cada restaurante. Os dados foram coletados por meio de entrevista com um questionário semi-estruturado, aplicado ao trabalhador na saída do restaurante. A amostra total foi constituída por 525 trabalhadores com maior nível de conhecimento entre os trabalhadores de restaurantes comerciais e destes, a maioria trabalha na área administrativa, já nos restaurantes industriais, a maioria trabalha na área de produção. Os frequentadores de restaurantes industriais têm acesso a refeição industrial com convênio e já entre aqueles de restaurantes comerciais predomina a refeição comercial sem tíquete alimentação ou refeição. Sobre o conhecimento do PAT, a maioria dos trabalhadores desconhece o programa. Em relação ao sobrepeso e obesidade observou-se maior prevalência entre os homens e notou-se que é menos comum a prática de atividade física entre os indivíduos obesos. A preferência por alimentos fritos foi maior entre aqueles com sobrepeso e obesidade. A maioria dos trabalhadores afirma utilizar óleo vegetal para o preparo dos alimentos e não ter o hábito de adicionar sal no prato. Desta forma, os programas de qua-

lidade de vida devem visar a promoção da saúde, com padrão adequado de alimentação, condições de trabalho satisfatórias, oportunidades de educação, estilo de vida responsável e prática de atividade física condizente com a prevenção de doenças. Somente assim, os objetivos do PAT serão alcançados e as empresas terão o retorno esperado.

0250

PROGRAMA DE NUTRIÇÃO ELABORADO PARA OS TRABALHADORES DO INSTITUTO DE TECNOLOGIA EM IMUNOBIOLOGICOS (FIOCRUZ)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

K. C. Gaglianone
Fundação Osvaldo Cruz - Fiocruz

Com o objetivo de melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida dos colaboradores de Bio-Manguinhos / Fiocruz, o programa de acompanhamento nutricional foi idealizado a partir da necessidade de atender uma demanda, bastante significativa de sua unidade, proporcionando assim, o bem estar do trabalhador e o aumento do rendimento e estímulo de trabalho, através das mudanças dos hábitos alimentares. O Programa de Nutrição foi elaborado para prevenção e promoção da saúde, contribuir para a melhora da qualidade de vida dos colaboradores de Bio-Manguinhos e incentivo à prática de atividade física concomitantemente a uma alimentação saudável. Foi iniciada uma palestra educativa e didática com o objetivo de informar aos seus colaboradores sobre os procedimentos e de que forma seria feita a avaliação nutricional. Em seguida, realizou-se uma avaliação antropométrica com entrevistas estruturadas e individuais para se obter uma anamnese completa. Através desses dados e informações coletadas foi possível idealizar e fazer a entrega dos planos alimentares personalizados para os trabalhadores, com o compromisso de um acompanhamento mensal. Após a implementação do Programa em Bio-Manguinhos e analisando os dados colhidos do segundo semestre de avaliação pode-se perceber um resultado satisfatório e significativo em relação à perda de peso, % de gordura corporal e a força de vontade dos colaboradores em mudar totalmente o estilo de vida. De acordo com o total de atendimentos, foi possível identificar uma grande porcentagem de trabalhadores que não deram continuidade ao acompanhamento mensal e consequentemente desistindo do programa devido às atividades diárias de produção influenciando na rotina de suas pesquisas. Pode-se concluir que a partir da implementação do Programa de Nutrição na unidade houve uma mudança significativa na qualidade de vida dos colaboradores. Considerando que mais da metade dos trabalhadores mudaram o estilo de vida, adotando à prática de atividade física e alimentação saudável reduzindo assim o IMC e % de gordura corporal.

1052

ALIMENTAÇÃO COLETIVA E PRÁTICAS ALIMENTARES: UM ESTUDO DE CASO NO POLO PETROQUÍMICO DE CAMAÇARI-BAHIA*

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

J. C. Souza; M. P. N. Araújo; T. M. Moraes
Inst.Saúde Coletiva-UFBA; ENUFBA; GEPAC; Sec.Saúde L.Freitas

A alimentação coletiva é uma das principais ocupações dos nutricionistas brasileiros, embora seja bastante antiga e está, inclusive, na gênese da Ciência da Nutrição. A criação do Estado Moderno, as revoluções industriais, o avanço do capitalismo possibilitaram a formatação de uma prática alimentar que se distancia da vida privada, familiar e passa a ser incorporada como políticas públicas e componentes do processo de trabalho através, no caso do Brasil, com mais evidência o SAPS e, atualmente, o PAT. Na alimentação do trabalhador, sobretudo o industrial, há peculiaridades importantes a serem consideradas no que atine à promoção da saúde e ao planejamento do cardápio: reunidos em um mesmo ambiente físico, comensais oriundos de espaços sociais diferentes, portadores de distintos "hábitus", são expostos a preparações que, por mais variadas, tendem a uma uniformidade, sobretudo em sua distribuição. E, em que pese esforços normativos no que tocam à Higiene e às políticas de combate/controlar dos agravos nutricionais, ainda convive-se com instalações precárias, surtos de toxinfecções e elevada prevalência de doenças cardíaco-vasculares. Destas constatações emergem questões relevantes, tais como: a UAN pode ser um espaço para a promoção de novos hábitos? Até que ponto os serviços oferecidos influenciam as práticas alimentares fora da empresa? As refeições oferecidas são suficientes? Respostas foram buscadas junto aos trabalhadores mediante um estudo

transversal e constatou-se que a maioria dos entrevistados (59%) revelou adquirir na empresa hábitos alimentares novos; porém, isso não se estende ao ambiente externo para 70% deles, independente da jornada de trabalho e do número de refeições realizadas durante o dia. Insatisfação quanto ao número de refeições disponibilizadas, em especial a ausência dos lanches entre as grandes refeições, levou 50% a consumirem outros alimentos/preparações, sendo as mulheres (83%) as que mais referiram tais práticas. Esses dados evidenciam que o serviço de alimentação apresenta potencial para se constituir em espaço privilegiado de promoção da saúde; no entanto, estratégias mais efetivas precisam ser engendradas.

*Originado do projeto "Identificação e análise de riscos e agravos nutricionais à saúde de trabalhadores da indústria"

0209

A PRÁTICA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR DE TOLEDO – PARANÁ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

A.D. Machado; M. T. Geraldi
UFMT

INTRODUÇÃO: A educação nutricional é uma ferramenta que dá autonomia ao profissional nutricionista para que possa assumir, com plena consciência, a responsabilidade de seus atos quanto a alimentação. **OBJETIVO:** Conhecer a prática da educação nutricional em empresas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no município de Toledo/PR. **MÉTODO:** A coleta de dados aconteceu de maio a julho de 2007 e julho de 2008 nas sete empresas que possuem produção de refeição com distribuição local no município. Após a assinatura do Termo de Consentimento, sete nutricionistas responderam aos aspectos solicitados quanto as ações de educação alimentar e nutricional programadas como as já desenvolvidas durante os dois últimos anos. Para a entrevista utilizou-se um formulário, com questões abertas e fechadas, previamente elaborado. Finalmente os dados foram tabulados e trabalhados na forma de frequência. **RESULTADOS:** Observou-se que das nutricionistas que trabalham nas sete empresas que fizeram parte do estudo 42,85% desenvolvem ações esporádicas de educação alimentar e nutricional; no dia a dia mundial da alimentação 28,57% promovem alguma atividade; quanto ao plano anual de atividades de educação alimentar e nutricional 100% afirmam não possuir; o diagnóstico do estado nutricional da clientela é realizado por 57,71% de forma assistemática e 85,71% referem não realizar a avaliação da oferta nutricional das refeições oferecidas; 71,43% afirma fazer orientação nutricional para portadores de alguma patologia quando solicitado, contudo somente 14,29% oferece refeição especial para os mesmos; 57,14% referem conhecer as orientações para educação alimentar do Ministério do Trabalho e Emprego; 14,29% das Unidades de Alimentação e Nutrição apresenta a modalidade autogestão. **CONCLUSÃO:** Observou-se que a educação nutricional não é praticada de forma sistemática. É essencial tal prática nas empresas para que o PAT alcance seu objetivo de promover a saúde dos trabalhadores através de uma alimentação saudável.

0664

ALIMENTAÇÃO DOS TRABALHADORES DO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ, SC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

L. C. Borjes; F.C. Costacurta; J. S. Lima; G. T. Oliveira; A. Sonalio
Universidade Comunitária da Região de Chapecó

INTRODUÇÃO: No Brasil, nos últimos anos observou-se um aumento maior no número de morbi-mortalidade por doenças causadas por excesso alimentar do que por carência alimentar. A partir disso, e em decorrência de estudos demonstrarem inadequação na oferta calórica oferecida, o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT alterou seus parâmetros alimentares no ano de 2006. **OBJETIVO:** Identificar o padrão alimentar de trabalhadores atendidos e não atendidos pelo PAT do município de Chapecó, SC. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo de campo, de análise quantitativa. A pesquisa foi realizada em 7 restaurantes industriais e 7 restaurantes comerciais do centro de Chapecó, entre fevereiro e abril de 2009, com uma amostra representativa de 10% do número de refeições em cada restaurante. Os dados foram coletados por meio de entrevista com um questionário semi-estruturado, aplicado ao trabalhador na saída do restaurante. A amostra foi do tipo aleatória simples. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 525 trabalhadores,

sendo 409 (78%) trabalhadores frequentadores de restaurantes industriais e, 116 de restaurantes comerciais (22%). Os cinco vegetais mais consumidos na amostra total foram alface (81,5%), tomate (40,6%), cenoura (36,8%), beterraba (25,5%) e repolho (24,4%), sendo que os frequentadores de restaurantes industriais consomem proporcionalmente mais repolho. Os frequentadores de restaurantes industriais têm significativamente maior preferência por alimentos fritos e maior utilização de gordura animal na preparação dos alimentos. Ainda, os indivíduos com excesso de peso são significativamente mais velhos. Além disso, os obesos adicionam significativamente mais sal ao prato. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se observar uma associação de fatores negativos aos trabalhadores que podem comprometer a qualidade de vida. Com isso a vigilância à saúde dos trabalhadores deve contemplar a atenção aos aspectos nutricionais, sendo necessário investir em programas de educação alimentar. Somente assim, o objetivo do PAT será alcançado e as empresas terão o retorno esperado.

1158

PERFIL NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO EM PROGRAMA DE QUALIDADE DE VIDA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

S. M. Carvalho; L. E. Monteiro; A. P. P. Souza; R. M. M. Goulart; E. A. Martins
Universidade São Judas Tadeu, Universidade Nove de Julho

Os programas de qualidade de vida e saúde atende aos interesses tanto do funcionário quanto da empresa, para o trabalhador proporciona melhor saúde, que repercute na diminuição do afastamento por doenças, diminuição do absenteísmo, menor pagamento de indenizações e seguros e aumento da produtividade. Estimativas da Organização Mundial de Saúde (OMS) mostram que as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) são responsáveis por 58% de todas as mortes ocorridas no mundo e por 45% da carga global de doença, constituindo um sério problema de saúde pública, tanto nos países ricos quanto nos de média e baixa renda. A empresa de alimentação estudada desenvolveu um Programa de Qualidade de Vida, propondo a "Campanha de Avaliação Nutricional 2009" a todos os funcionários, com objetivo de avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares, assim como detectar doenças ou fatores de risco que possam prejudicar ou colocar em risco a saúde de seus funcionários, proporcionando as intervenções cabíveis e alertando-os sobre a prevenção e/ou a correção desses fatores. Quanto ao estado nutricional dos funcionários 57,4% apresentaram algum grau de excesso de peso, sendo 54,3% para as mulheres e 61,9% para os homens. Em relação ao risco de DCV, avaliado através da medida da circunferência da cintura, 46,0% e 31,5% das mulheres e homens apresentam risco, respectivamente. Em relação a prática de atividade física 74,8% dos funcionários foram classificados como sedentários. A frequência alimentar revelou que 71,0% dos funcionários realizam 3 ou menos refeições por dia. Quanto às doenças foram observados 15,3% pressão arterial elevada, 9,9% de alteração em relação à glicemia e 28,1% para colesterol. Todos os funcionários que apresentaram alterações nos exames foram encaminhados ao médico da empresa para posterior investigação, estes funcionários desconheciam a existência da doença, comprovando a importância da campanha. Em relação a constipação intestinal, 47,9% das mulheres e 3,3% dos homens apresentaram sintomas da doença. O objetivo da campanha foi alcançado, uma vez que serviu como alerta aos funcionários a importância do cuidado com a saúde, o que pode ser observado através do interesse deles em receber seu resultado personalizado, com orientações específicas. Palavras-chave: Qualidade de Vida; perfil nutricional, trabalhadores; doenças crônicas não transmissíveis

0484

CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS NOS RESTAURANTES PÚBLICOS POPULARES DO ESTADO RIO DE JANEIRO.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

A. G. Mello; V. A. Marin; L. G. T. Colares
Instituto Nacional de Controle de Qualidade e Saúde - Fiocruz

Os manipuladores são a principal via de contaminação dos alimentos, o que pode levar ao surto de doenças transmitidas por alimentos. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores dos Restaurantes Públicos Populares (RPP) do Estado do Rio de Janeiro sobre boas práticas de manipulação de alimentos

e relacionar com a capacitação dos mesmos e esta com as condições higiênic-sanitárias dos restaurantes Públicos Populares. Trata-se de estudo exploratório, realizado entre outubro/2007 e janeiro/2008 em dez RPP. Um questionário composto de 17 questões fechadas e abertas, sendo, 8 relativas ao conhecimento sobre boas práticas de manipulação foi aplicado por pesquisador treinado, a 103 manipuladores de alimentos durante o horário de funcionamento do RPP. Antes de responder as perguntas os manipuladores, que participaram da pesquisa, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi aplicado o teste de correlação entre as variáveis nível de conhecimento dos manipuladores, capacitação nos RPP e condições higiênic-sanitárias dos RPP. O conhecimento dos manipuladores, em média, foi considerado regular (56,09%), sendo que os RPP 3 e 10, obtiveram nível de conhecimento deficiente, respectivamente, 48,3% e 49,1% de respostas corretas e em nenhum dos RPP foi constatado bom nível de conhecimento sobre boas práticas de manipulação. Houve correlação positiva entre a existência de capacitação e a avaliação higiênic-sanitária dos RPP, assim como com o nível de conhecimento. Conclui-se que foi regular o percentual de respostas corretas obtido sobre boas práticas o que reforça que cabe investir na capacitação dos manipuladores de alimentos, sendo um desafio encontrar a melhor didática para esta prática de forma que não só atenda aos anseios dos trabalhadores, mas também que o conhecimento adquirido seja aplicado na prática cotidiana a fim de minimizar risco de contaminação dos alimentos.

1243

ANÁLISE DA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE UM HOTEL DE PRAIA CONFORME A NORMATIZAÇÃO RDC 216

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

F. Venturi
Faculdade São Lucas

Em função do crescente número de pessoas que utilizam a rede hoteleira e conseqüentemente suas instalações de alimentação, vê-se a necessidade de analisar a adequação do restaurante de um hotel de praia quanto a normatização da RDC 216, visando garantir a saúde e segurança do cliente. Trata-se de um estudo qualitativo de corte transversal, onde foi analisada a situação em um dado momento, sem o acompanhamento posterior. A amostra foi um hotel de praia localizado no município de Balneário Camboriú- SC. Para a realização deste estudo, foi utilizado primeiramente a aplicação de um check-list para verificar as condições estruturais e higiênic sanitárias do local, paralelo a essa aplicação do check-list foram feitas fotografias do local para melhor visualização das condições higiênic sanitárias. Os dados coletados foram analisados de maneira descritiva utilizando a RDC 216 como normativa comparativa aos resultados encontrados. Em relação aos resultados pode-se perceber que a infra-estrutura do local necessita de modificações, sendo que o piso é liso, as aberturas não apresentam telas e as luminárias não possuem proteção contra queda. As paredes apresentam-se com mofo. O depósito do local possui estruturas de madeira, e não possui ventilação adequada. Existe um lavatório para a higienização das mãos dos manipuladores, no entanto, não dispõe de sabonete líquido e papel toalha, evitando um processo de higienização completa das mãos do manipulador. Coletores de lixo apresentam-se sem tampa, favorecendo a contaminação ambiental. O local não dispõe de vestiários para os funcionários, sendo que estes utilizam os banheiros dos clientes para a troca de uniformes. Em relação aos funcionários, estes não apresentam uniformes adequados e nem fazem uso de EPI, verificou-se que nenhum funcionário fazia uso de adornos. No entanto, os funcionários não conhecem as boas práticas de higiene, sendo que as orientações que receberam foram do gerente local em relação a não usar adornos e unhas pintadas, somente. O manipulador dentro de uma UAN torna-se um dos meios de contaminação, se o mesmo não estiver consciente sobre as boas praticas de higiene, visto isso, torna-se importante a presença de um nutricionista atuando junto a rede hoteleira, auxiliando nos processos que garantam a segurança alimentar da refeição servida ao hospede.

Palavras chave: Check-list. HOTEL . HIGIENE

1241

AValiação DAS Condições HigIÊNICO – SanItÁRIAS DE FORNECEDORES DE GêNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

A. Fioribelli; A. B. Cardoso; P. M. Biegun; W. D. Popolim
Instituto Racine

As matérias-primas constituem o material básico para a elaboração dos alimentos/preparações. A origem da matéria-prima deve ser conhecida, proveniente de fornecedores autorizados através de visita técnica complementado por análise sensorial, físico-química e microbiológica. A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade dos alimentos produzidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O presente estudo foi realizado em fornecedores de gêneros alimentícios perecíveis de Unidades Produtoras de Refeições (UPR), sendo comparados e avaliados as condições higiênic-sanitárias entre eles, baseado na legislação. A coleta de dados foi realizada através da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002). Nenhum dos fornecedores atingiu em sua totalidade 100% de atendimento dos itens. Alguns apresentaram problemas estruturais, outros problemas de capacitação de manipuladores, outros referentes à documentação, porém nada que o reprove como fornecedor das unidades produtoras de refeições. Conclui-se que, apesar de nenhum fornecedor ter atingido sua totalidade de adequação, a avaliação foi considerada satisfatória, pois os mesmos foram classificados no Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), ou no Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens). O estudo contribuiu para verificação e avaliação dos fornecedores de gêneros alimentícios perecíveis das unidades produtoras de refeições. Ressalta-se que o ponto principal para que haja melhoria contínua na classificação dos fornecedores é a conscientização, tanto do proprietário do estabelecimento, de seus colaboradores e principalmente dos compradores, que devem exigir qualidade dos seus fornecedores.

1073

AValiação SOBRE A CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES EM HIGIENE PESSOAL E BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADOS NO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

J. G. Costa; L. A. Martins; R. C. P. Tancredi; S. G. Magalhães
UNIRIO

Manipuladores de alimentos são todas as pessoas que podem entrar em contato com parte ou o todo da produção de alimentos. A higiene alimentar é parte integrante do processo de ensino de todos os manipuladores, mas até agora, não tem sido avaliada através de exames reconhecidos em âmbito nacional e não existe definição de um conteúdo programático mínimo na preparação e conscientização desses. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o nível de compreensão de um grupo de manipuladores de alimentos, em relação aos seus hábitos higiênicos pessoais e procedimentos de Boas Práticas no âmbito de Serviços de Alimentação, do município do Rio de Janeiro. A metodologia utilizada, para a captação das informações, foi a elaboração de uma ficha como instrumento de análise, embasada na Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 e das Boas Práticas de Fabricação, com perguntas fechadas, contendo informações referentes à idade, sexo, grau de instrução, se realiza cursos e treinamentos e sendo aplicada somente na área de produção. Foi avaliado o nível de conhecimento de 53 manipuladores de seis Serviços de Alimentação. Dentre os manipuladores de alimentos pesquisados, 62% eram homens, 45,3% tinham mais de 36 anos, sendo que 56,6% possuíam o segundo grau completo, 20,8% o primeiro grau completo e somente 11,3% fundamental completo. De acordo com os resultados, 62% dos procedimentos de higiene pessoal e Boas Práticas vêm sendo realizados corretamente, 82% dos manipuladores sabem que o procedimento é correto, mas 68% não souberam explicar o porquê do procedimento, demonstrando que não adquiriram o conhecimento, mas apenas cumprem-no mecanicamente. Conclui-se, portanto, ser necessário treinamentos contínuos, como forma de capacitar e educar, para qualificar de fato os manipuladores, na área de segurança alimentar e higiene pessoal.

0585

QUALIFICAÇÃO NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: O CONHECIMENTO E APLICAÇÃO DOS GESTORES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

S. B. Cavalli; C. O. Medeiros; T. C. Fernandes; E. Salay
UFSC

No setor de alimentação o setor produtivo de alimentos deve adotar medidas preventivas e de controle, que contribuíam para o oferecimento de produtos seguros e de qualidade para o consumo. Assim, o presente estudo objetivou identificar o conhecimento e a aplicação, por parte dos gestores, de treinamentos aos funcionários de restaurantes comerciais da cidade de Florianópolis. Realizou-se uma pesquisa descritiva na cidade de Florianópolis (SC). Foram entrevistados 105 gerentes de restaurantes comerciais, dos seguimentos churrascarias (15,2%), fast-food (39,5%) e bufês por peso (45,7%). Utilizou-se o instrumento elaborado por Cavalli (2003), composto por questões fechadas. Os dados foram registrados em duplicata no banco de dados do Microsoft Excel e a análise estatística foi realizada no Software NTIA. Observou-se que 59,8% dos funcionários dos restaurantes comerciais já realizaram algum curso técnico ou profissionalizante na área em que atuam. Porém, somente 74,29% (n=78) dos gestores oferecem cursos e treinamento aos seus funcionários. Não foi observada relação estatisticamente significante entre a presença de responsável técnico e a oferta de treinamento aos funcionários (p=0.5). Observou-se o percentual de restaurantes que desconhece, conhece ou já utilizou algum curso oferecido por entidade da cidade. Os resultados mostraram que há maior conhecimento dos cursos oferecidos pelas entidades SENAI (48,57%), SENAC (51,43%) e SEBRAE (48,57%), assim como maior percentual de restaurantes que já utilizaram os serviços oferecidos por essas entidades, 16,19%, 31,43% e 18,10% respectivamente. Em contraponto, o oferecimento de cursos por sindicatos (26,67%), hotéis (8,57%), universidades (14,29%) e escolas técnicas ou profissionalizantes (16,19%) mostraram-se com menor porcentagem de conhecimento por parte das empresas. O conhecimento dos cursos e entidades que oferecem treinamentos por parte dos gestores pode contribuir para um incremento nas práticas de capacitação dos funcionários, contribuindo assim, para a melhoria das condições sanitárias da empresa.

0208

SISTEMATIZAÇÃO DO PROCESSO DE DOAÇÃO DO EXCEDENTE DE PRODUÇÃO DE UAN'S: ESTUDO DE CASO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

S. C. Franzoi; M. R. Radloff; K. E. A. Kammer; B. B. L. Tavares
Universidade Regional de Blumenau

Muitos são os fatores que contribuem para o desperdício de alimentos, como perdas no processo de produção, armazenamento incorreto, entre outros. Mas, por meio da implantação de programas de qualidade, juntamente com o controle higiênico-sanitário, os excedentes de produção podem ser destinados para a doação. Portanto, o objetivo deste trabalho foi utilizar o Programa de Qualidade Boas Práticas de Manipulação (PQBPM) em um Restaurante Escola, Senac Bistrô Johannastift, unidade doadora do excedente de produção e em uma ONG, Creche Bom Amigo, unidade receptora do excedente, localizadas em Blumenau (SC), de modo a estabelecer uma proposta de sistematização do processo de doação das sobras limpas. Este estudo foi realizado no período de janeiro a junho de 2008 iniciando com o diagnóstico das unidades envolvidas, seguido da implantação do PQBPM, bem como a elaboração e implantação do manual de BP, envolvendo os procedimentos para a destinação das sobras, com o devido controle da temperatura e pH. Os resultados referentes aos diagnósticos resultaram que mais de 50% dos requisitos foram atendidos nas duas unidades envolvidas. A infra-estrutura e os equipamentos foram os requisitos que apresentaram os melhores índices percentuais. A implantação do PQBPM resultou em melhorias substanciais elevando os índices para valores próximos a 90% de requisitos conformes. Quanto a destinação do alimento pela unidade doadora para a receptora, constatou-se que não houve alteração dos valores de pH dos alimentos ao longo do transporte e que as ações relatadas para o controle e manutenção da temperatura foram adequadas. Ao término das doações, a unidade doadora deixou de jogar no lixo 22 kg de alimentos para alimentar uma vez ao dia, durante seis dias, trinta e duas crianças institucionalizadas. Fazendo um cálculo em nível mensal da quantidade desperdiçada,

obtem-se um valor de 107 kg, podendo alimentar uma vez ao dia cento e sessenta crianças, com um per capita de refeição igual a 111 gramas, permanecendo dentro das recomendações para a faixa etária 2 – 6 anos. O PQBPM é uma ferramenta obrigatória para o estabelecimento de um processo de doação de excedente de produção em UAN's, além disso, as instituições envolvidas devem atuar dentro do binômio doador/receptor devendo interagir firmemente para o êxito do processo, já que a segurança alimentar é condicional para o funcionamento da doação de sobras limpas.

1156

CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NO PIAUÍ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

A. G. A. Oliveira; M. M. Moura Fé; N. S. M. C. Alberto
Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí

O envelhecimento populacional é uma resposta à mudança de indicadores de saúde, como a queda da mortalidade e o aumento da esperança de vida. Os aspectos relativos à alimentação fornecida nos asilos são essenciais pelo impacto no estado de saúde do idoso. A avaliação da qualidade das Unidades de Alimentação e Nutrição –UAN– é uma ferramenta básica para a sua melhoria e deve ser atividade rotineira e sistemática. O objetivo deste trabalho é avaliar o controle higiênico-sanitário nas UAN das Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI – do Piauí. Pesquisa descritiva, realizada nas seis ILPI piauienses. Utilizou-se o check-list–Mesa baseado na RDC/ANVISA nº 216, que analisa itens relacionados a recursos humanos, condições ambientais, instalações, equipamentos, sanitização, produção e controle de qualidade. Cada item foi analisado na sua totalidade e de acordo com a conformidade. Considerou-se adequada a UAN que atingisse o mínimo de 75% dos itens previstos na legislação. Identificou-se 40,3% de conformidade e 52,8% de inconformidade nas UAN. As ILPI estatais e filantrópicas apresentaram, respectivamente, 41,7% e 39,6% requisitos conforme e 50,6% e 53,9% requisitos não conforme. As inadequações foram predominantes (>60%) nos aspectos relativos a recursos humanos, equipamentos e produção. As UAN apresentam irregularidades nas condições higiênico-sanitárias, o que revela a necessidade das ILPI implantarem as Boas Práticas de Produção de Alimentos para atender à RDC de referência, bem como, garantir espaço sanitário à produção de alimentos e condições adequadas ao trabalho dos funcionários do setor. A inadequação encontrada nos itens fere os direitos de saúde e de dignidade previstos no Estatuto do Idoso e na RDC 283/2005 e revelam a necessidade de intervenção imediata por parte dos gestores.

0562

PRODUTOS CÁRNEOS E PARAMETROS DE ACEITABILIDADE: IMPORTANTE ETAPA DO CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

J. M. Silva; L. A. Martins; S. G. Magalhães; R. C. P. Tancredi

Os parâmetros higiênicos para o transporte e setor de recepção das matérias primas alimentares em Serviços de Alimentação, têm fundamental importância no controle de qualidade. Diante desta constatação, teve o presente trabalho o objetivo, avaliar as condições de transporte, higiene dos entregadores, integridade das embalagens e a verificação das temperaturas dos produtos cárneos resfriados e congelados recebidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro, no período atual. Foram analisadas 22 entregas envolvendo cinco fornecedores, todos aprovados pelas nutricionistas responsáveis, entre os meses de Janeiro e Maio 2009. Utilizou-se termômetro digital tipo perfurante, para averiguação das temperaturas de recebimento das carnes, e o uso termômetro do tipo laser para medição das temperaturas interna dos veículos. E foi utilizada uma planilha, para organização das informações coletadas. Como resultado, foi verificado que o parâmetro com maior percentual de desacordo com as normas vigentes foi encontrado nos produtos congelados, onde 100%, encontravam-se em desacordo com a temperatura recomendada pela legislação, indicando também precárias condições de transporte. Ao contrário deste item, em relação ao registro das carnes no Ministério da Agricultura, ação, houve 100% de aprovação. As condições higiênicas dos veículos e dos entregadores também apresentaram significativo percentual de inadequação 60,60% e 40,92% respectivamente, caracterizando falha dos fornecedores, quanto a estes critérios

de qualidade, quanto a integridade da embalagem, cor, odor e consistência do mesmo, se estava dentro do prazo de validade e se tinha registro no órgão de fiscalização, destes somente a integridade da embalagem apresentou 3,4% de inadequação. O estudo conclui sobre a importância do cumprimento das boas práticas e sobre a necessidade de maior rigor técnico por parte das Unidades de Alimentação e Nutrição produtoras e distribuidoras de alimentação para coletividade.

0486

DESENVOLVIMENTO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS) PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APCC)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

L. G. B. Tissot; E. Stedefeldt
Universidade Federal de São Paulo

A criação de programas de controle de qualidade para Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) é um dos caminhos para atender um padrão estabelecido, visando a saúde do consumidor, a empresa e a legislação vigente. A primeira etapa em busca da qualidade acontece a partir da execução dos Programas de Pré-Requisitos (PPRs) para implementação do sistema APPCC (Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Uma maneira de avaliar a presença destes programas é a aplicação de uma lista de verificação. Frente a esta abordagem, decidiu-se elaborar uma lista de verificação e avaliar as percepções do nutricionista frente ao instrumento. As questões foram definidas segundo o proposto pelo Programa de Alimentos Seguros (PAS) e cada uma recebeu uma pontuação conforme seu grau de risco microbiológico. A somatória destas atendeu a pontuação apresentada na Resolução SS-196/1998 e à classificação proposta pela literatura. O instrumento foi aplicado por seis nutricionistas em três Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) escolhidas a partir do vínculo com o curso de Nutrição da UNIFESP. Para a avaliação das percepções utilizou-se um questionário aplicado e validado na área de desenvolvimento de produtos. A partir da análise da distribuição percentual atribuída à lista por meio do questionário, verificou-se que o instrumento elaborado conseguiu avaliar as UANs quanto à presença dos PPRs. E desta forma, propõe-se uma nova ferramenta de trabalho para o controle de qualidade na área da alimentação coletiva.

1290

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

E. D. Dagostim; G. A. Teodoro
CBES Faculdade, Pós Graduação, Escola Técnica e Editora

Alimentos preparados em UAN têm sido frequentemente envolvidos em surtos de intoxicação e infecção alimentar. Dessa forma, vem-se aumentando a preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os conseqüentes riscos à saúde, tornando-se, por isso, urgente, fazer com que as legislações vigentes sejam cumpridas por todos os estabelecimentos produtores de alimentos (SANTOS et al, 2009). Deste modo, o presente estudo pretendeu avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN. Para isso, aplicou-se o check list contido na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Os dados obtidos foram comparados aos valores preconizados pela RDC 275/2002, que classificam: Grupo 1 - 76 a 100%, Grupo 2 - 51 a 75% e Grupo 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens. Em relação às edificações e instalações, obteve-se 21% de inadequações, resultado este aproximado ao encontrado por São José et al. (2009), que foi de 22% de inadequações ao analisar uma UAN localizada em Contagem-MG. Para o quesito equipamentos, móveis e utensílios encontrou-se 33% de inadequação. Já em relação ao processo de produção o índice de não conformidade foi de 20%. Com relação ao item manipuladores averigou-se apenas 7% de não conformidade, isso demonstra que a UAN tem a preocupação de manter seus colaboradores capacitados para que possam preparar um alimento seguro. E por último foi avaliado os documentos, tendo 28% das exigências não atendidas, pois não possuíam os POPs para manutenção preventiva e calibração de equipamentos e para seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens. A porcentagem geral de adequações foi de 77%, classificando-a, segundo a RDC/275 (BRASIL,2002), no grupo 1. Assim, atualmente deve-se ter consciência que é fundamental atender as legislações, pois além de produzir alimentos com maior qualidade, as unidades estarão tornando-se um diferencial competitivo entre as demais.

0862

MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS OFERECIDAS NO SISTEMA SELF SERVICE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM BIGUAÇU/SC.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

N. Guesser; M. P. Lemos
UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL

O presente trabalho teve por objetivo monitorar a temperatura de preparações quentes e frias oferecidas no sistema self service em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Biguaçu/SC. Foram aferidas as temperaturas das preparações servidas com um termômetro de contato e os valores registrados em uma planilha. Os dados foram comparados aos padrões exigidos pelo Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (MS) e aos preconizados por ABERC 2009. Os resultados indicaram que 100% das saladas eram fornecidas em temperaturas acima de 10°C e por um período superior ao limite de duas horas. Nas preparações quentes, 80% das carnes durante o período de distribuição atingiram temperaturas inferiores a 60°C e 60% dos acompanhamentos apresentaram no início e próximo ao final do serviço temperaturas abaixo de 60°C. Conclui-se que algumas preparações apresentaram-se como possíveis fontes geradoras de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) por serem servidas em condições de tempo e temperatura inadequados.

0887

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PORTO ALEGRE-RS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

S. Schneider; M. S. Lima; J. F. Mello; J. G. Venzke
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Nos últimos anos as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm ampliado sua parcela de mercado no país, fazendo com que cresça a preocupação com os aspectos higiênico-sanitários das refeições oferecidas ao consumidor. Diante desse quadro, este estudo teve como objetivo avaliar o grau de adequação à legislação sobre Boas Práticas de cinco UANs, localizadas no município de Porto Alegre-RS, pertencentes a uma mesma empresa de refeições coletivas e que produziam mais de 500 refeições/dia (clientes de grande porte). Utilizou-se como instrumento de coleta de dados o check-list da Portaria Estadual nº 78/2009, cujo atendimento aos itens foi avaliado de acordo com a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que classifica os estabelecimentos como: "ruim" (atendimento < 50%); "regular" (50% < atendimento < 75%); e "bom" (atendimento > 75%). O grau geral de conformidade dos estabelecimentos estudados variou entre 30% e 40%, sendo, portanto, todos classificados como "ruim". Também foram analisados, individualmente, os Grupos de Avaliação que compõem o check-list da referida Portaria, sendo possível verificar os mais críticos para a segurança e qualidade dos alimentos. Foram classificados como "bom" os Grupos Abastecimento de água (100%), Controle Integrado de pragas (80%) e Documentação e registro (80%); "regular" os Grupos Manejo de resíduos (60%) e Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (52,8%) e; "ruim" os Grupos Responsabilidade (46,7%), Exposição ao consumo do alimento preparado (44,1%), Manipuladores (24,4%), Matérias-primas, ingredientes e embalagens (18%), Preparação do alimento (11,7%), Armazenamento e transporte do alimento preparado (7,7%) e Higieneização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (6%). Percebe-se que os poucos Grupos de Avaliação que alcançaram índices adequados têm a responsabilidade compartilhada com o cliente das UANs, o que indica que os controles internos dos clientes de grande porte têm efeito positivo no controle de qualidade destes estabelecimentos produtores de refeições coletivas. Estes resultados também indicam para condições higiênico-sanitárias insatisfatórias em diversas etapas de processamento dos alimentos, o que sugere a necessidade de revisão dos procedimentos de Boas Práticas, visando ao atendimento da legislação vigente e à produção de alimentos seguros.

0141

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E APLICAÇÃO DE CHECK LIST NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE SALGADOS E SUCOS SERVIDOS EM LANCHONETES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO LITORAL CATARINENSE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

M. Maurício; M. P. Lemos
Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

A busca por refeições rápidas, realizadas geralmente fora de casa, desfavorecem o consumo de alimentos em condições sanitárias adequadas. A fim de avaliar a qualidade higiênico-sanitária de nove lanchonetes de dois campi de uma instituição de ensino superior do litoral de Santa Catarina, aplicou-se o check list de inspeção sanitária nos estabelecimentos e posteriormente coletou-se amostras de pão de queijo, coxinha e suco de laranja para realização das análises microbiológicas. Os resultados do check list evidenciaram que 66% dos estabelecimentos foram classificados como regulares e 34% bons. Apresentaram contaminação microbiológica acima do preconizado pela legislação vigente 15,8% (n=3) das amostras, estas contaminadas por *Bacillus cereus* e uma também por Coliformes termotolerantes. Constatou-se ausência de *Salmonella sp.* em todas as amostras, além do não crescimento de *Staphylococcus aureus* e *Clostridium sulfito* redutores. Faz-se necessária a adoção de medidas higiênico-sanitárias adequadas para garantir a venda de produtos seguros, como higienização adequada do ambiente e dos utensílios, controle de tempo/temperatura no armazenamento e distribuição dos alimentos, além de capacitação periódica destinada aos manipuladores.

0253

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DE MANIPULADORES EM UNIDADES DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

G. M. Neves
SESI - Serviço Social da Indústria

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança de alimentos tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que a contaminação dos produtos pode provocar sérios danos à saúde. Neste contexto percebe-se que os manipuladores desempenham papel importante na preservação e promoção da higiene dos alimentos preparados em Unidades de Alimentação e Nutrição. O presente trabalho teve como objetivo investigar a presença de coliformes termotolerantes, coliformes totais, estafilococos coagulase positivo e microrganismos aeróbios mesófilos nas mãos de manipuladores em unidades de Serviço de Alimentação, no período de 2002 a 2007, visando propor melhorias para o Procedimento Operacional nº 28 e estabelecer se as condições encontradas atendem às recomendações preconizadas por pesquisadores. Os manipuladores foram selecionados de acordo com o preconizado no Procedimento Operacional nº 28, os instrumentos das coletas de dados foram os laudos das análises microbiológicas. Neste trabalho, foi utilizado um total de 390 amostras das mãos de colaboradores, sendo 70 amostras de coliformes termotolerantes, 100 de coliformes totais, 131 de estafilococcus coagulase positivo e 89 amostras de microrganismos aeróbios mesófilos. A técnica utilizada para coleta de amostra foi a de swab e as amostras foram coletadas aleatoriamente. Foi verificado se os resultados obtidos nas análises microbiológicas estavam de acordo ou desacordo com o Procedimento Operacional nº 28, que determina a ausência de coliformes totais e estafilococcus coagulase positiva, e coliformes fecais e microrganismos aeróbios mesófilos foram avaliados conforme a literatura disponível. Observou-se que 12,86% do total das amostras detectaram coliformes termotolerantes, 14% estavam contaminadas por coliformes totais, 6,88% dos manipuladores apresentaram mãos contaminadas com estafilococos coagulase positivo e os microrganismos aeróbios mesófilos estavam presentes em 69,66% das amostras, a maior porcentagem dos quatro grupos de microrganismos analisados. Diante disto, fica evidenciado que as condições higiênicas das mãos dos manipuladores podem e devem ser melhoradas, através de capacitação técnica. Verifica-se também, a necessidade de definição de especificações ou de recomendações adequadas às condições brasileiras para o controle microbiológico das mãos dos manipuladores de alimentos.

0796

SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE EM CHURRASCARIAS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

S. S. Martinelli; S. B. Cavalli; C. O. Medeiros; M. V. Ebone
Universidade Federal de Santa Catarina

Por ser a carne um alimento nobre do ponto de vista nutricional e sensorial, altamente suscetível a contaminação microbiana e componente frequente do cardápio da população, exige maiores cuidados na produção de refeições. As churrascarias caracterizam-se pela aquisição de grande volume de carne, o que requer maior atenção no processamento. Para minimizar os riscos faz-se necessário o uso de sistemas de controle da qualidade, como as Boas Práticas (BP) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). O objetivo da pesquisa foi caracterizar a forma de compra de carnes e derivados (brutos, pré-prontos e prontos) e identificar as estratégias utilizadas para a gestão da qualidade higiênico-sanitária em churrascarias das cidades de Florianópolis (SC), Campinas (SP) e Porto Alegre (RS). Foi realizado um estudo múltiplo de natureza descritiva nas cidades de Campinas (SP) e Porto Alegre (RS) em 2000 e Florianópolis (SC) em 2007. Foi utilizado o instrumento proposto por Cavalli (2003). A média foi utilizada para descrever as medidas de tendência central dos dados obtidos. Em Florianópolis participaram da pesquisa 16 churrascarias, que serviam em média 194 refeições diariamente e compravam 87,5% das carnes e derivados de forma bruta. Destas, 37,5% adotavam as BP, 6% o APPCC e 6% os dois sistemas. Já em Campinas, das 20 churrascarias que serviam 450 refeições por dia, 10% adotavam as BP e 5 os dois sistemas, sendo que 80% adquiriam carnes e derivados na forma bruta. Em Porto Alegre, 36 churrascarias, que serviam 207 refeições diárias, em média, foram entrevistadas. Os produtos cárneos eram adquiridos na forma bruta em 47% das unidades, e apenas 2% adotava as BP e 2% o APPCC. Como na primeira etapa da pesquisa as BP ainda não eram regulamentadas, as unidades não apresentavam a obrigatoriedade de possuir o sistema. Já em Florianópolis, esperava-se 100% de adesão. Entretanto, a baixa adesão a ambos os sistemas mostra a falta de conscientização dos gestores com a segurança dos alimentos, sendo imprescindível a atuação do governo para fiscalizar e exigir a adoção.

0771

NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ANTES E APÓS O TREINAMENTO DE "HIGIENE APLICADA AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS"

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

D. Dalpube; D. R. H. P. Pappen
Universidade Paranaense - UNIPAR

No competitivo mercado de produtos alimentícios, a qualidade tornou-se requisito fundamental para comercialização dos produtos. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação do programa de boas praticas de fabricação. Composto por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos. A capacitação de funcionários para a manipulação de alimentos e a supervisão contínua dos mesmos, é de suma importância, pois todos devem ser informados e conscientizados sobre seu papel na prevenção contra a contaminação dos alimentos. O objetivo foi treinar manipuladores de alimentos quanto aos procedimentos de higiene visando a garantir a segurança dos alimentos, além de evitar prejuízos econômicos decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares. A pesquisa foi realizada na unidade de alimentação e nutrição (UAN) de um hotel, localizado no município de verê – pr. Onde se ministrou um treinamento em higiene aplicada aos manipuladores de alimentos. Antes e após o treinamento foi aplicado questionário, elaborado pela pesquisadora. Os resultados foram classificados por média de nota e por percentuais de acertos, acertos parciais e erros. A média de notas encontradas no questionário de avaliação aplicado aos 8 manipuladores apresentaram-se acima da média (2,5). Entretanto após a palestra houve elevação de 0,45 pontos na média. Em relação ao percentual de acertos, acertos parciais e erros encontrados no questionário visualizou-se a melhora de 17,5 % nos índices de acertos após a palestra, do mesmo modo, os acertos parciais reduziram 10% após a palestra. Porém, o percentual de erros continuou o mesmo 27,5 (n=11), antes e após a palestra. No entanto, apesar de haver melhoras após o treinamento, o percentual de acertos antes da palestra apresentou-se

abaixo da média (50%), caracterizando o baixo nível de conhecimento por parte dos manipuladores referente às atitudes que põem em risco a segurança alimentar dos produtos. Ao analisar os resultados concluiu-se que o rendimento após a palestra foi satisfatório, atendendo os objetivos esperados. Foi possível confirmar a importância da oferta de treinamentos aos manipuladores, como instrumento de fundamental importância para a garantia da produção de alimentos inócuos e com os padrões de identidade esperados.

0387

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MÃOS DE MANIPULADORES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE UM HOTEL-RESORT DA BAHIA, NO PERÍODO DE JANEIRO A OUTUBRO DE 2009

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

G. Vechi; L. Garcia; E. A. Duarte
UNIVALI

Alimentos contaminados são nocivos à saúde das pessoas que os consomem, provocando diversas enfermidades. Os manipuladores de alimentos, os equipamentos e os utensílios utilizados na cozinha são os grandes responsáveis pelos surtos de enfermidades veiculadas por alimentos. Isto ocorre principalmente por hábitos de higiene pessoais inadequados e higienização deficiente. As análises microbiológicas são indicadas para a verificação da qualidade higiênico-sanitária de uma UAN. Dessa forma, objetivou-se com esse estudo, avaliar os padrões higiênico-sanitários de uma UAN de um hotel por meio de análises microbiológicas de equipamentos, utensílios e mãos de colaboradores do local. A pesquisa foi realizada na cozinha de um hotel localizado na Bahia, durante os meses de janeiro a outubro de 2009. A coleta de amostras foi realizada mensalmente na unidade, obedecendo às regras de coleta recomendadas pela American Public Health Association. Os resultados mostraram contaminação das mãos dos manipuladores por coliformes totais em 62,8% das amostras, coliformes termotolerantes em 25,6%, e estafilococos coagulase positiva em 6,8%. Os coliformes totais e termotolerantes são microorganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária, o que pode sugerir que os manipuladores não estejam higienizando as mãos corretamente. O treinamento dos manipuladores é a melhor alternativa para garantir que a anti-sepsia das mãos seja feita adequadamente. As amostras de equipamentos e utensílios não higienizados revelaram 100% de contaminação por coliformes totais, 47% por coliformes termotolerantes e 4,3% por estafilococos coagulase positiva. Nos utensílios e equipamentos higienizados, o percentual de contaminação foi de 67,5% para coliformes totais e 52,2% para coliformes termotolerantes. A utilização de utensílios e equipamentos contaminados acarreta riscos para os hóspedes e colaboradores pois podem veicular doenças. Na unidade analisada, o processo de higienização dos utensílios não está sendo realizado corretamente, uma vez que os resultados das análises de utensílios já higienizados acusam a presença de microorganismos. Conclui-se que existe a necessidade de focar o treinamento em boas práticas de higiene com os manipuladores e quanto à correta higienização e limpeza dos utensílios e equipamentos.

1274

AValiação DAS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM INSTITUIÇÕES DE ASSISTÊNCIA DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS EM NATAL/RN.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

L. C. M. Paiva; N. S. F. Souza; K. K. B. Paiva
UNIVERSIDADE POTIGUAR

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são causadas por agentes que penetram no organismo humano através da ingestão de água ou alimentos contaminados. Alimentos contaminados por agentes biológicos são a maior causa de enfermidades. A alta incidência das DTAs, na atualidade, parece ser consequência de inúmeros fatores, como: a produção e a distribuição de alimentos em larga escala, o crescimento populacional, a rápida urbanização para áreas sem infra-estrutura de saneamento básico, o aumento das viagens e exposição ao consumo de alimentos inseguros, a pobreza, e a falta de conhecimentos da população sobre o tema. As principais formas de contaminação destacam-se a manipulação e conservação dos alimentos, assim o controle higiênico-sanitário torna-

se importante para que evitar a contaminação durante a manipulação dos alimentos. Principalmente com relação à alimentação dos idosos, faixa etária mais acometida de DTAs. O presente estudo avaliou as práticas de higiene dos manipuladores de alimentos em Instituições de Assistência de Longa Permanência para Idosos. Foram analisados os aspectos de higiene dos manipuladores, nos aspectos: higiene e comportamento pessoal; saúde do manipulador; instalações sanitárias e vestiários. Participaram do estudo três instituições de atendimento ao idoso da cidade de Natal/RN que foram informadas dos objetivos da pesquisa e consentiram o estudo. Os manipuladores foram observados durante a produção de alimentos e verificada as instalações da área de produção dos alimentos, utilizando-se um check-list montado segundo RDC 216 -15/09/2004. No aspecto higiene pessoal dos manipuladores, uma das instituições obteve maior inadequação, segundo a RDC 216, em 57% dos itens avaliados. O comportamento pessoal e saúde do manipulador a mesma instituição esteve inadequada em 50% dos quesitos observados. As instalações sanitárias em uma das instituições pesquisadas foi avaliada em 100% de inadequação. Diante dos resultados, observa-se que há falta de métodos higiênicos no preparo dos alimentos. É

necessário capacitar os manipuladores de alimentos, proporcionando educação e formação em higiene e manipulação dos alimentos, de forma a garantir a oferta de alimentos seguros e de melhor qualidade.

0580

TREINAMENTO E AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

E. B. Almeida; M. R. Felipe; B. Paschoal; J. C. Anjos
Universidade do Vale do Itajaí

Introdução: Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) revelam que mais de 60% das doenças de origem alimentar são provocadas por agentes microbiológicos e que o manipulador é o principal veículo desta transmissão, direta ou indiretamente. Grande parte das pessoas envolvidas com a manipulação de alimentos carece de conhecimentos higiênico-sanitários ou, quando os têm, não aplicam. Uma maneira de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é a realização de programas de educação para os manipuladores. **Objetivos:** Capacitar os manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN A e UAN B) localizadas no litoral de Santa Catarina para o adequado procedimento de boas práticas de manipulação e avaliar o conhecimento deles em relação aos hábitos de higiene pessoal. **Métodos:** Inicialmente os manipuladores receberam treinamento sobre higiene pessoal. Após a aplicação do treinamento, responderam um questionário contendo questões objetivas sobre fatores socioeconômicos, como: sexo, idade e escolaridade, tempo de trabalho no estabelecimento, participação em treinamentos sobre higiene pessoal e questões relativas ao tema discutido. **Resultados:** Os dados obtidos foram tabulados e comparados entre as unidades. Observou-se baixo nível de escolaridade entre os funcionários das duas UAN. A questão sobre o que é proibido durante a manipulação de alimentos apresentou elevado índice de erros nas respostas dos manipuladores da UAN B (71,43%). Os manipuladores da UAN A obtiveram percentual significativo de erros quando questionados em quais momentos devem lavar as mãos (57,14%) e qual o correto procedimento para higienização das mesmas (71,43%). Em relação à contaminação cruzada, os manipuladores da UAN B apresentaram maior percentual de erro (57,14%). Sobre o uso de uniformes, 57,14% dos manipuladores da UAN A não souberam responder corretamente. **Conclusão:** A elevada taxa de rotatividade, a baixa escolaridade e a falta de capacitação profissional muitas vezes dificultam a compreensão e a consequente realização dos adequados procedimentos de higiene e manipulação de alimentos. Portanto, cabe ao profissional nutricionista realizar treinamentos, utilizando linguagem clara, material atrativo e dinâmicas que motivem o interesse dos manipuladores.

0323

AValiação Higiénico-Sanitária e dos Cardápios Oferecidos em Unidades de Alimentação e Nutrição de Bases Militares, no Município de São Paulo

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA Higiénico – Sanitária em UAN

C. R. Balmant; C. S. Castro; T. M. Franciozi; M. B. Pioltine; F. A. Zaccarelli; M. Nacif
Universidade Presbiteriana Mackenzie

O setor de alimentação coletiva de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo principal oferecer alimentação adequada de modo a atender as necessidades nutricionais de todos os indivíduos presentes no estabelecimento. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiénico-sanitárias e a qualidade dos cardápios oferecidos nas UANs de bases da Polícia Militar (terceirizada) e do Exército (autogestão), localizadas na zona sul e norte do município de São Paulo, respectivamente. O estudo ocorreu de agosto a dezembro de 2009 e tem caráter observacional. Realizou-se uma coleta de dados a partir do uso da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos, baseada na Resolução Federal RDC nº 275. Os cardápios foram observados em uma visita técnica e suas análises qualitativas tiveram como base as recomendações para elaboração de cardápio de Abreu, Spinelli e Pinto (2009). O cardápio oferecido pelo Estabelecimento 1 (Polícia Militar) apresentou inadequações quanto à variedade dos alimentos e inadequações quanto à conservação de utensílios, asseio pessoal, fluxo de produção e controle de qualidade. O Estabelecimento 2 (Exército) não apresentou inadequações em relação à higiene sanitária, porém o cardápio apresentou repetições de pratos protéicos e não houve oferta de frutas como sobremesa. Concluiu-se que as unidades analisadas apresentaram algumas irregularidades em relação ao controle higiénico-sanitário e em relação ao cardápio oferecido. Ressalta-se assim, a necessidade do nutricionista para a melhor elaboração de cardápios e maior controle higiénico sanitário.

1250

Atuação do Profissional Nutricionista na Implantação de Métodos de Controle de Qualidade Higiénico-Sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Estudo de Caso.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA Higiénico – Sanitária em UAN

Henkel; Venturi; Faria
Faculdade São Lucas

A intensa demanda pelos serviços de alimentação traz consigo a necessidade de oferecer aos seus consumidores um alimento que, além de nutritivo e saboroso, seja seguro e livre de qualquer agente nocivo à saúde. Para isto, existem diversos sistemas de controle de qualidade higiénico-sanitária que podem ser implantados nas unidades de alimentação e nutrição (UANs) a fim de reduzir as chances de contaminação dos alimentos. Para a implantação e supervisão destes sistemas, os estabelecimentos devem possuir um profissional que seja capacitado para exercer tal função, sendo assim, objetivou-se com este estudo avaliar a atuação do profissional nutricionista como responsável pela implantação de métodos de controle de qualidade higiénico-sanitária de UANs do tipo rotisseria. Este estudo foi realizado no período de julho a outubro de 2008, em uma rede de UANs composta por três rotisserias. Para avaliar a eficácia da atuação do profissional nutricionista, foram comparados os resultados das duas aplicações da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos disposto na RDC nº 275/2002 da ANVISA. A primeira aplicação foi realizada antes da implantação dos sistemas de controle de qualidade pelo nutricionista e a segunda após dois meses da implantação. Com base nos resultados obtidos pela presente pesquisa, pode-se afirmar que a implantação dos métodos de controle de qualidade (manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados) realizada pelo nutricionista nas três rotisserias avaliadas foi eficiente, pois a melhora observada nos percentuais de adequação geral dos estabelecimentos foi suficiente para evoluir a classificação do estabelecimento, a qual passou de “regular” (69,03% de adequação) para “boa” (83,28% de adequação), sendo esta melhora estatisticamente significante (Teste de Wilcoxon $p = 0,0277$), confirmando-se assim que atuação do nutricionista na implantação de métodos de controle de qualidade foi eficaz, e que as boas práticas e os procedimentos operacio-

nais padronizados contribuíram positivamente para a melhoria da qualidade e segurança alimentar de todos os setores envolvidos no processo produtivo.

Palavras chave: NUTRICIONISTA. CONTROLE DE QUALIDADE. ROTISSERIAS

0260

AValiação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Restaurantes Comerciais de Alegre, ES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA Higiénico – Sanitária em UAN

A. M. Machado; E. M. N. Silva; F. V. Freitas; L. T. Pierre; N. B. M. Silva; J. C. S. Tardy
UFES

Uma das principais responsabilidades dos restaurantes comerciais é a inocuidade alimentar, sendo as boas práticas necessárias para a prevenção de surtos de doenças transmitidas por alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as Boas Práticas de manipulação de alimentos nos restaurantes comerciais de Alegre/ES. A avaliação foi feita através de uma lista de verificação construída com base nas RDC nº 275 de 2002 e RDC nº 216 de 2004, da ANVISA. As visitas foram realizadas em 7 restaurantes comerciais em horário de produção intensa, permitindo avaliação crítica dos procedimentos adotados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Norte do Espírito Santo. Através dos dados obtidos, foi verificado que os principais itens avaliados (manipuladores e preparação dos alimentos) atingiram 23 e 41%, respectivamente, da adequação quanto às boas práticas de fabricação. Uma proporção considerável dos manipuladores (67%) praticava hábitos inadequados de higiene, como a não higienização das mãos após usar o banheiro, ao entrar na área de processamento e ao trocar de atividade. Uniformes sujos e incompletos, assim como unhas com sujidades e uso de adornos também foram verificados. O controle clínico de saúde exigido pela Vigilância Sanitária (CVS 6/99) foi realizado em apenas 2 estabelecimentos, entretanto, funcionários com problemas de saúde não foram afastados da função em nenhum dos locais visitados. Na linha de preparo foi observado o acondicionamento inadequado dos alimentos em recipientes propícios a contaminação; grande risco de contaminação cruzada; descongelamento inadequado e exposição das preparações a temperaturas não-conformes à legislação vigente. Diante dos resultados ficou evidenciada a necessidade dos estabelecimentos investirem na melhoria da qualidade de seus produtos e serviços como, por exemplo, a promoção de treinamentos para os manipuladores com vistas à correção dos problemas supracitados para assim, assegurar a saúde do consumidor.

0877

GERENCIAMENTO E CONTROLE DE INFECÇÃO HOSPITALAR EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

M. M. David; M. I. L. Ramos; R. S. Ferreira; I. L. Lindemann
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Introdução: O gerenciamento do processo produtivo é determinante na elaboração de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras **Objetivos:** Avaliar a segurança dos procedimentos no preparo de refeições de rotina aos clientes enfermos com prescrição de dieta normal. **Metodologia:** No segundo semestre de 2008 foi realizado um estudo descritivo-exploratório em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital escola público. Considerando o binômio tempo-temperatura, procedeu-se a aferição das temperaturas (termômetro digital -50 °C a 150 °C) de cada preparação do almoço (arroz, feijão e porção protéica). Durante quatro dias consecutivos foram analisadas as temperaturas aferidas nas seguintes etapas: a) Pós-Preparo imediato - Tempo Zero (T0): imediatamente após o término do preparo; b) Envase - Tempo 01 (T1): após o porcionamento das preparações em baixelas de aço inoxidável, tipo banho-maria; c) Manutenção - Tempo 02 (T2): após o preenchimento das baixelas com água fervente; d) Distribuição, Tempo 03 (T3): momento da saída do setor de produção; e) Sobre, Tempo 04 (T4): retorno da refeição não servida e f) Utilização, Tempo 05 (T5): após tempo máximo de uma hora de acondicionamento da baixela em banho-maria. **Resultados:** Observaram-se as seguintes variações de temperatura: arroz: (T0 = 98,3 °C), (T1 = 68,7 °C), (T2 = 48,7 °C), (T3 = 73,3 °C), (T4 = 40,5 °C), (T5 = 75,5 °C); feijão: (T0 = 101,0 °C), (T1 = 94,7 °C), (T2 = 52,8 °C), (T3 = 72,8 °C), (T4 = 37,4 °C), (T5 = 67,3 °C); porção protéica: (T0 = 99,2 °C), (T1 = 53,9 °C), (T2 = 45,8 °C), (T3 = 47,7 °C), (T4 = 37,2 °C), (T5 = 68,0 °C). O tempo médio entre cada uma

das etapas até a Sobra (T4) foi de 30 minutos e o intervalo entre esta e a Utilização (T5) foi de 60 minutos. **Conclusões:** As temperaturas verificadas no período compreendido entre as etapas de Envase e de Distribuição coincidem com a faixa ótima de crescimento de microorganismos como *B. Cereus* e *C. Perfringens* sendo necessárias adequações em todas as etapas do processo produtivo.

0491

5 SENSOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO LUIZ GONZAGA-RS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

L. H. Lopes; C. Basso
Centro Universitário Franciscano

O método 5S surgiu no Japão na década de 1950 e foi aplicado após a 2ª Grande Guerra, com a finalidade de reorganizar o país quando vivia a chamada crise da competitividade. Esse demonstrou ser tão eficaz que até hoje é considerado o principal instrumento de gestão da qualidade e da produtividade utilizado no Japão, sendo adequado à língua portuguesa na forma de 5 sentidos: senso da utilização, senso da arrumação ou organização, senso da saúde e higiene, senso da limpeza e o senso da auto disciplina. O objetivo dessa pesquisa foi desenvolver os 5 sentidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do município de São Luiz Gonzaga-RS, com o intuito de obter maior produtividade, rendimento no trabalho, higiene e organização. Foi desenvolvida uma capacitação sobre o método a todos os funcionários da UAN, sendo realizado na troca de turno da empresa, com duração de 30 minutos, no salão principal do restaurante, durante o período da tarde, pela estagiária de nutrição e pela nutricionista do local. Pôde-se observar que os funcionários estavam interessados em aprender e colocar em prática os assuntos discutidos, participando, descrevendo situações ocorridas durante o trabalho, fazendo com que o treinamento fosse interativo, e não apenas uma exposição de assuntos. A partir do acompanhamento do trabalho realizado pelos funcionários da UAN, percebeu-se que a capacitação foi de grande valia para a percepção dos erros que estavam acontecendo. Contudo, mais treinamentos devem ser realizados, com diferentes abordagens, para que todas as etapas sejam realizadas de maneira correta, destacando-se a importância do cuidado no preparo dos alimentos; a organização do local; a higiene na manipulação; a auto disciplina, para melhor comunicação entre a equipe, bem como maior segurança e satisfação da clientela. A mudança no comportamento individual após uma ação educativa, beneficia de um modo geral toda a população onde o indivíduo encontra-se envolvido, e independente da ação a ser desenvolvida, deverá sempre estar sob a orientação de um profissional da área.

0783

DESPERDÍCIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM ESTUDO DE CASO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

C. Baião; J. S. Ginani; R. C. C. A. Akutsu; K. Savio; R. B. A. Botelho; R. P. Zandonadi; S. Arruda; F. Avena
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Introdução: Entre os inúmeros fatores que afetam o desperdício em uma UAN, destaca-se a matéria prima utilizada, o rigor das operações de manipulação, planejamento e controle de quantidades e o treinamento dos funcionários. Considerando que este desperdício pode ser um fator limitante do lucro e responsável por importante percentual de produção de lixo dentro de uma UAN, é de grande relevância reduzir tais valores. Através do fator de correção (FC) é possível determinar as quantidades de compra, avaliar o preço, fornecedor, sazonalidade, utensílios e mão de obra. Frente as grandes diferenças de FC encontradas entre as diversas UANs, é importante que cada unidade estabeleça sua tabela de FC, considerando os alimentos que são utilizados. **Objetivo:** Avaliar o desperdício de hortaliças e frutas utilizando a variável FC. **Métodos:** foram coletados dados referentes a 9 frutas e 28 hortaliças utilizadas em UAN, com três diferentes coletas, calculou-se o fator de correção médio para cada item e analisaram-se as variáveis: equipamento, manipulador, data de recebimento e manipulação, fornecedor e safra. Resultados: 50,0% (n=15) dos FCs obtidos nas hortaliças e 54,5% (n=6) dos obtidos nas frutas foram superiores aos encontrados na literatura. O equipamento ou utensílio utilizado influencia o FC ob-

tido, sendo possível reduzir perdas com uso de ferramentas apropriadas. O tipo de corte que minimize as perdas de cascas e aparas, as técnicas de pré-preparo adequadas a cada hortaliça ou fruta, a habilidade e experiência de cada manipulador e o período de safra, quando a qualidade dos alimentos é melhor, foram os outros fatores identificados como influenciadores do FC. **Conclusão:** a elaboração de uma tabela de FC para cada UAN auxilia no desenvolvimento das atividades do nutricionista. Todas as etapas do planejamento, execução e avaliação do cardápio são influenciadas pelo fator de correção. Outros pontos importantes, também influenciados pelo fator de correção, são a avaliação dos funcionários, equipamentos, utensílios utilizados, fornecedor e adequação cardápio/safra sendo possível reduzir custos de UAN, a partir da elaboração e uso correto de uma tabela de fator de correção.

0219

CONTROLE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO PROCESSO PRODUTIVO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

B. M. Silveira; N. Kliemann; R. Fernandes; R. C. Oliveira
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

A qualidade em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) se refere à organização da produção, implicando em maior produtividade e qualidade de produto, menor custo e menor desperdício. O desperdício pode ser proveniente da sobra de alimentos, restos e/ou rejeito. Tais problemas podem ocorrer devido ao planejamento inadequado do número de refeições, frequência dos comensais, preferências alimentares e falta de treinamento dos funcionários no processo produtivo. O presente estudo objetivou analisar e planejar a quantidade de alimentos produzidos e distribuídos em uma UAN de São José/SC, com intuito de controlar o desperdício. Durante 10 dias, foi verificada a média diária de comensais e analisado o número de cubas produzidas, que sobram na produção (sobras) e que restaram na distribuição (restos), por dia e por tipo de preparação. Os valores encontrados foram convertidos em quilogramas. Assim, realizou-se um planejamento diário de produção e distribuição, de acordo com o número médio de comensais. Notou-se que a média de comensais variou pouco dos dados repassados pela UAN, porém observou-se uma superprodução, ou seja, ocorreu desperdício de alimentos devido a erros de programação e por excesso de produção. Destaca-se que a farofa, feijão, vinagrete, macarrão e saladas apresentaram 54%, 35%, 33%, 20%, 20% de sobras e restos respectivamente, estando acima do limites encontrados na literatura de até 10% de sobras e 3% de restos. O novo planejamento de produção foi elaborado em número e tipo de cubas para as preparações prontas, seguindo o método adotado pela UAN. Realizou-se dinâmica com os funcionários para apresentação do planejamento, correta distribuição das preparações e conscientização sobre desperdício de alimentos. Conclui-se que ao identificar falha na quantidade de alimentos produzidos e no momento da distribuição é possível elaborar um novo planejamento que auxilie a UAN a melhorar a qualidade do serviço, fornecer refeições balanceadas e microbiologicamente adequadas, com um menor custo e sem desperdício de alimentos.

0772

AVALIAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DIRETA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFRJ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

L. P. Andrade; T. G. Rocha; M. V. Barbosa; N. P. Carvalho;
N. M. Paula; S. M. Couto; T. T. C. Silva
UFRJ

A proposta do RU tem como base garantir práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Quanto ao abastecimento, apesar de 70% dos alimentos que chegam diariamente à mesa dos brasileiros terem origem na agricultura familiar (AF), a comercialização é realizada por atravessadores, a preços e condições de pagamento desfavoráveis para os agricultores. Com intuito de contribuir para a geração de renda em comunidades rurais, respeitando o meio ambiente e praticando o comércio justo, tem-se como objetivo avaliar a viabilidade de abastecimento do RU com produtos hortifrutigranjeiros por aquisição direta de gêneros da AF fluminense. Realizou-se a avaliação dos gêneros hor-

tifrutigranjeiros utilizados para compor o cardápio oferecido no RU entre janeiro e junho de 2009 e a frequência de ocorrência destes nas preparações das guarnições, saladas e sobremesas do cardápio. Os dados foram confrontados com os gêneros disponíveis para comercialização por cooperativas locais de AF e informações do Censo Agropecuário Brasileiro, 2006. Observou-se que em 68,3% das guarnições, 96,8% das saladas e 80% das sobremesas oferecidas nos cardápios do RU são de preparações elaboradas a base de hortifrutigranjeiros. A frequência de ocorrência de gêneros não representativos das culturas da AF fluminense, presentes nos cardápios, foram: batata inglesa (n. 15), maçã (n.15), pêra (n. 5) e uva (n. 3). Por outro lado, não foram utilizados no planejamento dos cardápios gêneros amplamente cultivados no RJ, como abacate, acerola, brócolis e caju. Os dados demonstram um descompasso entre o que se produz no estado e o que se consome no RU. Podemos assim, adotar um novo modelo para o planejamento do cardápio do RU, considerando não somente a cultura alimentar e o perfil epidemiológico da população atendida, mas também a vocação agrícola da região, a sazonalidade e as peculiaridades da produção da agricultura familiar.

0313

PERTINÊNCIA DA IMPLANTAÇÃO DE MEDIDAS DE GESTÃO DO USO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

V. C. C. Vieira; K. R. M. Rodrigues; Z. Crispim
PUC-Campinas - Faculdade de Nutrição

Maior responsabilidade sócio-ambiental tem sido vista como alternativa para uma empresa se diferenciar no mercado. O objetivo deste trabalho foi verificar a existência de situações passíveis de intervenção sobre o consumo de água e energia elétrica em uma UAN, na cidade de Valinhos (SP), que serve aproximadamente 1500 refeições/dia, para avaliar a pertinência de implantação de medidas de gestão destes recursos. Visando identificar as situações de desperdício de água, acompanhou-se a rotina dos setores da produção. No tocante à energia, foram coletadas informações junto aos funcionários sobre o horário em que costumam ligar e desligar os equipamentos elétricos sendo verificada a possibilidade de redução desse intervalo de tempo. Também foi calculado o consumo destes recursos por refeição de junho a novembro de 2009. Constatou-se a existência de diversas situações em que há desperdício de água, a maioria relacionada à permanência de torneiras abertas. Das 8 áreas supervisionadas para a realização deste trabalho, seis desperdiçam água por esse motivo. A média de consumo de água por refeição servida nos últimos 6 meses (21,9 L) está abaixo da recomendada pela Resolução SRH50 nº 31 de maio de 2001 que é de 25 L por refeição, mas pode ser reduzida ainda mais. Com relação à energia, destaca-se a constatação de que dois dos três balcões frios da distribuição ficavam permanentemente ligados. Ao estabelecer a antecedência com que estes devem ser ligados para esfriarem suficientemente com relação ao horário em que começam ser dispostos os alimentos (20 minutos) e em seguida os horários para ligá-los e desligá-los, verificou-se que a situação anterior gerava um gasto desnecessário de 311,6 quilowatts-hora (kWh) ao mês. A média de consumo por refeição em kWh foi de 1,74. Conclui-se que a implantação de medidas para a gestão do uso de água e energia elétrica em uma UAN é pertinente, uma vez que houve situações de desperdício sobre as quais se pode facilmente intervir, reduzindo a degradação ambiental, os custos e melhorando a imagem institucional.

0456

IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA 5S EM UM RESTAURANTE COMERCIAL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

C. L. Schirmer; C. C. Alves; R. M. El-Kik; L. R. Castro
PUCRS

INTRODUÇÃO: O Programa 5S ou House Keeping, surgiu no Japão, a partir de maio de 1950 quando a equipe do professor Kaoru Ishikawa lançou um método de combate aos desperdícios e eliminação de perdas, visando otimizar os recursos existentes em um país destruído pela guerra. Este método foi chamado de 5S sendo composto de cinco ações ou Sentos: Seiri (descarte), Seiton (ordenação), Seiso (limpeza), Seiketsu (saúde) e Shitsuke (disciplina). **OBJETIVO:** Descrever a implantação do PROGRAMA 5S em um Restaurante Comercial em Porto Alegre. **MÉTODO:** Com funcionários do restaurante, foram utilizadas dinâmicas de grupo, visualizações e mentalizações, exercícios estruturados,

análise de vídeos, exposições interativas com utilização de técnicas participativas com vistas ao desenvolvimento das estruturas cognitivas que se orientam para o aprender conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser. Capacitações com exemplos, vivências e trabalhos em grupo e individuais para fixação dos conceitos apresentados também foram realizadas. **RESULTADOS:** Participaram da atividade 38 funcionários do restaurante. Foi visível a adesão destes com o programa, discernindo bem o significado de equipe, que é o que o programa propõe; um todo unido com mesmas idéias e objetivos, diferentemente de grupo, que são pessoas com interesses que podem não vir ao encontro da mesma meta. **CONCLUSÕES:** Apesar da simplicidade dos conceitos e da facilidade de aplicação na prática, a implantação efetiva do 5S não se constitui de uma tarefa simples. É preciso que sejam criados momentos adequados e condições de "alavancagem" desta mudança, dando suporte àqueles funcionários que estão conseguindo aderir ao programa e ajudar aqueles que ainda não conseguiram, para que possam seguir a mesma direção dos outros. A implantação do 5S precisa ser sistematizada e planejada em todos os passos, para garantir a longevidade da mudança incorporada pela adoção daqueles conceitos simples.

0251

ELABORAÇÃO DE FLUXOGRAMAS E ADEQUAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PSIQUIÁTRICO DE PORTO ALEGRE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

L. F. Kolling; R. C. S. Mauat; L. R. Castro; M. R. A. Silva
Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

INTRODUÇÃO: O fluxograma de operações ou das preparações específicas é um guia para que seja organizado o controle dos pontos críticos. Nos serviços de alimentação serve como demonstrador das etapas de preparação dos alimentos, onde as próprias etapas são escritas dentro de retângulos, e uma seta entre uma etapa e outra indica a direção do fluxo. A partir do fluxograma, os funcionários podem identificar, a qualquer momento, em qual etapa se encontra a preparação e se os cuidados estão sendo seguidos, para que haja garantia de que os perigos não estejam presentes, ou que pelo menos, sejam minimizados. **OBJETIVO:** Elaborar os fluxogramas de cada uma das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Hospital Psiquiátrico de Porto Alegre e adequar os pontos críticos existentes, através de ações corretivas. **MÉTODOS:** Foi realizada uma análise observacional do funcionamento operacional da UAN (In locu). Observou-se: recebimento e armazenamento de produtos perecíveis e não perecíveis; setor de preparo de hortifrutigranjeiros; preparo e distribuição das dietas; preparo e distribuição das refeições dos pacientes com dieta livre; preparo e distribuição das refeições para o refeitório dos funcionários do hospital; higienização de materiais e equipamentos. O resultado da confecção do fluxograma foi adequado conforme o Manual de Boas Práticas existente na unidade e conforme o novo projeto de construção da UAN. **RESULTADOS:** Foram desenvolvidos os fluxogramas de todas as áreas da UAN, porém nem todos precisaram de ação corretiva. A elaboração do fluxograma permitiu de uma forma preventiva e factual colocar em prática o que está descrito no Manual de Boas Práticas, quanto às preparações dos alimentos e higiene dos utensílios e equipamentos. **CONCLUSÃO:** Há inúmeras vantagens no levantamento detalhado dos fluxos, pois permite a racionalização dos métodos de trabalho e a fixação de padrões para execução dos processos.

1152

AValiação DA QUANTIDADE DE SOBRES DE ALIMENTOS DO ALMOÇO DE PACIENTES, APÓS MODIFICAÇÕES NO PROCESSO DE PRODUÇÃO NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

G. Moraes; F. Mello; K.I. Darley; K. Bittencourt; R. M. EL KIK
Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

No gerenciamento de um serviço de Nutrição e Dietética, o controle de desperdício é um fator de grande relevância, pois trata-se de uma questão ética e também econômica. No Brasil 140 toneladas de alimentos são desperdiçados por dia, é o equivalente a 4 bilhões

de reais por ano, sendo o suficiente para alimentar 32 milhões de pessoas. O desperdício deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e conseqüentes sobras. Refletindo sobre essas questões, o presente trabalho teve o objetivo de avaliar a quantidade de sobras de alimentos do almoço de pacientes, após modificações no processo de produção no Serviço de Nutrição e Dietética de um Hospital Universitário de Porto Alegre. Trata-se de um estudo transversal, descritivo e comparativo. Foram avaliados os percentuais de sobras limpas, em um período de cinco dias, das carnes e guarnições, separadas em dois grupos: dieta normal e dietas específicas, ambas com sal, através da pesagem dos alimentos antes e depois de serem expostos no balcão térmico de envase das dietas. Anteriormente a coleta de dados a Unidade de Alimentação e Nutrição havia recebido reajustes na redistribuição do processo de produção, com divisão da área de produção em dieta com sal e dieta sem sal. Os resultados foram comparados com dados de um estudo anterior a mudanças realizadas na Unidade de Produção. A partir dos dados coletados foram definidos os percentuais médio, máximo e mínimo de sobras das carnes e guarnições das dietas normais e específicas. Após as modificações ocorridas nos processos de produção, obteve-se diminuição em todos percentuais de sobras encontrados, porém ainda encontram-se acima dos valores pretendidos pela unidade. Dessa forma há necessidade de ajustes nos processos implantados, assim como o planejamento de novas medidas a fim de evitar o desperdício de alimentos.

0649

EFEITO ANTIOXIDANTE DO VINHO TINTO E SUCO DE UVA UTILIZADOS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

G. L. Bernardo; J. S. C. Teófilo; R. P. C. Proença; E. L. Silva
Universidade Federal de Santa Catarina

O vinho tinto e suco de uva são reconhecidos por apresentarem benefícios à saúde humana pela presença dos polifenóis totais, os quais podem proteger o coração pelo seu efeito antioxidante. Estas bebidas estão presentes com frequência nas receitas da culinária nacional e internacional, sendo utilizadas por muitas Unidades Produtoras de Refeições (UPR). As principais preparações empregadas são os molhos para carnes (ex: molho madeira) e as sobremesas (ex: sagu de vinho ou suco de uva). Contudo, as técnicas de preparo utilizadas em muitas preparações submetem o suco de uva e o vinho tinto a altas temperaturas, podendo provocar degradações nos compostos fenólicos, podendo influenciar sua atividade antioxidante. Objetivou-se avaliar a estabilidade dos compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante do vinho tinto e do suco de uva submetidos ao processo de fervura. Utilizaram-se produtos comerciais de uso corrente em UPR, constituindo amostras de vinho tinto (n=4) e suco de uva (n=4) que foram submetidas à fervura (100 °C) por até 60 minutos utilizando dois procedimentos: panela de alumínio e chama ou balão de vidro, manta térmica e coluna de refluxo. Aliquotas do vinho ou do suco foram retiradas dos sistemas de aquecimento antes e após 10, 20 ou 60 minutos de fervura para a quantificação do conteúdo de fenóis totais (método de Folin-Ciocalteu) e da capacidade antioxidante total (métodos de redução do ferro (FRAP "assay") ou seqüestro do radical ABTS). As diferenças foram comparadas usando o teste t Student, considerando $p < 0,05$. A fervura durante os diferentes períodos de tempo, usando os dois procedimentos provocou variações não significativas de, em média, -2,2% e -7,0% no conteúdo de fenóis totais para o suco de uva e vinho tinto, respectivamente. Da mesma forma, não houve redução significativa na capacidade antioxidante total do suco de uva e do vinho tinto de aproximadamente -5,0% e -2,1%, respectivamente, após os diferentes tempos de fervura. Esses resultados mostraram que as propriedades nutricionais do vinho tinto e suco de uva permaneceram estáveis quando submetidos à fervura de até 60 minutos. Tais efeitos podem sugerir que o processo de cocção das preparações culinárias não influencia sobre os efeitos benéficos do vinho e suco de uva para a saúde humana, podendo explorar o seu uso culinário.

1350

ELABORAÇÃO DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA RESTAURANTES PÚBLICOS POPULARES DO GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

A. G. Mello; L. G. T. Colares; M. A. L. Miguel
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

Os restaurantes públicos populares (RPP) são destinados a uma população em vulnerabilidade social (idosos, moradores de rua e outros). No Estado do Rio de Janeiro há 14 RPP em funcionamento que servem juntos, diariamente, 12375 cafés da manhã e 30875 almoços. Considerando o número de refeições servidas e o público a que se destinam os RPP o objetivo deste estudo foi desenvolver roteiro de inspeção sanitária para auxiliar na avaliação das boas práticas de manipulação (BPM). Tratou-se de estudo exploratório, seccional, que foi desenvolvido de março/2007 a janeiro/2008 em 10 RPP do Estado do Rio de Janeiro. Para elaboração do roteiro de inspeção sanitária específico para RPP (RISRPP) foi utilizada observação livre e sistemática do processo produtivo de refeições, tomando por base estudos anteriores e normas da vigilância sanitária. O RISRPP foi composto por 103 questões fechadas com variáveis dicotômicas sim=1 (quando a questão avaliada estava conforme com as BPM) e não=0 (quando a questão avaliada não estava conforme com as BPM). As questões foram agrupadas em 10 blocos: Armazenamento de alimentos; Estrutura física; Higiene ambiental, dos equipamentos e utensílios; Manejo de resíduos sólidos; Manipuladores de alimentos; Preparo de alimentos; Distribuição do alimento pronto para consumo; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água e Documentação. Para cada bloco foi atribuído peso baseado no risco potencial de cada questão quanto à segurança dos alimentos. O RISRPP foi aplicado em 10 RPP a fim de avaliar sua eficácia. Após a aplicação foi calculado o percentual de adequação das condições higiênicas-sanitárias pelo somatório de itens conformes com as BPM. O RISRPP é um instrumento da qualidade importante para implantação das BPM já que auxiliou na identificação das não conformidades, dos pontos críticos de controle e padronizou a inspeção sanitária, sendo possível acompanhar a evolução da implantação das BPM nos RPP.

0717

ANÁLISE DO CARDÁPIO E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

M. V. Ebone; L. A. Frischenbruder; M. A. Pereira; S. B. Cavalli
Universidade Federal de Santa Catarina

O mundo atual impõe um ritmo de vida muito acelerado na população. Assim, as pessoas dispõem cada vez menos de tempo para realizarem suas refeições. No caso do público de Restaurantes Universitários (RU) o consumo visa, principalmente, suprir a necessidade de uma refeição de baixo custo e próximo ao local de estudo. Sendo que esta deve ser equilibrada do ponto de vista nutricional e segura, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas-sanitárias e o cardápio de um dos RUs da Universidade Federal de Santa Catarina. Para isso, foi aplicado um check list para avaliar a qualidade higiênico-sanitária e, para a análise do cardápio, o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). O local possui 10 funcionários e atende 500 a 600 comensais/dia. O cardápio é elaborado mensalmente por uma nutricionista, com composição padrão de arroz, feijão, 1 tipo de carne, 1 acompanhamento quente, 2 saladas cruas, 1 sobremesa. A partir da avaliação do cardápio de 7 dias, observou-se como pontos positivos, a oferta diária de frutas; nenhuma carne frita; as saladas eram servidas cruas e simples, com boa oferta de folhosos; e quanto as cores, pode-se destacar a baixa ocorrência de alimentos de cores iguais. Como pontos negativos observou-se pouca variedade de alimentos; monotonia no preparo das carnes, pois todas possuíam molho; e houve 87% de ocorrência de alimentos ricos em enxofre; a média do valor energético do jantar servido pelos comensais foi de 903,05 Kcal. Quanto à qualidade higiênico-sanitária, 66,18% dos 151 itens estavam conformes, sendo que deveria estar entre 76 - 100%. Assim, sugere-se que a nutricionista do local reveja tanto as questões nutricionais do cardápio quanto as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação para o setor.

0769

ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL DE UMA UAN HOSPITALAR PÚBLICA DE BELÉM-PA**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN***J. B. Carvalho; L. S. P. D'Avila; N. A. Salgado; T. T. G. Almeida; L. C. F. Costa; X. M. F. D. Mendonça
Universidade Federal do Pará*

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem finalidade de administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário, além de auxiliar no desenvolvimento de hábitos saudáveis e manter ou recuperar a saúde de coletividades. Para a prestação desses serviços há necessidade do local ter um planejamento físico-funcional que atenda as recomendações da legislação vigente. Este estudo buscou avaliar a estrutura físico-funcional de uma UAN de um hospital público através de um check-list adaptado conforme Abreu (2003) e a RDC 275 contendo 104 itens de avaliação. As opções de respostas para o preenchimento do check list foram: conforme, quando o estabelecimento atendia aos itens observados; não conforme, quando não foram atendidos aos itens observados; e não observado, aos itens que não foram observados no momento da coleta. O Hospital em que foi realizado o estudo possui uma estrutura antiga, onde observou-se que a área destinada a UAN foi adaptada e não planejada. Em decorrência disto, existem aspectos referentes a estrutura física da UAN que não estão de acordo com padrões preconizados pela legislação. A UAN obteve 32% (n=35) de aspectos conformes, 40% (n=42) não conformes e 31% (n=27) não observados. Os itens com maiores índices de não conformidade foram: armazenamento (100,0%); lavatórios na área de cocção (100,0%); controle de qualidade (100,0%); ventilação e climatização (87,5%); restos (66,7%); iluminação e instalação elétrica (66,6%); tempo de espera para a distribuição (60%). Conclui-se que o estabelecimento avaliado encontra-se em condição insatisfatória, não atendendo a legislação vigente. Faz-se necessária a adequação da estrutura físico-funcional para aumentar a produtividade dos funcionários, e obter maior eficiência e eficácia durante o preparo das refeições, além de garantir a segurança alimentar.

1024

IMPLANTAÇÃO DE MEDIDAS CORRETIVAS PARA A ADEQUAÇÃO DA TEMPERATURA DE EXPOSIÇÃO DE SALADAS EM UMA UAN DE BELO HORIZONTE/MG**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN***C. R. Alves; C. F. Rossi
Centro Universitário UNA*

De acordo com a RDC 216 e a Portaria CVS 6, o controle da temperatura e do tempo de exposição representam requisitos fundamentais para garantir a segurança dos alimentos. E, para isso, as preparações frias devem permanecer em temperatura máxima de 10°C por um tempo limite de 4 horas ou entre 10 e 21°C, por no máximo, 2 horas. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a temperatura de exposição de saladas preparadas com legumes cozidos em uma UAN de Belo Horizonte/MG e propor ações corretivas para adequação deste processo. O estudo foi realizado em uma UAN de pequeno porte, que atende 300 refeições diárias e apresenta limites ambientais importantes, como sua construção e edificação e, ainda, insuficiente disponibilidade de equipamentos. No desenvolvimento da pesquisa, foram registradas as temperaturas de exposição das saladas durante 15 dias, sendo também monitoradas todas as etapas do seu processamento. Visando a adequação dos processos e o atendimento aos critérios de segurança de tempo e temperatura na exposição das preparações, foi construído o fluxograma de operação, com as respectivas propostas de medidas corretivas. No período inicial de diagnóstico das condições de distribuição, observou-se uma variação da temperatura de 22,5 a 26,5°C, com uma média de 23°C, e não havia o controle do tempo de exposição, estando, portanto, em desacordo com a legislação e inadequado para garantir a segurança dos alimentos. Depois da intervenção do trabalho, observou-se, pelo mesmo período de tempo, a temperatura das mesmas preparações estudadas, constatando uma variação da temperatura de 9,9 a 15,8°C, com uma média de 11,7°C e um tempo de exposição controlado por, no máximo, 2 horas. Nota-se, portanto, que mesmo com a limitação de recursos, as medidas implantadas foram suficientes para garantir a adequação da temperatura de exposição das saladas. Ressalta-se que a inadequação estrutural da unidade e a limitação de seus equipamentos, foram os principais desafios e que o engajamento dos funcionários e estudo das operações foram determinantes para o sucesso do trabalho.

0553

ESTRATÉGIAS DE APRIMORAMENTO DA COLETA SELETIVA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN***N. L. Ferreira; P. M. Horta; H. M. Miyata; M. A. M. Monteiro
Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG*

O crescimento mundial da produção de resíduos sólidos demanda ações para sua gestão, sendo as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) apontadas como um ponto chave de controle. Dessa forma, este trabalho objetivou avaliar o impacto da implementação de estratégias de aprimoramento da coleta seletiva em um Restaurante Universitário de Belo Horizonte, MG. Realizou-se um estudo de intervenção, entre outubro e dezembro de 2009, dividido em três etapas: identificação de pontos críticos no controle e segregação de resíduos, intervenção e avaliação. Inicialmente foi elaborado e aplicado um questionário - Check List sobre Coleta Seletiva em UAN, dividido em oito itens (depósito de material reciclável; banheiros; setor de pré-preparo e preparo; administração; salão de refeições; área de copa; almoxarifado e controle de resíduos). Cada item apresentou pontuação parcial de 12,5 com escore final obtido a partir de um total de 100 pontos. Com base nos pontos críticos identificados no Check List foi proposta a intervenção, a qual contemplou a capacitação profissional e a reorganização de fluxos e dos coletores de resíduos da UAN. Avaliou-se a intervenção por meio da reaplicação do Check List e os dados foram analisados descritivamente e realizados os testes Kolmogorov-Smirnov, t pareado e Wilcoxon (p=0,05). Dentre os resultados verificou-se incremento nos escores para a maioria dos setores avaliados, porém, sem relevância estatística. Todavia, quando avaliado o escore final, obteve-se diferença estatisticamente significativa entre as duas avaliações (p=0,012), denotando que o estudo cumpriu seu objetivo enquanto atividade de intervenção. Apesar do curto período de intervenção, os resultados apontam para a viabilidade de uma nova abordagem da Coleta Seletiva, direcionada à UAN e trabalhada conjuntamente com funcionários, através da realização de ações contínuas e criativas, de forma a minimizar a produção de resíduos e assegurar a que a coleta seletiva seja realizada de maneira sustentável.

0642

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UAN HOSPITALAR**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN***V. Hartmann; R. M. Pereira; N. Luft
Universidade de Passo Fundo*

Atualmente muito se fala em desperdício de alimentos, mas sempre com base em estimativas pouco precisas, e sem a devida atenção que o assunto realmente merece. Este estudo avaliou o desperdício de alimentos em uma Unidade Alimentação e Nutrição Hospitalar da cidade de Passo Fundo (RS). Num período de 10 dias consecutivos, incluso o final de semana, foram pesadas as refeições distribuídas no almoço para pacientes e/ou acompanhantes e os restos que voltaram nas bandejas, com o objetivo de quantificar o per capita distribuído e a quantidade média de restos por refeição, juntamente com custos estimados do desperdício. Os custos foram calculados com base nos per capita encontrados no cardápio de um dia e na tabela de preços dos alimentos que a UAN adquire. Foram analisadas 1734 refeições, servidas para pacientes e/ou acompanhantes na refeição principal, almoço, totalizando 1429,24 kg de alimentos distribuídos. O total de rejeitos foi de 361,30 kg, gerando uma média do índice de resto-ingesta de 25,28% e o custo desse desperdício foi de R\$ 1080,29. Os resultados encontrados demonstram que há grande quantidade de alimentos deixados pelos pacientes e/ou acompanhantes no hospital, o que nos remete a necessidade de reflexão e ajustes.

0798

FORMA DE AQUISIÇÃO DE CARNES E DERIVADOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN***S. S. Martinelli; S. B. Cavalli; C. O. Medeiros
Universidade Federal de Santa Catarina*

As carnes são alimentos altamente suscetíveis à deterioração microbiana e estão expostas as mais variadas fontes de contaminação. A utilização de produtos pré-prontos e prontos transfere etapas do processo tradicional de produção de refeições para indústrias, alternativa apontada como tendência para o setor. O objetivo do presente trabalho foi verificar a forma de aquisição de produtos cárneos e derivados (brutos, pré-prontos e prontos) em restaurantes comerciais. Foi realizada uma pesquisa descritiva em restaurantes comerciais da cidade de Florianópolis (SC), no ano de 2007. A população estudada constituiu-se de 105 restaurantes comerciais, sendo 16 churrascarias, 41 fast-food e 48 bufês por peso. O instrumento utilizado foi um questionário elaborado por Cavalli (2003). Os dados foram digitados no Microsoft Excel e a análise estatística foi realizada pelo software BioEstat 5.0. Como tratamento estatístico, realizou-se a associação entre as variáveis por meio do teste de Qui-quadrado, considerando o nível de significância de 5%. Foi verificada associação estatisticamente significativa ($p < 0.0001$) entre o segmento do restaurante e as formas de aquisição de produtos cárneos e derivados. Observou-se que 87,5% das churrascarias adquirem carnes e derivados na forma bruta. Dos bufês por peso e fast-food, 67,4% e 53,8% utilizam desta forma, respectivamente. No segmento fast-food, 47,2% dos estabelecimentos utilizam carnes e derivados pré-prontos ou prontos. Apenas 6,3% das carnes e derivados utilizados em churrascarias caracterizam-se como produtos pré-prontos ou prontos. Entre os bufês por peso, 26,9% indicam que utilizam carnes e derivados tanto brutos, quanto pré-prontos ou prontos. A utilização de carnes e derivados de forma bruta no processo produtivo prevalece nos restaurantes comerciais, destacando-se nas churrascarias. Considerando a importância da qualidade da matéria-prima utilizada na produção de refeições, em especial as carnes, salienta-se a importância da seleção dos fornecedores e a análise da cadeia produtiva para o fornecimento de uma refeição segura e de qualidade.

0121

ÍNDICE DE SOBRA LIMPA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE FLORIANÓPOLIS – SC**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)***T. V. Vieira; B. R. Boni
Universidade do Sul de Santa Catarina*

Vários fatores podem influenciar à sobra de alimentos, desde porcionamento incorreto até o planejamento inadequado das refeições. (HIRSCHBRUCH, 1998). O objetivo da pesquisa foi avaliar a ocorrência do desperdício, na forma de sobra limpa de alimentos, em uma UAN de Florianópolis/SC e identificar qual dos alimentos tem quantidade maior de sobras e quantas pessoas poderiam ser alimentadas com o desperdício. A UAN distribui, aproximadamente, 880 refeições diariamente nas duas unidades existentes, a pesquisa foi focada no almoço servido na unidade secundária, para onde são transportadas em média 170 refeições. A coleta de dados ocorreu durante cinco dias consecutivos, no período de 24 a 28 de agosto de 2009. A partir da utilização de uma balança foi efetuada a pesagem das diferentes panelas de transporte de cada preparação, antes e após a distribuição, sendo descontado o valor do recipiente. Os resultados foram calculados e analisados a partir das fórmulas citadas por Vaz (2006), o mesmo propõe percentuais de até 3% de sobras, o peso das sobras era obtido com a subtração do peso das sobras do peso total de cada alimento. A quantidade total de sobras durante os cinco dias foi de 76,58 kg, com uma média diária de 37,7% de sobra. O primeiro dia apresentou o maior índice com 56,47%, destacando-se o feijão, com o maior percentual de sobras (42%). Poder-se-ia alimentar 265 pessoas, 53 por dia. Com os resultados da pesquisa pôde ser verificado que o percentual de sobra limpa está bem acima do sugerido pela literatura, estabelecendo-se uma média de 37,7%, com isso, a quantidade de alimentos desprezados e o gasto com matéria-prima pela UAN são muito elevados. O controle de sobras é determinante, pois ele é um dos fatores que interfere diretamente no lucro das UANs. Outro fator que deve ser considerado para o alto percentual de sobra é o fato da refeição ser transportada

da unidade sede, com isso, ocorrem algumas alterações, como perda de temperatura e qualidade da apresentação dos pratos. Também deve ser considerada a não existência de buffet, pois o prato é preparado por duas funcionárias do local o que limita o comensal a servir-se da quantidade desejada.

0429

AVALIAÇÃO DA SUBSTITUIÇÃO DAS BANDEJAS ESTAMPADAS POR LISAS NO REFEITÓRIO DE AUTO-SERVIÇO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA RU/UFSC**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)***T. P. Jorge; V. C. Pacheco; M. C. Marcon; R. G. Kazapi
Universidade Federal de Santa Catarina*

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina – RU/UFSC atende, em média, 3600 comensais/dia. Em 2009 ocorreu uma mudança no tipo de bandeja fornecida no refeitório de auto-serviço que passou de estampada para lisa. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a substituição da bandeja estampada por lisa, no refeitório de auto-serviço do RU/UFSC. Para isso verificou-se a ocorrência de desperdício de alimentos no refeitório de auto-serviço e comparou-se o índice de Resto-Ingestão deste refeitório com o encontrado em 2008 em estudo similar. Também se buscou essa avaliação através de questionários aplicados com os frequentadores e funcionários do RU/UFSC. Os dados foram coletados entre os dias 30 de março e 13 de abril de 2009. Para a definição da amostra foi utilizado software Epi Info, versão 6.04. A avaliação do cardápio realizada pelos comensais se mostrou positiva, e a quantidade de rejeito per capita foi, em média, de 75,26g. Os índices de resto-ingestão do mesmo refeitório em 2008 foi 16,24% e com a bandeja lisa foi 7,55%, verificando menor desperdício com o novo utensílio. A maioria dos comensais avaliou a substituição das bandejas positivamente, sendo que 20,16% consideraram ótimo e 35,96% bom, entretanto chamando a atenção para a necessidade de melhorias no sistema de distribuição e na devolução dos utensílios, buscando diminuir as filas. A maioria dos funcionários avaliaram a substituição como ruim com 40%, pois foi verificada considerável alteração da rotina de trabalho dos mesmos representando aumento da carga física e psíquica para o trabalho. No planejamento da mudança ocorrida deveria ter sido incluída a totalidade dos agentes envolvidos no RU/UFSC, pois a gestão participativa propicia uma maior adequação e adesão às mudanças implementadas no processo de trabalho. Há necessidade de estudos buscando melhorias nas condições de trabalho nas áreas de distribuição e de higienização dos utensílios deste refeitório.

0996

AVALIAÇÃO E ELABORAÇÃO DE ESTRATÉGIAS PARA REDUZIR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM NATAL/RN**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)***T. H. C. R. Nascimento; A. B. N. Nóbrega; C. D. Araújo; V. S. Oliveira
Universidade Federal do Rio G do Norte, Universidade Potiguar*

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN o desperdício é sinônimo de falta de qualidade. Sendo assim, para controlar, combater e reduzir o desperdício de alimentos deve-se intervir desde recebimento da matéria-prima até a distribuição das preparações. Visando minimizar o desperdício e o custo referente aos alimentos jogados fora, o presente trabalho avaliou o desperdício de alimentos; analisou a aceitação dos cardápios; e propôs estratégias de melhorias. Para tanto, foram avaliados 80% dos cardápios oferecidos no almoço de um restaurante comercial, localizado na cidade de Natal/RN. As perdas dos alimentos foram pesadas em balança digital, apresentando-se o número de refeições desperdiçadas por dia e a análise através do índice resto/ingestão (IR). A conversão do desperdício de alimentos em valores monetários baseou-se no custo da matéria-prima, sendo expresso em reais (R\$). As sobras limpas foram pesadas e apresentadas em valores relativos ao volume produzido. Os dados demonstraram que dentre os 606(±40)

almoços servidos por dia, foram desperdiçadas 41 refeições (± 4), que tiveram o custo médio diário de R\$102,95. O IR correspondeu a 6,61% ($\pm 0,10$), índice considerado bom para coletividades sadias. Quanto às sobras limpas, observou-se a média de 10%, equivalente a margem de segurança de produção do local. Os resultados confirmam que a quantidade de perdas de alimentos e o nível de aceitação dos cardápios são satisfatórios. Porém, considerando-se que a excelência na qualidade do serviço deve ser objetivo das UANs, recomenda-se: analisar o cardápio juntamente com a comissão do restaurante, implementar um programa de educação alimentar visando consumo consciente; implantar um sistema de medição diária do nível de satisfação do comensal e considerar os indicadores de qualidade da UAN.

0372

UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PORTO ALEGRE-RS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

L. T. Preto; H. O. S. Schmidt; V. R. Oliveira
UFRRGS

Nesse século, a praticidade é prioridade, e nesse contexto os alimentos minimamente processados estão expandindo no mercado mundial. Os minimamente processados são vegetais que vêm lavados, classificados, sanitizados, centrifugados, embalados, ou seja, prontos para o consumo. Este trabalho teve como objetivo avaliar a utilização de frutas e hortaliças minimamente processadas por Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), na cidade de Porto Alegre-RS e se a utilização compensa o valor de mercado. Foram selecionadas 42 UANs de shoppings, catering, restaurantes e hospitais. A metodologia utilizada foi uma entrevista com questionamentos avaliando a utilização dos minimamente processados. Os resultados obtidos sugerem que 57,14% (n=24) das UANs utilizam os alimentos minimamente processados e 42,85% (n=18) não o utilizam. Entre as hortaliças mais utilizadas em ordem decrescente estão: brócolis, cenoura, batata, ervilha, milho, seleta de legumes, couve-flor, alface e cebola. Sobre o aspecto sensorial dos alimentos minimamente processados após a cocção observou-se que: 54,16% (n=13) das UANs mencionam aspecto similar aos in natura, 16,66% (n=4) referem que ficam melhores do que os in natura por ter um corte padronizado e já virem selecionados, 8,32% (n=2) ficam desidratados e 20,83% (n=5) não utilizam minimamente processado que sejam submetidos a cocção. Foi avaliado se não era mais oneroso para o serviço utilizar os minimamente processados, e para 62,5% (n=15) há uma compensação financeira em utilizar esse tipo de alimento, pois todos ressaltaram que economizam tempo e funcionários, tornando o serviço mais prático. As UANs foram questionadas se confiam, na higienização prévia desses alimentos e observou-se que 87,5% (n=21) acreditam. Através deste estudo pode-se concluir que grande parte das UANs tem utilizado frutas e hortaliças minimamente processadas, que despontam como uma nova tendência de alimentos, pois agregam economia de tempo, hábitos saudáveis para o consumidor e possibilita redução de perda pós-colheita de vegetais.

0262

FICHA TÉCNICA DE PREPARO: TECNOLOGIA MAIS LIMPA NO CONTROLE DO DESPERDÍCIO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

M. M. A. Lustosa; D. F. Barreiros; N. M. C. Belo
Petrobras

A preocupação com questões ambientais em serviços de alimentação tem aumentado nos últimos anos, fazendo com que empresas racionalizem recursos naturais e energéticos, procurando alternativas para preservar o meio ambiente. O alto grau de desperdício e o aumento da geração de resíduos são fatores que agravam os impactos ambientais, desafiando a capacidade de suporte dos sistemas naturais. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício decorre de erros no planejamento, excesso de produção, compras realizadas sem critérios, variabilidade no processo de produção e consequente perdas em qualidade, desrespeito à sazonalidade, falta de qualificação,

seleção e elaboração de cardápios. Assim, um receituário padrão que possa amparar o planejamento e o desenvolvimento da produção de refeições, é de extrema importância para proteger e conservar o meio ambiente evitando o desperdício de recursos e a degradação ambiental. O trabalho teve como objetivo elaborar, aplicar e avaliar a Ficha Técnica de Preparo (FTP) de modo a promover o controle do desperdício em uma UAN de grande porte, no período entre dez/08 e ago/09. Foram elaboradas e aplicadas 458 FTP através da coleta dos seguintes dados: ingredientes, peso bruto, peso líquido, fator de correção e cocção, porções, custo, composição nutricional, tempo de preparo, equipamento, técnicas e fotos. Priorizou-se as preparações protéicas e guarnições por apresentarem grande número de ingredientes, comportamento de sobra aumentado e alto valor monetário. As sobras na distribuição/preparo foram quantificadas pela pesagem diária, obtendo-se média mensal da superprodução gerada. A pesagem inicial atingiu média diária de 94 kg passando a 18 kg em ago/09, com redução de 81%. Os resultados demonstraram que a utilização efetiva da FTP estabelece a padronização e qualidade nos processos da produção de refeições, reduzindo desperdício e geração de resíduos, podendo a mesma ser considerada como uma tecnologia mais limpa.

0903

DIVERSIDADE ALIMENTAR SAUDÁVEL DO PRATO DE COMENSAIS QUE ALMOÇAM EM RESTAURANTES POR PESO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

G. L. Bernardo; R. P. C. Proença; G. M. R. Fiates; M. C. M. Calvo
Universidade Federal de Santa Catarina

Considerando o contexto da alimentação fora de casa, este estudo objetivou avaliar a diversidade alimentar saudável do prato de comensais que almoçam em restaurantes por peso. Realizou-se estudo transversal descritivo, selecionando, de forma sistemática com início aleatório, 678 indivíduos acima de 16 anos que almoçam em restaurante por peso no centro de Florianópolis. Realizou-se a coleta de dados em dez dias não consecutivos, considerando duas etapas: observação direta, por meio de registro fotográfico do prato do comensal, e aplicação de um questionário. Os dados foram analisados utilizando o programa SPSS 16.0 aplicando-se o qui-quadrado de Pearson. A proposta metodológica foi estruturada considerando as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira, sendo validada com a realização de uma oficina de consenso com especialistas da área. O material resultante foi estruturado e testado empiricamente, resultando em uma proposta de índice com quatro grupos e onze subgrupos alimentares. Escores de pontuação foram atribuídos aos grupos e subgrupos, considerando índice positivo (alimentos mais saudáveis) e índice negativo (alimentos com alta densidade energética). Os índices positivos foram divididos em três categorias: ≤ 6,0, entre 6,0 e 9,0 e ≥ 9,0 e os negativos em -3,0, -1,5 e 0,0. Na aplicação do índice à amostra, a maioria dos comensais (65,3%) obteve escore de diversidade saudável ≤ 6,0, indicando que em seu prato faltavam pelo menos dois dos quatro grupos alimentares que fazem parte do índice. Encontrou-se associação significativa entre os escores mais altos e a menor presença de alimentos com alta densidade energética. Houve associação entre presença de arroz com feijão, cereais integrais, frutas, legumes e verduras, carnes magras e peixes com escores mais altos de diversidade alimentar. Não houve associação entre a presença de preparações com alta densidade energética e ausência de arroz com feijão, podendo sugerir que estes alimentos não substituíram o arroz com feijão. Não foram observadas, associações entre idade, sexo, estado civil e escolaridade com os escores. Os resultados sugerem que o método proposto pode ser aplicado para investigar a qualidade da refeição realizada fora de casa em diferentes contextos, podendo contribuir com as políticas públicas de saúde.

0947

ANÁLISE BIDIMENSIONAL DE UM RESTAURANTE COMERCIAL: NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A. M. M. Wandelli; C. L. da Silva; J. L. Chung

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO

O atual estilo de vida da população, acarreta o crescimento de restaurantes comerciais, reforçando uma maior integração entre os profissionais das áreas: Nutrição e Gastronomia. O objetivo foi analisar à luz destas áreas, um restaurante comercial de luxo no Rio de Janeiro. Foi feita uma análise da Unidade-alvo; padronizadas as porções, fotografadas; calculado o valor energético médio da clientela e as maiores demandas, sendo identificadas cinco saladas: de batata frita, de carne desfiada, de frango ao pesto, de peru com milho, e o mix salada verde + quiche integral de caprese, para análise de macronutrientes e calorias e propostas de mudanças por uma equipe interdisciplinar. Todas as saladas analisadas apresentaram teor de lipídios acima do recomendado (36,39 a 77,33%), inclusive o mix da salada verde com a quiche, o que pode ser explicado pelo uso de molhos com ingredientes altamente lipídicos, que variou entre 82,27 e 94,96%. A quantidade de carboidratos se mostrou baixa em todas, variando de 6,28% (salada de frango ao pesto) a 47,97% (salada verde). Todas as opções, acrescentam fontes de proteínas, com um per capita, em média de 100g, com exceção da salada de batata frita (30,1%) e de frango ao pesto (24,25%) que ficaram acima do recomendado e a de carne desfiada (13,66%) que ficou abaixo. Quanto ao VET destinado para o almoço, três estavam abaixo da faixa e duas ultrapassando. Para tornar as preparações mais saudáveis, foram feitas alterações de ingredientes que as compunham, mesmo em tipos clássicos como ao "pesto", onde se utilizou a Castanha do Brasil, com melhor perfil e no molho rosê, conseguindo-se melhoria com o azeite virgem. Apenas alterando os molhos, aumentou-se o teor de carboidratos ficando com 45,17% e diminuiu-se até 66% da gramatura de lipídios, reduzindo 35,5% do valor calórico, no caso da salada de peru com milho. A de carne desfiada, com o aumento do per capita da carne, atingiu o valor recomendado, e com o "novo" molho, teve um decréscimo de 16% do VET e de 21% na gramatura de lipídios, se enquadrando na faixa para almoço. Conclui-se pela validade de complementação dos saberes em prol da saúde da população, aliando teores nutricionais adequados, sem alteração de paladar e textura, mesmo em mercados sofisticados.

0834

SATISFAÇÃO E ESTRESSE NO TRABALHO ENTRE FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

M. A. Braga; L. G. Davis; M. N. Pascoal; S. C. L. Pereria
Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: O grau de satisfação, motivação e estresse de um trabalhador podem afetar a harmonia, estabilidade psicológica e saúde no local de trabalho, comprometendo a produtividade das empresas de alimentação. **Objetivos:** avaliar o nível de satisfação, estresse e apoio social, relacionando-os com o perfil socioeconômico dos funcionários da Unidade de Serviço de Nutrição e Dietética (USND) do Hospital das Clínicas (HC) – UFMG. **Métodos:** Estudo transversal de abordagem quantitativa com funcionários da USND/HC – UFMG. Foi Aplicado um questionário referente às questões socioeconômicas, satisfação em relação ao desempenho funcional e ambiente profissional, e estresse ocupacional através da "Job Stress Scale" adaptada por Theorell, com classificação segundo o modelo de Demanda-Controle. Realizou-se o teste qui-quadrado, considerando o nível de significância de 5%. Resultados: Dentre os Participantes (n=54), 59% eram copeiras, 94,4% do sexo feminino, com média de 39,4±9,9 anos. Dos entrevistados, 37% possuíam mais que 7 anos de serviço, 44% apresentaram ensino médio completo e 25,9% relataram possuir algum problema de saúde, sendo a Hipertensão Arterial Sistêmica presente em 64,3%. A carga horária de trabalho foi fonte de maior satisfação entre os funcionários,

sendo o inverso para o salário atual, sendo que 62,8% recebiam menos de dois salários mínimos mensais. Ao classificar demanda-controle, observa-se a ocorrência de 38,9% de trabalho passivo e 24,1% de alta exigência, aumentando significativamente com a faixa etária (p=0,033). Na análise do apoio social, 64,2% encontra-se com baixo apoio, sendo 91,2% pertencentes ao grupo das copeiras e auxiliares de cozinha (p=0,04). Conclusão: O resultado encontrado pode trazer efeitos nocivos à saúde e ao rendimento profissional, destacando-se a importância da avaliação das necessidades dos funcionários a fim de promover a maior satisfação no trabalho e melhor desempenho nas empresas de alimentação.

1193

AValiação Higiénico Sanitária da Carne de Sol Comercializada em um Município do Estado do Piauí.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

L. M. R. Pereira; J.C. Silva; M. Mobim; F. C. Oliveira; F. R. C. Araujo
NOVAFAPÍ

A carne é um alimento rico em nutrientes que oferece às pessoas um alto valor de proteína. A carne de sol é um produto obtido pelo processo da salga seca e desidratação durante o empilhamento das mantas por algumas horas, podendo ser exposta ao sol. A forma de conservação e manipulação inadequada do alimento pode levar a uma série de riscos a saúde do consumidor. O presente estudo tem como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da carne-de-sol comercializado em um Município do Piauí. Tratou-se de um estudo de campo, de cunho quantitativo, do tipo transversal. O mesmo ocorreu em um município do Piauí, em 06 estabelecimentos que comercializam a carne-de-sol. Os locais de comercialização foram avaliados por meio de aplicação do Check-list de Boas Práticas de Fabricação utilizado pelo programa Alimento Seguro. Na análise dos check-list aplicados nos estabelecimentos constatou-se uma significativa prevalência de itens não conformes (86,8%) com o que é preconizado pela ANVISA. A maioria dos itens não-conformes estava relacionada a condições inadequadas de edificações e instalações e aspectos gerais de produção. A comercialização e manipulação da carne-de-sol apresentam precárias condições: o local de comercialização, os equipamentos e utensílios, os manipuladores e os alimentos apresentam graves problemas higiênicos. Tais condições contrariam a legislação federal e a municipal que regularizam a comercialização de alimentos. Desta forma, a qualidade do produto fica comprometido, colocando em risco a saúde do consumidor.

1244

PREVALÊNCIA DE CISTICERCOSE EM CARCAÇAS DE BOVINOS ABATIDOS EM DOIS ESTABELECIMENTOS FRIGORÍFICOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

M. L. Nascimento; C. A. Oliveira; P. G. Leães; P. C. M. Pereira; L. B. Loebler
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupi

Introdução: A cisticercose é um estágio intermediário do ciclo evolutivo da *Taenia solium* e *Taenia saginata* e ambas têm o homem como hospedeiro definitivo. Quando instalada nos animais, a cisticercose bovina não apresenta sintomas, já no homem a ingestão dos ovos de *T. solium* presentes em alimentos e água contaminada com dejetos humanos em decorrência de problemas com saneamento básico representa um sério risco, já que o cisticercose pode se alojar no cérebro, olhos, pulmão e músculos, causando sérios danos à saúde. Diante desse contexto, a realização deste estudo teve como objetivo avaliar a prevalência da cisticercose em carcaças de bovinos abatidos nos matadouros-frigoríficos do município de Alegrete no Rio Grande do Sul, sob fiscalização do serviço de inspeção municipal, bem como mostrar a importância do consumo de produtos devidamente fiscalizados. **Metodologia:** Para a realização deste estudo, empregou-se dados referentes ao abate de 38.126 bovinos machos e fêmeas provenientes de dois matadouros frigoríficos (A) e (B) localizados no município de Alegrete – Rio Grande do Sul, entre janeiro de 2004 e dezembro de 2009. A inspeção de carnes, realizada em matadouros frigoríficos, possibilitou o diagnóstico da cisticercose bovina, através do exame post-mortem, foi computado o total de ocorrência de cistos, sem especificar a sua localização. **Resultados:** Conforme os dados obtidos do total de 38.126 animais abatidos pertencentes aos dois matadouros, (8,25%) apresentaram o parasitismo por *Cisticercus* sp. possuindo cisticer-

cose viva (5,21%) e calcificada (3,04%). A ocorrência de cisticercose pode ser interpretada como duplo indicador: da situação sanitária deste tipo de exploração e da ocorrência de cisticercose humana. **Conclusão:** Certamente, a pesquisa da cisticercose em órgãos e vísceras, quando associada a um adequado critério de julgamento das carcaças bovinas é fundamental na prevenção da disseminação do complexo teníase-cisticercose. O serviço de inspeção funciona não somente, como um órgão de inspeção, mas também como um centro detentor de dados, sobre patologias de grande importância na Saúde Pública e sua contribuição epidemiológica é fundamental.

ENSINO DA NUTRIÇÃO

0540

ESTUDO DA EVASÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNOCHAPECÓ: UMA FERRAMENTA PARA A GESTÃO DO PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*A. Cadoná; E. N. Côrrea; L. S. Gallina; C. R. P. A. Teo
Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

A evasão universitária é um fenômeno multifatorial que, historicamente, tem recebido a atenção de profissionais da educação. Seu estudo pode se constituir como uma importante ferramenta para a gestão do projeto político-pedagógico de um curso de graduação, permitindo conhecer o projeto instituinte sob a perspectiva do aluno evadido. Esta pesquisa, de caráter descritivo, com abordagem quali-quantitativa, teve por objetivo conhecer o processo de evasão discente no curso de Nutrição da Unochapecó, de forma a contribuir para a gestão do projeto político-pedagógico do curso. A população do estudo foi composta por alunos evadidos do curso de Nutrição da Unochapecó entre agosto/2005 a julho/2009. Na obtenção dos dados foram empregadas fontes documentais. Identificados os números foram realizadas entrevistas telefônicas via Skype, a qual seguiu um roteiro semi-estruturado contemplando as seguintes questões: motivo da escolha do curso e entrada do aluno no curso, experiências do aluno na graduação e o motivo de evasão. O índice médio de evasão do curso correspondeu a 5,35%, totalizando 73 acadêmicos ao longo de 9 semestres. A população de estudo foi composta por 21 alunos evadidos, totalizando 28,7% da população pretendida com perda amostral de 71,3%, devido à desatualização do sistema acadêmico. A predominante evasão ocorreu nos primeiros semestres, sendo que o desempenho acadêmico foi satisfatório (7,75). Quanto ao motivo de escolha do curso, a maioria dos evadidos relata o futuro promissor da profissão e a identificação com a área da nutrição. Com relação à evasão, os fatores mais citados foram às questões financeiras e o não beneficiamento com bolsa de estudo. Quando questionados se haveria um fator para o retorno a graduação a maioria relatou retornar na melhoria das condições financeiras ou beneficiamento com bolsa de estudo. O fator predominante tanto de evasão quanto do retorno ao curso evidenciou questões financeiras como fator principal, não sendo o desempenho acadêmico, dificuldades de aprendizagem ou de identificação com o curso os fatores propulsores para a evasão.

1088

FORMAÇÃO UNIVERSITÁRIA: A EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO NO SUL DO ESPÍRITO SANTO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*A. A. Barros; W. M. Barbosa; N. F. Lopes; R. M. Martins; C. N. Gobira; C. Z. Scolforo; M. R. Sant'Anna
Centro Universitário São Camilo*

Introdução: O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) vêm ganhando espaço na discussão das políticas públicas na última década. Poucas são as iniciativas relativas à formação universitária que proporcionem essa discussão, em especial, do DHAA e da SAN. No Sul do Espírito Santo um grupo auxilia a formação universitária nessa parte. **Objetivos:** discutir as questões que envolvem o DHAA e a SAN; estimular a elaboração de atividades acadêmicas-científicas, atividades comunitárias, interação com instituições e organizações que realizem atividades afetas à temática DHAA/SAN. **Metodologia:** o GESAN-Sul é um projeto interinstitucional desenvolvido no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito

Santo (UFES), e compõe um dos núcleos do GESAN (Grupo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional Prof. Pedro Kitoko). As atividades do GESAN-Sul iniciaram-se em agosto de 2009; com reuniões quinzenais, estimula a participação discente e docente de diferentes cursos, integrando-os e conferindo o caráter interdisciplinar. Atualmente integram o GESAN-Sul acadêmicos de Nutrição, Eng. de Alimentos e Ciências Biológicas. As propostas de reflexão são desenvolvidas através de textos, vídeos, exposição de trabalhos que envolvam a alimentação e nutrição no Brasil. **Resultados:** temáticas como DHAA, SAN, Agroecologia, Equipamentos Sociais de SAN e movimentos e representações sociais, já foram trabalhadas. O grupo apoiou da mobilização nacional pela aprovação da PEC da Alimentação colhendo assinaturas e participando de ações no Estado. Além de realizar visita a uma comunidade para conhecimento da realidade e elaboração de ações no próximo semestre. **Conclusões:** A experiência do GESAN-Sul tem propiciado a discussão de políticas públicas na formação universitária e proporcionado reflexão sobre o papel dos profissionais frente à realidade social; além de promover a interação entre os diferentes olhares na discussão das temáticas e elaboração dos projetos.

1027

PRÁTICA INTEGRADA EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE: DESAFIOS DA EXPERIÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFF.

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*P. C. Dias; E. Sally; P. Henriques; M. F. B. Jardim
Universidade Federal Fluminense*

A Prática Integrada em Unidade Básica de Saúde (PIUBS) é uma disciplina precursora das inovações do novo currículo de Nutrição da UFF. Ela é uma disciplina prática, cujos objetivos são a inserção precoce do aluno na rede básica de saúde e a integração dos variados conteúdos disciplinares. Sua implementação reflete uma tentativa de concretizar o projeto político pedagógico do curso e para tal tem sido fundamental a utilização de metodologia de aprendizagem centrada no aluno e na observação da realidade. O objetivo do trabalho é descrever a experiência de operacionalização da disciplina no decorrer de cinco semestres. A PIUBS é oferecida no 2º período do curso, com carga horária semestral de 40 horas, sendo realizada em 3 Unidades de saúde, supervisionadas por docentes dos setores de Clínica, Alimentos e Saúde Pública. Os docentes, de modo a atender aos desafios apresentados pela disciplina tem sistematicamente realizado avaliações e reformulações de seu conteúdo programático, resultando nas seguintes mudanças: 1-Ampliação do conteúdo teórico conceitual incorporando temas relacionados às Políticas do SUS, através de pesquisas bibliográficas e acesso a fontes de informação do Ministério da Saúde e diagnóstico na Unidade de Saúde para descrever a organização do SUS no nível local; 2-Rodízio dos alunos entre as Unidades de Saúde para a vivência em diferentes cenários/realidades; 3-Planejamento e avaliação coletiva do cronograma das atividades em 3 momentos do semestre letivo; 4-Utilização de diferentes dinâmicas de acolhimento aos alunos e de estratégias metodológicas de ensino mais interativas; 5-Aperfeiçoamento dos critérios de avaliação da aprendizagem levando em conta as atividades discentes realizadas individual e coletivamente e o desempenho pessoal considerando o interesse, iniciativa, postura ética, relacionamento interpessoal, etc. Por fim, cabe destacar que esta experiência tem sido muita rica para a formação docente e discente e que exige disposição e flexibilidade para aceitar e adequar-se às mudanças necessárias. Consideramos como um ganho importante, reflexo do empenho docente, o agir criativo e crítico dos alunos e sua disposição em aceitar a proposta.

1023

ASPECTOS CONCEITUAIS RELEVANTES PARA TRANSFORMAÇÃO DO ENSINO EM SAÚDE: A INTEGRALIDADE E A INTERDISCIPLINARIDADE COMO EIXO DA FORMAÇÃO E DA PRÁTICA PROFISSIONAL DE NUTRICIONISTAS

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*V. F. Fernandez; L. Koifman
Universidade Federal Fluminense*

O conceito de integralidade em saúde é definido como orientador da formação, tanto nas diretrizes curriculares dos cursos de Nutrição, como no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da UFF. Além disso, é um dos princípios que regem o funcionamento do SUS. Apresenta-se, portanto, neste trabalho, como uma das categorias estruturantes para

estratégias de transformação do ensino e da atenção em saúde, em um sistema de saúde que tem nos seus usuários o foco principal para o seu desenvolvimento e consolidação. Outro conceito fundamental para a construção de tais estratégias é o de interdisciplinaridade. O desafio do diálogo entre disciplinas com objetos distintos de análise na busca pela ampliação das explicações dos fenômenos sociais é uma questão atual nas principais discussões sobre processos de aprendizagem. O objetivo deste trabalho foi analisar a percepção dos docentes envolvidos na disciplina Práticas Integradas, do referido curso, quanto aos conceitos de integralidade em saúde e interdisciplinaridade, comparando com a análise da disposição destes no PPC. Realizamos entrevistas semi-estruturadas com docentes da disciplina e análise do PPC. A análise do projeto pedagógico nos revelou que o curso é orientado por ambos os conceitos, visando intervenção de efetivo impacto no processo saúde-doença, pautada na atenção integral ao paciente, adequando uma concepção de cuidado que atenda ao indivíduo, considerando as diferentes dimensões que envolvem esta adequação e, portanto, a contribuição de diferentes saberes para tal. Diante dos depoimentos colhidos, notamos que a concepção dos termos entre alguns docentes se mostra ainda com pouca clareza, principalmente, quando relacionado à formação. Na análise realizada percebemos que ainda existe um distanciamento conceitual e diverso com relação aos conceitos abordados entre o que está proposto no PPC e as concepções do grupo de docentes entrevistados. Este achado sugere a necessidade de discussões para a construção de caracterização conjunta desses significados, de acordo com as necessidades e o contexto do curso, tendo em vista o desenvolvimento de uma formação que leve a uma prática profissional contextualizada socioculturalmente, por meio da articulação dos conhecimentos para sua construção e para o desenvolvimento de um cuidado em saúde integral e interdisciplinar.

0843

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL BASEADA NAS CORES DOS ALIMENTOS PARA PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DA CIDADE DE JOINVILLE-SC.

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

A. Nunes; L. G. Costa
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

Na intenção de transmitir informação e transformá-la em conhecimento, unir a pedagogia à didática torna-se o caminho mais aceitável para contribuir com o aprendizado do aluno, principalmente quando o instrutor trabalha com a área lúdica do aluno, que além de diversão, é considerado o veículo de crescimento e desenvolvimento intelectual, favorecendo a aprendizagem, reflexão e desenvolvimento de aptidões. A educação nutricional através das 6 cores dos alimentos para Portadores de Deficiência Mental Moderada com apoio de jogos educativos possibilita que esta população debilitada intelectualmente reconheça as cores, identifique cada alimento dentro do seu grupo específico e relacione-as com as propriedades nutricionais de forma motivadora. O presente estudo foi realizado na série profissionalizante, com alunos PDMM, com faixa etária compreendida entre 17 a 29 anos de ambos os sexos frequentadores da APAE de Joinville-SC. As atividades realizadas para abordagem das cores dos alimentos foram ministradas através de palestras, aulas práticas no laboratório de panificação e jogos educativos como quebra cabeças, jogos de dominó, memória, caça palavras, jogo de tabuleiro em tamanho real e confecção de cartazes com colagem e pintura. Ao avaliar o conhecimento dos alunos, foi aplicado um questionário com 6 questões, dentre elas, 3 subjetivas e 3 objetivas. Dos alunos participante da disciplina qualificação profissional, apenas 2 não participaram da avaliação devido a absenteísmo e deficiência cognitiva e auditiva elevada. Apesar de atingir apenas 50% de acertos gerais, percebe-se que alunos portadores de necessidades especiais são motivadores, esforçados e participativos das atividades propostas em educação nutricional. Sugere-se maior tempo de contato da nutrição com esta população, a fim de atingir melhor evolução em relação ao conhecimento nutricional. ANGELIS, Rebeca Carlota de. A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. LINDEN, Sônia. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. 1. ed. São Paulo: Varela, 2005. MANÇO, Angélica de Moraes; COSTA, Fátima Neves do Amaral. Educação nutricional: caminhos possíveis. Alimentação e Nutrição. Araraquara, v. 15, n. 2, p. 145-153, 2004.

1144

ANTROPOMETRIA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA FUNCIONÁRIOS EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL DA CIDADE DE JOINVILLE SANTA CATARINA

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

A. R. SILVA; S. A. CZARNOBAY
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC

Educação nutricional é qualquer experiência de ensino realizada para facilitar a adoção voluntária de hábito alimentar ou outro relacionado à nutrição, com a finalidade de conduzir à situação de saúde e bem-estar. Considerando toda a importância da educação nutricional na saúde do indivíduo, a presente pesquisa teve por objetivo avaliar uma intervenção nutricional educativa e avaliação antropométrica, desenvolvida junto à população trabalhadora de um centro de educação infantil na cidade de Joinville. A metodologia consistiu em avaliação antropométrica de 21 indivíduos, usando como parâmetro o Índice de Massa Corporal (IMC) classificado segundo OMS, (1997), seguido de ação educativa, palestra sobre alimentação saudável de aproximadamente quarenta minutos; distribuição de folders e avaliação nutricional com atendimento individualizado e nova coleta de dados antropométricos após 45 dias. Os resultados da primeira avaliação foram: 38% da amostra apresentou estado nutricional eutrófico, 38% sobrepeso, 19% obesidade grau I e 5% obesidade grau II. Após realizada as orientações nutricionais, apurou-se na segunda avaliação uma diminuição ponderal razoável passando a porcentagem de eutróficos para 50% e da metade restante 39% sobrepeso e 11% obesidade grau I. A educação nutricional é um estímulo à transformação do educando. Ele passa de uma situação na qual sua conduta alimentar é determinada pelo condicionamento e pelo hábito repetido mecanicamente, para outra, na qual ele, compreendendo seu próprio corpo e aprendendo a ouvi-lo e observá-lo, passa a se tornar sujeito de sua conduta alimentar. Na população estudada a importância da educação nutricional pode ser observada através dos números e das mudanças de atitudes e comportamento, houve um movimento no sentido de incorporação de novos hábitos alimentares tanto qualitativos como quantitativos.

0879

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO CONTINUADA PARA COLABORADORES DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

A. Yamaguti; E. Suiter
Sociedade Beneficente de Senhoras Hospital Sírio Libanês

O papel exercido pelo colaborador no ambiente de trabalho posterior ao treinamento ainda é pouco explorado, e um dos principais focos de interesse das organizações é a transferência de aprendizagem e o impacto do treinamento no trabalho das pessoas. É fundamental compreender quais variáveis efetivamente afetam o resultado do treinamento no trabalho, para que os responsáveis possam intervir no sistema de treinamento visando torná-lo mais efetivo. O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento de retenção de conteúdo da equipe de copa do Serviço de Alimentação do Hospital Sírio-Libanês após oito treinamentos mensais com uma hora e meia de duração. Aplicou-se uma avaliação de retenção de conteúdo após cada treinamento, que incluíram oito temas planejados de acordo com as necessidades do Serviço. As avaliações foram aplicadas pelas nutricionistas da Educação Continuada do Serviço de Alimentação em aproximadamente 130 colaboradores da equipe de copa. Foi considerado conhecimento satisfatório uma nota maior ou igual a 7 (nota máxima 10). As taxas de conhecimento satisfatório foram às seguintes de acordo com cada um dos oito treinamentos: a) Precauções de isolamento, 66,25%; b) Como melhorar os procedimentos na copa, 70,24%; c) Atendimento ao cliente, 80%; d) Acesso ao sistema interno virtual de qualidade (Qualidoc) e checklist de copa, 60%; e) Recomendações e rotinas gerais do Setor de Dietas Enterais e Lactário, 55,24%; f) Dietoterapia, 75%; g) Qualidade e segurança alimentar, 61,11%; h) Preparatório para a Joint Commission International(JCI), 80,83%. Conclui-se que os treinamentos com maior aproveitamento foram o de atendimento ao cliente e preparatório para a JCI, provavelmente por serem os temas mais exigidos dentro da Instituição. Deste modo, fazem-se necessárias que as habilidades adquiridas nos treinamentos sejam revisadas periodicamente, a fim de que todos os conhecimentos passem a ser aplicados na rotina garantindo qualidade ao Serviço.

1068

AVLIAÇÃO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA PRÉ-ESCOLARES EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL NA CIDADE DE JOINVILLE-SC**ENSINO DA NUTRIÇÃO
ENSINO DA NUTRIÇÃO***C. C. Debortoli; S. A. Czarnobay
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/ Ielusc*

A formação dos hábitos alimentares é um processo que se inicia desde o nascimento com as práticas alimentares introduzidas nos primeiros anos de vida pelos pais, os primeiros responsáveis pela formação destes hábitos. A educação nutricional é de primordial importância nesta faixa etária, pois é nesta fase que se adquire bons hábitos alimentares que tendem perdurar na vida adulta. O objetivo desta pesquisa foi realizar atividades de educação nutricional com 110 crianças entre 3 e 6 anos de idade, enfatizando a importância de hábitos alimentares saudáveis priorizando o consumo de frutas. A metodologia constituiu em aula de educação nutricional com apresentação de frutas envolvendo os atributos sensoriais dos alunos, suas funções, benefícios e o local em que atuam no corpo, referenciando a principal vitamina encontrada na fruta. As frutas apresentadas foram: mamão (vit. A), banana (vit. B) e laranja (vit. C) associando seus locais de atuação no corpo: visão (olhos) músculos (bíceps) e gripe (nariz) respectivamente. O conteúdo foi reforçado com uma demonstração prática em um boneco de tecido verde (Senhor Vitamina), posicionando as frutas no local do corpo onde atuam. Para avaliação de compreensão do conteúdo foi realizada uma atividade com exercício escrito, sendo este de ligação entre a fruta e o local do corpo em que exercem benefício, após foi oferecido para degustação uma salada de fruta. Através das avaliações realizadas com as crianças, 92,75% correlacionaram positivamente a vitamina e local de atuação, e 7,25% não acertaram. Em relação ao consumo da salada de fruta oferecida, 73% aceitaram, destas 30% repetiram e 27% recusaram o consumo. Fica evidente que a educação nutricional quando ministrada de forma lúdica possui uma alta compreensão pelas crianças sendo importante para o desenvolvimento de hábitos saudáveis na faixa etária estudada. Portanto torna-se necessário a implementação de programas de educação nutricional nas escolas, criando um ambiente favorável à saúde e à promoção de boas práticas alimentares enfrentando assim problemas nutricionais encontrados atualmente com facilidade no âmbito escolar.

1196

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: UM ASSUNTO A SER ABORDADO COM ADOLESCENTES**ENSINO DA NUTRIÇÃO
ENSINO DA NUTRIÇÃO***F. Cagliari; J. S. Camargo; N. D. Flores; V. R. Oliveira
UNIFRA*

O inadequado manuseio dos alimentos, principalmente nos lares brasileiros, causa perdas que aumentam a quantidade de lixo orgânico despejado. A educação nutricional relacionada ao consumo consciente se mostra um instrumento que gera reflexões sobre o comportamento da sociedade. Objetivo: Promover a conscientização dos alunos ao não desperdício alimentar, mostrando a diversidade da sua utilização com os seus benefícios nutricionais. Método: Esse estudo, de caráter transversal, realizou-se com 74 adolescentes matriculados em uma escola estadual da região centro do sul do Brasil, por meio de um vídeo elaborado pelas pesquisadoras, com imagens ditas como causa e conseqüência do desperdício de alimentos. Os alunos responderam a um questionário fechado contendo 4 perguntas sobre o vídeo com 4 alternativas cada, e para repassar informações adicionais ao tema, utilizou-se materiais do Instituto Akatu sobre o consumo consciente. Resultados: Em relação ao tema abordado no vídeo 64,9% (n=48) afirmam que é o desperdício de alimentos e 35,1% (n=26) desnutrição. Em relação as imagens que impressionaram na apresentação, 58,2% (n=43) opinaram que todas as imagens causaram impacto, 40,5% (n=30) optaram pelas imagens das pessoas e 1,3% (n=1) dos alimentos. Quando questionados sobre quem deveria assistir ao vídeo, 83,8% (n=62) manifestaram a sociedade em geral e 16,2% (n=12) optaram pelos políticos. A última questão verificou o que poderia ser feito para modificar a situação visualizada no vídeo, onde 66,3% (n=49) afirmam que seria promover a conscientização de outras pessoas, 27% (n=20) mudar primeiramente as suas atitudes, 4% (n=3) buscar mais informações e 2,7% (n=2) nada. Conclusão: O vídeo trouxe a oportunidade de reflexão dos adolescentes sobre o desperdício de alimentos, tanto em casa como na escola. As atividades de aprendizado em nutrição devem ser utilizadas para que ocorra o diálogo entre pais, alunos e professores, influenciando nos fatores que hoje são tão abordados diante da alimentação, nutrição e o consumo consciente.

0514

CURSOS DE NUTRIÇÃO NO BRASIL: PERFIL DA FORMAÇÃO APRESENTADA PELOS DADOS DO CENSO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E RESULTADOS DO ENADE.**ENSINO DA NUTRIÇÃO
ENSINO DA NUTRIÇÃO***B. K. G. Souza; T. C. M. A. Veloso; R. A. B. Silva; E. I. R. Menezes
Universidade Federal de Mato Grosso*

O trabalho apresenta resultados parciais do Projeto de Pesquisa intitulado Cursos de Graduação na área da Saúde no Brasil e Mato Grosso e integra os estudos sobre Educação Superior do Grupo de Estudos e Pesquisa em Políticas Educacionais e Trabalho Docente. Tem por objetivo discutir a formação do Nutricionista, problematizando dos aspectos da expansão do Ensino e análise dos resultados do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE). Analisar o processo de expansão da educação superior em Nutrição representa conhecer o fenômeno com base no real: concreto, objetivo e contraditório. Significa investigá-lo, procurando compreender os elementos conjunturais e estruturais presentes nessa realidade, pois, são esses elementos que constituem a particularidade e a especificidade de uma determinada situação histórica, tornando-a singular, sem, contudo, deixar de estabelecer sua conexão com o universal. Para essa proposta, optou-se por procedimentos metodológicos de natureza descritiva e explicativa. Inclui-se a análise documental sobre Políticas Educacionais e pesquisa no banco de dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais, sobre o Censo da Educação Superior no período de 1996 a 2008 e ENADE 2004 e 2007. Observa-se na formação do Nutricionista a influência dos contextos políticos, econômicos e sociais. Os cursos de Graduação em Nutrição, no período, tiveram um crescimento de 124,64%, atingindo em 2008, 310 cursos. A expansão ocorre de forma desordenada com privatização do ensino, crescimento do ensino não universitário e concentração geográfica de cursos na região Sudeste. As matrículas nas Universidades que em 1996 representavam 86,54%, em 2008 chegaram a 52,83%. Na avaliação dos resultados ENADE 2007 constata-se que a nota média mais baixa, entre os concluintes (45,3) e entre os ingressantes (36,0), é do grupo de estudantes oriundos de instituições classificadas como faculdades. As Universidades alcançaram as médias mais elevadas. Os resultados evidenciam a necessidade de maior acompanhamento das representações da área da Nutrição, junto às autoridades governamentais na regulação de abertura de novos cursos, garantindo entre os critérios para o processo criação de vagas, a capacidade da instituição em oferecer ensino de qualidade, frente às políticas de educação e saúde e a necessidade de profissionais para cada região.

0621

DESCRIÇÃO DAS ESTRATÉGIAS PROMOCIONAIS EM EMBALAGENS DE SALGADINHO E BOLACHA RECHEADA**MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO***A. P. G. Geraldo; M. E. M. P. Silva
Faculdade de Saúde Pública da USP*

A indústria de alimentos por meio do marketing pode induzir o consumo de grande variedade de produtos pelas crianças, tendo participação decisiva na formação dos hábitos alimentares. Pouco se conhece sobre as estratégias promocionais de embalagens de alimentos industrializados dirigidos para crianças. O objetivo desse estudo foi descrever estratégias promocionais das embalagens de salgadinho e bolacha recheada voltadas para os pais e crianças. A seleção das embalagens foi feita a partir das marcas presentes em desenhos de embalagem feitos pelos alunos de escola privada de Taubaté, São Paulo. As embalagens selecionadas foram analisadas e as estratégias promocionais categorizadas. Utilizaram-se 152 desenhos, totalizando 11 marcas de salgadinho e 8 de bolacha recheada. Das 11 marcas de salgadinho, 1 teve três sabores avaliados e outra 2 sabores, sendo que as demais tiveram apenas avaliação de um sabor, totalizando 14 embalagens avaliadas. As cores presentes nas embalagens de salgadinhos foram amarelo, vermelho, azul, verde, branco e laranja todas essas apresentavam a imagem do produto e 6 delas possuíam um personagem que representa a marca. Muitas destas embalagens ressaltam as características nutricionais do produto, incluindo frases como "menos sódio", além da presença de brindes. Também são divulgados sites destinados às crianças. Duas marcas

possuíam estratégias voltadas para adolescentes, com frases do tipo "Por que temos que aceitar as coisas como elas são?". Das 8 marcas de bolacha recheada, 1 marca teve 3 variedades analisadas e em outra marca 2 variedades, totalizando a análise de 10 embalagens. As cores encontradas nas embalagens foram: azul, marrom, vermelho, amarelo, branco, verde e rosa. O marrom é muito utilizado para compor a imagem da bolacha, presente em todas as embalagens avaliadas. Também são utilizadas frases sobre as características nutricionais, como "0g de gordura trans na porção". Uma das marcas avaliadas possui página na internet que fornece informações aos pais e jogos para as crianças. Os personagens e brincadeiras das embalagens também são atrativos, além de apelos aos pais informando como incluir a bolacha no contexto de uma alimentação equilibrada. As embalagens de salgadinho e bolacha recheada possuem diversas estratégias promocionais direcionadas às crianças e aos pais. Os resultados encontrados mostram a necessidade de os órgãos regulatórios voltarem a atenção para as embalagens, além das propagandas de televisão de indústria de alimentos.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

0634

MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSAS RESIDENTES DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA-RS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA

T. D. Mussoi; V. B. Medina
CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO - UNIFRA

A terceira idade constitui grupo nutricionalmente vulnerável, principalmente se tratando de idosos institucionalizados devido ao estado de saúde debilitado e as diversas dificuldades encontradas nessa fase (mobilidade, aquisição e preparo dos alimentos, hipermetabolismo, condição socioeconômica). A Mini Avaliação nutricional (MAN) é um importante instrumento de triagem nutricional e avaliação global, reconhecida por ser prática, não invasiva e uma ferramenta de rastreio de desnutrição em idosos sem necessitar realização de exames bioquímicos. O presente estudo teve o objetivo avaliar o estado nutricional através MAN de idosas institucionalizadas. Foram avaliadas 50 idosas residentes de uma instituição geriátrica filantrópica no município de Santa Maria- RS. Foram excluídos idosos que apresentaram algum distúrbio de hidratação e com doenças neurodegenerativas, o presente trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da instituição de origem. Para avaliação subjetiva global utilizou-se a MAN, que contempla: questionário dietético (perguntas relatando o número de refeições e ingestão alimentar), avaliação antropométrica (IMC, CB, CP e perda de peso), e avaliação geral (estilo de vida, medicação e mobilidade) e avaliação subjetiva (percepção da saúde e nutrição). Participaram deste estudo 50 idosa do sexo feminino, com idade entre 62 a 91 anos, e a média etária foi 74,9±9,52. De acordo com a classificação do estado nutricional pela MAN, verificou-se que 50% dos idosos apresentaram risco de desnutrição, 26% desnutrido e 24% bem nutrido. Analisando a história alimentar observou-se que todos (100%) realizavam pelo menos três refeições por dia, porém com relevante porcentagem de perda de apetite (44%) e perda de peso nos últimos 3 meses (44%) e ingestão diária de carne com 70%, legumes ou ovos 68% e frutas 20%; no que diz respeito à ingestão de líquidos 58% ingere menos de três copos por dia. Após análise dos dados conclui-se que houve alta prevalência de risco de desnutrição e desnutrição pela MAN dentre as idosas avaliadas, as variáveis dietéticas encontrou-se redução da ingestão, perda de apetite e o baixo consumo de frutas e líquidos. Percebe-se que a MAN é uma avaliação detalhada, portanto útil para diagnóstico precoce de risco nutricional e consequentemente para melhora qualidade de vida dessa população.

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

1369

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PROMOVEDO QUALIDADE DE VIDA PARA PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO DIÁLTICO

NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

S. A. Costa; L. S. Urbano; C. B. T. Martins
Universidade de Guarulhos

Introdução: As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como a hipertensão e o diabetes, são fatores de risco para insuficiência renal crônica terminal (IRC), sendo o tratamento dialítico de difícil adaptação devido as mudanças de comportamento de cada um frente à doença. E a alimentação deve ser considerada como uns dos fatores fundamentais no cuidado da IRCT. A educação nutricional é uma ferramenta que auxilia na mudança do comportamento alimentar, tornado o tratamento mais eficaz. **Objetivo:** conscientizar sobre a importância de seguir a dieta nutricional para IRCT e sensibilizar sobre a responsabilidade pessoal diante do tratamento. **Metodologia:** Foi realizado um projeto piloto com 15 pacientes durante as sessões de hemodiálise. As atividades foram realizadas por um nutricionista e um psicólogo, sendo divididas em 5 encontros de 90 minutos cada e abordado os seguintes temas: Importância da dieta nutricional; Alimentos que devem ser evitados por renais crônicos; Restrições hídricas; O mito "a máquina tira tudo"; Consequência do ganho de peso interdialítico. Em todos os encontros foram realizadas dinâmicas de vivência relacionadas ao tema. **Conclusão:** O trabalho foi um sucesso entre os pacientes do projeto, quando avaliado pela participação ativa de cada um e pela exigência de ampliação do projeto para outros turnos da clínica pelos próprios pacientes, promovendo autonomia e qualidade de vida.

0494

INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE CARBOIDRATOS SIMPLES NO METABOLISMO LIPÍDICO E GLICÍDICO DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 1

NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

D. L. Souto; E. L. Rosado; P. M. Leal; E. S. Lima; M. P. Miranda
Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro

O diabetes mellitus (DM) é caracterizado por hiperglicemia crônica, o que pode predispor o indivíduo ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares. No entanto, estudos mostram que os carboidratos (CHO) da dieta podem se associar com a melhora do perfil lipídico sanguíneo. O presente estudo teve como objetivo avaliar a influência do consumo de CHO simples sobre o metabolismo lipídico e glicídico de pacientes com diabetes mellitus tipo 1 (DM1). Foram selecionados 19 voluntários com DM1, os quais foram avaliados, após 8 horas de jejum, por meio de parâmetros antropométricos e da composição corporal e bioquímicos. Fez-se a randomização dos voluntários, dividindo-os em dois grupos (GC – dieta isenta em sacarose; ou GT – dieta com sacarose), ambas elaboradas pelo método da contagem de carboidratos. As dietas foram utilizadas por 90 dias quando novamente foram realizadas avaliações dos parâmetros antropométricos e da composição corporal e bioquímicos. Os dados foram analisados utilizando o software estatístico SPSS16, considerando um nível de significância de 5%. Não foram observadas diferenças nos parâmetros antropométricos, da composição corporal e do metabolismo glicídico, contudo, GT apresentou elevação nas concentrações séricas de lipoproteína de muito baixa densidade (VLDL-c) e triglicérides ($p < 0,02$ e $p < 0,01$; respectivamente). Permite-se a utilização da dieta contendo sacarose por portadores de DM1, visto que a mesma não alterou o perfil lipídico e glicídico dos voluntários. Contudo, o consumo de produtos dietéticos, contendo frutose, pode influenciar negativamente o perfil lipídico.

0728

EXISTE DIFERENÇA NO PERFIL DEMOGRÁFICO E BIOQUÍMICO DE PACIENTES EM DIFERENTES ESTÁGIOS DA DOENÇA RENAL CRÔNICA?**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***V. T. Henriques; J. A. C. Costa
Universidade de São Paulo*

A doença renal crônica é considerada um grande problema de saúde pública, sendo que o maior número de pacientes encontram-se nos estágios pré-dialíticos. Verificar as alterações bioquímicas e demográficas destes pacientes é importante p/ intervir de forma a diminuir a progressão da DRC e melhorar a qualidade de vida. Este estudo transversal teve como objetivo avaliar e comparar o perfil demográfico e bioquímico de pacientes em tratamento conservador em diferentes estágios da DRC. Incluídos 100 pacientes c/ DRC em tratamento conservador do Ambulatório de Uremia do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP (HCFMRP-USP), de ambos os gêneros, > 18 anos, usuários do SUS. Divididos em 3 grupos de acordo c/estágios da DRC (K-DOQI). A função glomerular foi estimada a partir da creatinina sérica. Os dados foram obtidos dos prontuários, sendo os demográficos: idade, sexo e etiologia da DRC; e exames laboratoriais: creatinina, uréia, hemoglobina, hematócrito, cálcio, fósforo, potássio, sódio, glicemia e ácido úrico e o peso. Da população total 53% pertencem ao sexo masculino e 47% feminino ($X^2=0,36$; $p=0,54$), com predomínio da cor branca (74%) a não-branca (26%) ($X^2=23,04$; $p<0,001$), sendo mais 50% dos pacientes idosos. Nefropatia diabética e hipertensiva representaram 53,85% das causas da DRC. Em relação aos dados demográficos não houve diferença entre os grupos. Entretanto os dados bioquímicos demonstram maiores alterações no estágio V e foram verificados valores médios anormais que caracterizam anemia, hiperfosfatemia, hiperuricemia e hiperglicemia. Apresentaram diferença estatística ($p<0,05$) entre os grupos: creatinina mg/dL ($2,26\pm 0,71a$; $3,74\pm 1,33b$; $5,69\pm 2,42c$); uréia mg/dL ($66,12\pm 25,81a$; $109,07\pm 38,74b$; $143,09\pm 42,45c$); hemoglobina g/dL ($12,51\pm 0,91ab$; $12,04\pm 1,75a$; $11,12\pm 1,75b$); hematócrito % ($37,66\pm 2,33a$; $36,22\pm 5,15a$; $33,33\pm 4,76b$); fósforo mg/dL ($4,24\pm 0,85a$; $4,52\pm 0,92b$; $5,43\pm 1,19b$); peso Kg ($78,06\pm 31,89ab$; $72,60\pm 15,74a$; $64,67\pm 13,61b$). O peso aparece diminuído no estágio V. Limitações na verificação de composição corporal e dietética é sentida em nosso estudo, devido a falta de dados nos prontuários.

0321

ASPECTOS NUTRICIONAIS NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DE SJÖGREN**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***V. B. SILVA; A. P. R. SILVA; M. G. O. KARNIKOWSKI; S. R. P. SILVEIRA
Universidade Católica de Brasília*

A Síndrome Sjögren (SS) é uma doença inflamatória sem cura, de desordem auto-imune que afeta as glândulas secretoras, tais como as salivares e lacrimais. Os pacientes queixam-se de olhos secos e boca seca e podem apresentar manifestações extra glandulares. Sua prevalência é mais freqüente em mulheres de meia idade, mas também poderá ocorrer em homens e mais raramente em crianças. A etiologia da doença permanece desconhecida, sendo sugerido um processo multifatorial que desencadeia a síndrome. É de suma importância o diagnóstico precoce para que seu tratamento aconteça o mais breve possível, evitando assim, o acometimento de outras partes do organismo. Nos Estados Unidos a prevalência ocorre em cerca de 2 à 4 milhões de pessoas. No Brasil não há estudos sobre o número de casos da doença. Ela atinge freqüentemente a população entre a quarta e quinta década de vida, e apresenta maior predominância no gênero feminino do que no masculino com uma proporção de 9:1, respectivamente. Os pacientes apresentam um quadro de xerostomia causando implicações na dieta habitual e no estado nutricional. Nessa perspectiva, este artigo visa realizar uma revisão bibliográfica acerca da doença e do suporte nutricional utilizado na SS. Sendo assim, a dietoterapia consiste em modificações na dieta, especialmente na consistência mais pastosa e, com o auxílio de determinadas vitaminas, especialmente as antioxidantes e as do complexo B que podem minimizar o agravamento dos sintomas e melhorar a qualidade de vida desses pacientes.

Em adição, algumas pesquisas recentes concluídas e em andamento demonstram o potencial agente terapêutico no papel anti-inflamatório dos ácidos graxos ômega-3 na SS, e os possíveis efeitos anti-apoptóticos dos polifenóis-EGCG (epigallocatequina 3 galato) presentes no chá verde. Em adição, em função da relativa prevalência desta Síndrome na população mundial, conforme reportam estudos internacionais, e do desconhecimento desta doença pela maioria dos profissionais de saúde, é de suma importância que o profissional nutricionista, bem como outros profissionais, conheçam a SS na correta intervenção terapêutica e consequente melhora da qualidade de vida desses pacientes.

0285

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL: ASSOCIAÇÃO COM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO (RS)**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***F. Marchiori; J. Piana
Universidade de Passo Fundo*

O risco cardiovascular cresce com o aumento do Índice de Massa Corporal (IMC) e com o aumento da Circunferência da Cintura (CC). As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade no Brasil. O risco de desenvolver doença cardiovascular é avaliado com base na análise de um conjunto de características do indivíduo. Com base neste contexto o presente estudo objetiva avaliar a relação entre Índice de Massa Corporal e circunferência da cintura com fatores de risco cardiovascular em pacientes atendidos na Clínica de Nutrição da Universidade de Passo Fundo (UPF), em Passo Fundo, RS. Foram avaliados os prontuários de 136 pacientes, 79,4% mulheres e 20,6% homens. Os pacientes foram avaliados em alto, intermediário e baixo risco cardiovascular pelos critérios do Conselho Latino-Americano para Cuidado Cardiovascular, o qual estipula uma pontuação específica para o gênero e avalia o risco de infarto do miocárdio ou morte por doença coronariana em 10 anos. Houve significativa correlação entre IMC, CC e risco cardiovascular em ambos os gêneros, ainda que consideradas fracas. A CC foi o indicador antropométrico que mais se correlacionou com o risco cardiovascular e entre o gênero feminino. Conclui-se que indivíduos com IMC aumentado e principalmente com a CC aumentada, estão mais expostos a fatores de risco cardiovasculares e conseqüentemente maior risco de morbidade e mortalidade quando não tratada essas alterações. Fatores de risco como sedentarismo, obesidade, distribuição central de gordura corporal e tabagismo são passíveis de intervenção, demonstrando a importância do acompanhamento clínico-nutricional na redução dos riscos de doenças cardiovasculares e melhora da qualidade de vida da população.

0762

ESTUDO PRELIMINAR SOBRE PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS NA UNIDADE DE ONCOLOGIA DO HOSPITAL INFANTIL JOANA DE GUSMÃO (HIJG), SC.**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***C. R. Borges; A. A. Silva*

O câncer infantil compreende de 0,5% a 3% de todas as neoplasias malignas, estimando-se uma incidência anual de 200 mil casos em todo o mundo. No Brasil, os maiores coeficientes, em ambos os sexos, se concentram na região sudeste. Na região sul, no estado de Santa Catarina (SC), localiza-se o Hospital Infantil Joana de Gusmão (HIJG) que é referência no atendimento de pacientes pediátricos oncológicos. Este estudo objetiva avaliar o perfil nutricional dos pacientes internados no HIJG possibilitando a verificação das condições nutricionais das crianças, a fim de prevenir distúrbios nutricionais, identificando pacientes já em risco nutricional, além de direcionar corretamente o tratamento dietoterápico. O estudo compilou dados entre maio a dezembro de 2009 onde foram avaliados 61 pacientes escolhidos de maneira aleatória, de ambos os sexos. Para determinar o perfil nutricional, foram levados em consideração idade, diagnóstico nutricional, tipo de tratamento, uso

de suplementação nutricional e diagnóstico médico. Entre as crianças 16 (26%) eram lactentes, 27 (44%) eram pré-escolares/ escolares e 18 (30%) eram adolescentes. Com relação ao gênero, 33 (54%) eram do sexo feminino e 28 (46%) do sexo masculino. Para a identificação do diagnóstico nutricional, foi utilizado o IMC (escore Z), sendo que 33 (54%) eram eutróficas, 12 (20%) com sobrepeso/ obesidade e 16 (26%) desnutridas. No período de internação 26 (43%) fizeram uso de suplementação alimentar. Em relação ao diagnóstico médico, 35 (57%) faziam tratamento para leucemia, 4 (7%) para linfoma e 22 (36%) apresentavam outras neoplasias. O estudo preliminar no HUG demonstrou um perfil de paciente que é, em sua maioria, criança em idade pré-escolar/ escolar, do sexo feminino, tendo como diagnóstico médico leucemia com tratamento quimioterápico sem uso de suplementação. Por se tratar de um estudo preliminar, apresenta-se a necessidade de sua continuidade a fim de avaliar uma maior demanda de pacientes, desta forma, será possível traçar um plano efetivo para melhora do estado de saúde das crianças internadas nesta instituição.

0286

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS COM CÂNCER DE CABEÇA E PESÇOÇO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

F. A. F. Calônego; A. M. Heck; F. Marchiori
Universidade de Passo Fundo

O câncer é reconhecido como um problema de saúde pública, considerado a segunda causa de morte no Brasil e vem apresentando um aumento significativo na sua incidência nas últimas décadas. A desnutrição é prevalente no paciente oncológico e está associada à diminuição da resposta ao tratamento específico e à qualidade de vida. Este estudo buscou verificar o perfil nutricional dos pacientes ambulatoriais com câncer de cabeça e pescoço. Foram avaliados 20 pacientes com câncer de cabeça e pescoço, adultos de ambos os sexos, em um ambulatório de um hospital de Passo Fundo-RS. Foram investigados dados referentes às condições socioeconômicas, clínicas, fatores de risco para o câncer, dados antropométricos e dietéticos. Os resultados mostram que houve predomínio de homens (75%), sendo que 50% destes realizavam atividades rurais e 15% das mulheres realizavam atividades domésticas. Trinta e cinco por cento dos pacientes eram tabagistas e 30% etilistas. O tumor mais prevalente foi o de laringe (25%). Dentre os sintomas, a disfagia (85%) e odinogafia (35%) estiveram mais presentes. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP). O IMC revelou desnutrição em 5% dos pacientes, a adequação da PCT mostrou desnutrição grave em 40% e a ASG-PPP apresentou 80% dos pacientes como desnutridos leve ou moderados. Através do Questionário de Frequência de Consumo Alimentar constatou-se inadequação do consumo alimentar, caracterizada pelo consumo de alimentos densos em calorias e pobres em nutrientes. Os achados deste estudo demonstram a importância da intervenção nutricional e sugerem a necessidade de uma investigação mais completa do estado nutricional dos pacientes com câncer de cabeça e pescoço, os quais apresentam elevado risco de desnutrição.

1385

DESENVOLVIMENTO DE UM QUESTIONÁRIO PARA AVALIAR CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO EM MÃES DE CRIANÇAS DE BAIXA RENDA ATENDIDAS EM UM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL LOCALIZADO EM FORTALEZA-CE

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. M. R. L. Smith; E. D. S. Penha; A. J. M. Leite; F. S. B. Mota; R. M. C. Brasil; D. Fagioli
Instituto da promoção da nutrição e desenvolvimento humano

Muitas políticas de saúde pública e projetos dirigidos à prevenção e/ou tratamento de doenças consistem em campanhas informativas e partem da idéia de que a informação é a chave para mudança de práticas da população; providos da informação necessária,

os sujeitos modificariam seus estilos de vida para estilos mais saudáveis. No entanto, a distância entre o conhecimento sobre nutrição e sua prática é muito importante. Diante destes conceitos e do conhecimento sobre os trabalhos de intervenção nutricional, pudemos detectar a necessidade da elaboração de instrumentos que possam caracterizar mudanças de comportamento da comunidade após uma intervenção educativa. O objetivo do presente estudo foi construir e validar um instrumento de Avaliação de Comportamento, Atitudes e Práticas na área de Nutrição, direcionado à população de baixa renda. Inicialmente houve extensa fase de desenvolvimento, com participação de profissionais das áreas de nutrição, medicina, pedagogia. Foi realizado um pré-teste com 30 e depois aplicado em 80 mães ou cuidadores de crianças desnutridas acompanhadas pelo Instituto da promoção da nutrição e desenvolvimento humano – IPREDE. As questões foram separadas em positivas ou negativas em relação à nutrição e testadas quanto a sua consistência interna com o alfa de Cronbach, cujos valores acima de 0,7 mostram boa consistência para diferenciar grupos, e maior ou igual a 0,9 para uso clínico. A escala com itens positivos teve um alfa de 0,779 e a dos itens negativos de 0,097. Devido a baixa consistência, essa última foi descartada do instrumento. Os resultados mostraram que o instrumento é promissor, uma vez que encontramos uma boa consistência interna.

0922

CONSUMO DE PROTEÍNA NO JANTAR PROMOVE REDUÇÃO DO PESO SEM ALTERAR A MASSA LIVRE DE GORDURA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

F. C. E. Oliveira; R. D. M. Alves; C. P. Zuconi; R. C. G. Alfenas; S. M. R. Ribeiro; J. Bressan
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

A dieta dissociada preconiza não consumir na mesma refeição carboidratos e proteínas a fim de promover a eficiência metabólica. Objetivou-se avaliar os efeitos da dieta dissociada sobre a composição corporal e metabolismo energético em homens com excesso de peso. Vinte e oito homens, com idade e Índice de Massa Corporal médios de $25,9 \pm 6,0$ anos e $29,5 \pm 2,5$ kg/m², respectivamente, foram alocados nos grupos controle (GCT), proteína (GPT) e carboidrato (GCH). Todos seguiram, por 8 semanas, dieta com restrição de 250 kcal/dia em relação necessidade energética estimada. As dietas diferiam apenas na distribuição de macronutrientes no almoço e jantar, sendo composta por 22% proteínas e 50% carboidratos no almoço e jantar para GCT; para GPT 70% carboidratos e 5% proteínas no almoço e 50% proteínas e 20% carboidratos no jantar; e GCH 50% proteínas e 20% carboidratos no almoço e 5% proteínas e 70% carboidratos no jantar. Antes e após a intervenção avaliou-se a composição corporal por bioimpedância elétrica (Biodynamics® 310) e gasto energético de repouso pelo monitor metabólico Deltatrac®. O estudo foi conduzido respeitando a Declaração de Helsinque. Os dados foram analisados no software SAS® 9.1. Utilizaram-se os testes de ANOVA e T pareado, considerando 5% de probabilidade. Não houve diferença entre as características iniciais e finais entre os grupos ($p > 0,05$). Entretanto, em todos os grupos, verificou-se redução significativa do peso, índice de massa corporal, circunferência da cintura e do quadril e da massa de gordura em quilogramas ($P < 0,05$). O percentual de gordura reduziu no GPT e GCT, porém a massa magra em quilogramas se manteve preservada apenas no GPT e GCH ($p > 0,05$). O gasto energético não diferiu após o período de intervenção ($p > 0,05$). A adesão à dieta pode ser considerada um dos principais fatores para redução do peso. O efeito da dissociação pode ser benéfico por promover perda de peso sem alterar a massa magra e o gasto energético, sendo mais indicada a carga de proteína na refeição noturna para melhorar a composição corporal.

0800

CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E GLICEMIA NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. G. P. A. Burgos; A. M. Andrade; A. R. A. Silva; D. S. C. Lima
Hospital das Clínicas - UFPE

Introdução: A obesidade caracteriza-se pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, cuja gravidade está relacionada à sua distribuição. Quando acumulada na região abdo-

minal, oferece maior risco à saúde, apresentando grande associação com as doenças cardiovasculares e resistência à insulina. **Objetivo:** Relacionar a circunferência da cintura (CC) com a glicemia no pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica. **Métodos:** Estudo longitudinal do tipo série de casos, com pacientes de ambos os sexos, candidatos à cirurgia bariátrica no período de março a setembro de 2009. Foram obtidos dados da CC e da glicemia de jejum no período pré-operatório, com 1 e 3 meses após a cirurgia. Para a análise estatística foi utilizado o programa SPSS 13.0. Os resultados foram expressos em média e desvio padrão. As diferenças foram significativas quando $p < 0,05$. **Resultados:** A amostra foi composta por 48 indivíduos com idade média de $42,9 \pm 10,4$ anos, sendo 81,3% do sexo feminino. A prevalência de DM2 foi de 37,5%. As medidas da CC foram de $125,0 \pm 14,0$ cm, $116,1 \pm 13,5$ cm e $110,1 \pm 13,5$ cm ($p < 0,0001$) no pré, com 1 e 3 meses após a cirurgia, respectivamente. As glicemias de jejum foram de $126,1 \pm 48,4$, $105,1 \pm 33,9$ e $92,2 \pm 17,8$ mg/dL ($p < 0,0001$), respectivamente. Nos 3 momentos avaliados, não foi identificada correlação significativa entre a CC e a glicemia. **Conclusão:** Após 3 meses da cirurgia bariátrica foi observada normalização da glicemia, bem como redução significativa da CC. No entanto, não foi identificada correlação entre estas duas variáveis.

0510

AVALIAÇÃO DAS CURVAS DE CRESCIMENTO DA OMS (2006) E KRICK (1996) EM CRIANÇAS COM PARALISIA CEREBRAL.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

J. C. P. Bom; D. Soares; C. G. B. Rigui
Universidade Paulista

Crianças portadoras de paralisia cerebral, freqüentemente apresentam fatores que dificultam sua alimentação, entre eles alteração na mastigação e deglutição, refluxo gastroesofágico, falta de coordenação motora, dificuldades em se alimentar sozinho, que por sua vez causam transtornos nutricionais e de crescimento (WEISSTAUB, et al, 1996). A avaliação nutricional é essencial na assistência à saúde de indivíduos, especialmente em crianças com deficiência (FRANGELLA, 2007). O estudo propõe uma comparação entre as curvas de KRICK (1996), elaboradas para avaliar crianças portadoras de paralisia cerebral, e as novas curvas da OMS (2006). Método: Foram incluídas na pesquisa, crianças com diagnóstico de paralisia cerebral, com faixa etária de 2 a 10 anos e que se alimentavam apenas por via oral. A amostra final foi composta de 31 crianças, com idade entre 2 a 9 anos e 11 meses, sendo 19 do sexo masculino e 12 do sexo feminino. A partir dos resultados, pode-se observar que, quando avaliadas pelas curvas de KRICK (1996), as crianças revelam um melhor estado nutricional, tanto para peso/idade quanto para estatura/idade quando comparadas com as curvas da OMS (2006), sendo apresentados 84% e 87% de eutrofia respectivamente. Em relação às curvas da OMS (2006), aproximadamente metade das crianças avaliadas se apresentam abaixo do recomendado tanto para peso/idade, quanto para estatura/idade, sendo 48% e 55% respectivamente, no entanto nenhuma criança apresentou peso ou altura elevado para idade. Outro fator observado foi a baixa estatura para idade em ambas as curvas, sendo 10% na avaliação de KRICK (1996) e 55% nas curvas da OMS (2006). No estudo de KRICK (1996), as crianças com paralisia apresentaram-se 5% menores aos 2 anos de idade, sendo que aos 8 anos já eram 10% menores que as consideradas normais. Este resultado revela a importância da utilização das curvas de KRICK (1996) para a avaliação nutricional destas crianças, uma vez que as curvas possuem uma visão mais realista de peso para idade e estatura para idade, por se tratarem de curvas específicas.

1402

DIFICULDADES NA ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL POR CLIENTELA ATENDIDA EM CLÍNICA ESCOLA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. A. Shirakawa; R. C. B. Martins; L. H. P. R. Eduardo
Faculdades Adamantinenses Integradas

Atualmente observa-se uma crescente procura por serviço de atendimento nutricional em ambulatórios/consultórios. As patologias mais freqüentes que demandam os serviços

de saúde contêm forte associação com distúrbios nutricionais, o que justifica um atendimento nutricional individualizado. Este trabalho procurou analisar dados retrospectivos de pacientes atendidos em uma clínica escola no ano de 2008, com relação aos motivos da desistência e, portanto, a aderência a uma proposta de plano alimentar. Foram coletados dados de idade, gênero, IMC, tempo de tratamento, número de consultas, motivação da desistência ao tratamento e dados sobre mudanças no comportamento de hábitos alimentares. Foram analisados todos os prontuários dos pacientes atendidos no ano de 2008 que desistiram do tratamento. Da amostra analisada com idades que variaram de 3 a 79 anos, 16 (20%) eram de sexo masculino e 65 (80%) do sexo feminino. A classificação do IMC (Índice de Massa Corpórea) foi de 1% para baixo peso, 18% com eutrofia, 32% com sobrepeso e os demais com obesidade (49%). O número de atendimentos no período estudado em média foi de 7 consultas, no entanto, com variação de um a 29 atendimentos. Dentre os fatores apresentados para a desistência do tratamento, 43% revelaram falta de motivação, 31% falta de tempo para o atendimento, 7% por dificuldade de seguimento da dieta, 4% procuram outro serviço, 2% optaram por tratamento medicamentoso, 2% falta de transporte, além de outros motivos menos citados. Tendo em vista que 81% dos pacientes atendidos neste período tinham como objetivo principal o acompanhamento nutricional para redução de peso, e por se tratar de uma patologia que depende não somente de formulação de uma dieta especial, mas de tomada de decisão pessoal, observou-se que os pacientes que aderiram por mais de três consultas adquiriram novos hábitos alimentares. No entanto, é necessário que no tratamento da obesidade haja vigilância e atenção constante, exigindo mais empenho e motivação não só do paciente, mas do serviço de nutrição, que deve levar em conta a complexidade da reformulação dos novos hábitos alimentares, considerando o estilo de vida atual, a fim de que o mesmo seja capaz de compreender a necessidade e a importância do tratamento como forma de manter um estado de saúde mais adequado.

0368

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES EM USO DE FLUOXETINA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE NA CIDADE DE JOINVILLE – SC

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

C. Lourenço; L. C. Graça
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/ELUSC

A depressão no Brasil vem sendo cada vez mais comum assim como os demais transtornos mentais, estes transtornos ocorrem normalmente por alguma alteração de neurotransmissores no cérebro. A depressão é tratada com apoio psicológico, psiquiátrico e por tratamento medicamentoso. Todos os pacientes estudados fazem uso de Fluoxetina. A população analisada para este estudo é de 8 pacientes de uma Unidade de Saúde na Cidade de Joinville-SC. O objetivo do estudo foi avaliar os hábitos alimentares destes pacientes. A avaliação quantitativa e qualitativa de macro e micro nutrientes foi através da análise do Registro Alimentar de três dias, esta mostrou a grande deficiência dos principais nutrientes. Os pacientes foram avaliados antropometricamente e através do IMC, pode-se constatar que dos adultos 25% estavam com Obesidade Grau I e 75% em Obesidade Grau II. Quanto ao IMC dos idosos, foram encontrados 25% em Desnutrição, 25% com IMC normal e 50% classificados com Obesidade.

0468

DIETA HIPOCALÓRICA E SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO MICROENCAPSULADO NA REMISSÃO DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA, LEPTINEMIA E ADIPONECTINEMIA EM MULHERES COM O GENÓTIPO PRO12PRO NO GENE PPAR α 947;2

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

S. Uehara; G. Huguenin; W. Monteiro; G. Rosa
INJC - UFRJ

Sugere-se que o ácido linoléico conjugado microencapsulado (CLAME) atue na remissão da síndrome metabólica (SM), pois é ligante do PPAR α 947;2. Avaliou-se o efeito da dieta hipocalórica associada à suplementação com CLAME na remissão dos componentes da

SM, leptinemia (LEP) e adiponectinemia (ADIP) em mulheres com o genótipo Pro12Pro no gene PPAR α 947;2. Realizou-se ensaio clínico com mulheres obesas grau 1 com SM que foram acompanhadas por 90 dias e receberam doce de morango light (15 g/dia) enriquecido ou não (placebo) com CLAME(3 g/dia) e dieta hipocalórica. Índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), massa gorda (MG), pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD), glicemia, trigliceridemia (TG), HDL-c, LEP, ADIP, insulinemia (INSUL) e HOMA-IR foram avaliados (T0 e T90) em 15 mulheres (placebo = 10 e CLAME = 5). Utilizou-se teste t pareado e valor de $p < 0,05$ foi significativo. O grupo placebo exibiu redução significativa do IMC ($31,8 \pm 1,9$ x $30,8 \pm 2,6$ kg/m²), CC ($97,3 \pm 7,6$ x $92,5 \pm 6,6$ cm) e LEP ($22,0 \pm 5,1$ x $16,8 \pm 7,4$ ng/mL). Verificou-se tendência à redução da MG ($29,3 \pm 5,1$ x $28,0 \pm 4,6$ kg), PAS ($120,3 \pm 9,5$ x $115,3 \pm 11,9$ mmHg), PAD ($83,1 \pm 10,7$ x $80,0 \pm 6,6$ mmHg), TG ($141,9 \pm 56,4$ x $116,5 \pm 87,4$ mg/dL), HDL-c ($52,7 \pm 14,3$ x $51,3 \pm 12,3$ mg/dL), INSUL ($40,0 \pm 14,8$ x $35,8 \pm 13,4$ μ U/mL) e HOMA-IR ($8,4 \pm 3,5$ x $7,6 \pm 3,0$). O grupo CLAME exibiu tendência à redução do IMC ($32,7 \pm 2,4$ x $31,7 \pm 3,3$ kg/m²), CC ($96,9 \pm 5,7$ x $94,4 \pm 9,3$ cm), MG ($32,1 \pm 5,1$ x $28,6 \pm 8,3$ kg), PAS ($122,0 \pm 4,5$ x $120,0 \pm 12,3$ mmHg), PAD ($80,0 \pm 0$ x $79,0 \pm 13,4$ mmHg), TG ($160,0 \pm 75,0$ x $139,6 \pm 29,3$ mg/dL), HDL-c ($52,6 \pm 7,5$ x $48,0 \pm 7,4$ mg/dL), INSUL ($49,9 \pm 10,3$ x $37,3 \pm 9,6$ μ U/mL), HOMA-IR ($10,3 \pm 2,3$ x $7,2 \pm 1,5$) e LEP ($27,6 \pm 11,0$ x $25,2 \pm 9,4$ ng/mL). Os grupos exibiram tendência ao aumento da ADIP (placebo = $6,1 \pm 3,5$ x $7,2 \pm 4,9$ ng/mL e CLAME = $3,4 \pm 1,8$ x $3,8 \pm 0,7$ ng/mL). Sugerimos que a dieta hipocalórica associada ou não à suplementação com CLAME auxilia na remissão da maioria dos componentes da SM, exceto para o HDL-c. Os grupos exibiram aumento e redução da ADIP e LEP, respectivamente.

0904

HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA (HAS) EM PACIENTES QUE SOFRERAM ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO (AVE) - FLORIANÓPOLIS/SC.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

L. C. Leães; N. S. Fahrion
Universidade Federal do Paraná – UFPR

O acidente vascular Encefálico (AVE) é uma das causas mais importantes de mortalidade, hospitalização e incapacidade nas populações desenvolvidas. Os fatores de risco para o AVE incluem idade, gênero, diabetes mellitus (DM), hipertensão arterial e muitos outros. Dentre os fatores de risco, a hipertensão arterial sistêmica (HAS) é a maior causa prevenível de AVE isquêmico e hemorrágico. O objetivo da pesquisa foi identificar pacientes com o diagnóstico de HAS que sofreram AVE isquêmico ou hemorrágico internados em hospital público na Cidade de Florianópolis/SC entre março e maio de 2009. A amostra foi composta por 44 pacientes, com idade média de 77 anos. Para investigar a ocorrência de HAS foi realizada consulta aos prontuários médicos que continham o diagnóstico ou não de HAS. Alta prevalência de HAS na amostra, 28 indivíduos (64%) apresentavam diagnóstico médico de HAS. A prevalência de HAS na amostra estudada foi semelhante aos achados na literatura, revelando que HAS é um fator de risco importante para o AVE. O controle dos níveis pressóricos pode reduzir significativamente a incidência do AVE e consequentemente da letalidade e da mortalidade da doença.

1116

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS BRANDA E PASTOSA OFERECIDAS A PACIENTES DIABÉTICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

R. D. Bento; S. M. C. Dores; L. E. Silva; M. Dolinsky
Universidade Federal Fluminense

O objetivo do trabalho foi avaliar os teores de proteína, carboidrato, lipídio (saturado, monoinsaturado, poliinsaturado, ácido linoléico e ácido linoleico) e de micronutrientes (cálcio, fósforo, magnésio, ferro, potássio, zinco, cobre, vitaminas A, E e C) das refeições oferecidas a pacientes diabéticos internados em um Hospital Público do Rio de Janeiro e compará-las com as recomendações propostas para indivíduos diabéticos (ADA, 2008; MS, 2006) e para indivíduos saudáveis (IOM, 2005). A amostra constituiu-se, aleatoriamente,

por 53 pacientes com DM. Para caracterização da população foram coletados dados referentes a sexos, idade, peso e altura. Para avaliação antropométrica foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), a população foi estratificada em adultos e idosos, conforme classificação do World Health Organization (WHO, 2003) para a adultos e SISVAN (2008) para idosos. Foram realizadas pesagens, em duplicata, das porções das dietas branda e pastosa oferecidas, em três dias aleatórios de coleta. Para avaliação da composição nutricional das dietas foi utilizado o programa NutWin versão 1.5. Os dados foram tratados descritivamente através de média, desvio padrão, mediana e frequência, utilizando-se o programa SPSS 10.0. Dos 53 pacientes diabéticos, 47,2% (n=25) eram do sexo feminino e 52,8% (n=28) do sexo masculino. A prevalência de sobrepeso/obesidade em indivíduos adultos foi de 57,2%. Nos idosos observou-se 18,8% de sobrepeso/obesidade e 21,9% de baixo peso. Na análise da composição nutricional das dietas, observou-se valores deficientes de lipídios totais, lipídios insaturados, ácidos linoléico e linoleico, fibras alimentares totais, cálcio, potássio e vitamina E; o conteúdo de colesterol apresentou-se acima das recomendações das dietas branda e pastosa. Quanto ao magnésio, a dieta branda atendeu apenas as recomendações para o sexo feminino, de 19-30 anos. O conteúdo de carboidrato da dieta pastosa supera a recomendação para este nutriente e o teor de magnésio está deficiente para o sexo masculino. A análise periódica da composição nutricional das dietas oferecidas a pacientes, não apenas os diabéticos, internados no Hospital Público em questão, deve ser implementada pelo Serviço de Nutrição. Maiores estudos devem ser realizados para corroborarem esses achados.

0329

INFLUÊNCIA DA DEPRESSÃO NO ESTADO NUTRICIONAL E NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE MULHERES COM FIBROMIALGIA ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA PRIVADA DO LITORAL DE SANTA CATARINA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

C. L. Rocha; P. C. Duarte; C. H. Matos
UNIVALI - Itajaí

A fibromialgia é uma doença reumatológica caracterizada por dores musculares intensas e difusas com no mínimo três meses de permanência; adicionalmente à sensibilidade em no mínimo 11 dos 18 tender points ou pontos pré-determinados e dolorosos à digito-pressão. Atualmente tem-se atribuído grande importância à saúde mental de pacientes com fibromialgia, devido a estudos recentes demonstrarem o papel de sintomas depressivos na enfermidade em questão. A depressão, nesses casos, pode contribuir para aumento da percepção da dor, diminuição da capacidade funcional, modificação do estado nutricional e alteração do condicionamento físico, gerando a queda da qualidade de vida dos fibromiálgicos, além da influência sobre os familiares e a sociedade. Com base nesse contexto, o presente estudo objetiva avaliar a influência da depressão no estado nutricional e na prática de atividade física de mulheres fibromiálgicas atendidas por uma reumatologista de uma clínica privada do litoral de Santa Catarina – SC. Para tanto, a amostra foi composta por 73 pacientes com fibromialgia e a coleta de dados abrangeu: questionário com dados de identificação, frequência de atividade física (BAECKE; BUREMA; FRUITERS, 1982) e níveis de depressão (AMORIM, 2000); avaliação do estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal - IMC, circunferência abdominal e percentual de gordura; e diagnóstico de fibromialgia por meio da palpção de 18 tender points e da aplicação da Escala Analógica Visual da dor (READY, 1995). Os resultados demonstraram que 74% (n=54) das fibromiálgicas apresentavam episódio depressivo maior, 5,5% (n=4) distímia e 77% (n=56) excesso de peso, prevalendo a obesidade com 41% (n=30). Em contraponto, percebeu-se que a maior parte das fibromiálgicas realizavam atividades físicas diárias de intensidade moderada (74%; n=54). Houve associação fraca entre depressão e diagnóstico de IMC, percentual de gordura, risco de doenças metabólicas associadas à obesidade e prática de atividade física. Tendo em vista o contexto apresentado, sugere-se que novos estudos multidisciplinares relacionados aos problemas reumáticos, psicológicos e nutricionais devem ser realizados com o intuito de melhorar a qualidade de vida de pacientes com fibromialgia.

0184

ESTADO NUTRICIONAL: A RELAÇÃO ENTRE CONTROLE E TRATAMENTO DE PORTADORES DE CÂNCER INTERNADOS NO GACC - MANAUS-AM.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

K. S. Lira; C. S. M. Souza; B. M. TAVARES; A. S. PAZ
Universidade Federal do Amazonas

Introdução: O câncer se origina em uma única célula, resultante de acúmulos anormais e da formação de uma massa de tecido, podendo levar anos para se tornar maligno ou benigno. Contudo, na infância, é uma das principais causas de mortalidade, além de maiores acometimentos no sistema nervoso, ossos, músculos e tecidos conjuntivos. **Objetivo:** Verificar o perfil antropométrico das crianças e adolescentes acometidas de câncer em processo de tratamento e controle. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal piloto. Foram avaliados 35 sujeitos entre 2 e 18 anos, de ambos os sexos, internados no primeiro semestre de 2008 e selecionados aleatoriamente em uma instituição filantrópica de Manaus-AM. Foram utilizadas as medidas antropométricas: IMC, CB, DCT e CMB, além de exame clínico. Os dados foram analisados através da estatística descritiva, com auxílio do programa SPSS for Windows 16. **Resultados:** Do total de sujeitos, 51,4% eram do sexo feminino e 48,6% do sexo masculino, com média de idade de 8,5 anos. Com relação aos diagnósticos, 33,3% apresentaram Linfoma Hodgkin, 22,2% Não-Hodgkin e 22,2% Leucemia Linfóide Aguda, ambos do sexo masculino. Já no sexo feminino, verificou-se que 50% tinham Linfoma de Hodgkin, Não-Hodgkin ou Osteosarcoma, e os outros eram tumores ainda desconhecidos, semelhante entre os sexos. Em relação ao tratamento versus estado nutricional, 75% apresentavam eutrofia, 18,7% apresentavam risco de desnutrição e 6,3% tinham desnutrição. Quando se observa o estado nutricional versus controle constatou-se que 26,3% eram desnutridos, 63,2% eram eutróficos, 5,3% com risco de desnutrição e o mesmo percentual com sobrepeso. **Conclusão:** A avaliação nutricional adequada é de fundamental importância para a identificação agravos dos riscos nutricionais, uma vez que a ocorrência de alteração no estado nutricional nos pacientes foi marcante no período controle, implicando um déficit na educação nutricional continuada aos pais e responsáveis. Assim, tornam-se necessárias intervenções quanto ao perfil nutricional, antes, durante, e pós-tratamento.

1081

IMPACTOS DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E NO CONTROLE DE PARÂMETROS CLÍNICO-NUTRICIONAIS EM PESSOAS COM SÍNDROME METABÓLICA.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. Eller; Y. Zocateli; A. M. B. Rezende
Centro Universitário Vila Velha-UVV

A intervenção nutricional educativa é processo que auxilia as pessoas na seleção de comportamentos desejáveis de nutrição e saúde. Considera-se que modificações no estilo de vida, adesão a dieta adequada e controle de peso sejam aspectos terapêuticos importantes na abordagem da Síndrome Metabólica (SM). Buscou-se avaliar os efeitos do aconselhamento nutricional na adesão a condutas dietéticas apropriadas ao portador de SM e no controle de parâmetros clínico-nutricionais a ela relacionados, destacando os aspectos metodológicos do aconselhamento nutricional e contribuindo para a qualificação da prática do nutricionista na educação em saúde. Realizou-se estudo de orientação analítico-descritiva, de caráter quali-quantitativo pelo método de pesquisa-ação. A amostra do estudo (n=20) foi selecionada a partir de 180 indivíduos com SM, participantes de uma pesquisa sobre prevalência da SM, realizada pelo Centro Universitário Vila Velha, no bairro de Boa Vista, Vila Velha, ES. A intervenção nutricional educativa constou de duas sessões de aconselhamento individual e de uma oficina dietética em grupo. Entre os parâmetros clínico-nutricionais avaliou-se o peso, o Índice de Massa Corporal e a Circunferência da Cintura (CC) antes e pós-intervenção. Efetuou-se análise estatística pelo teste t de Student para avaliar a significância da variação destes parâmetros após a intervenção. O consumo alimentar foi verificado por Questionário de Frequência Alimentar. A percepção dos

indivíduos sobre a intervenção nutricional e seus efeitos sobre mudanças nas práticas alimentares foi acessada e analisada pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). Os dados revelaram que as mudanças em relação aos indicadores antropométricos pós-intervenção foram significativas apenas para a redução de peso. Porém, a análise dos QFA e do DSC revelou que a intervenção promoveu mudanças nas práticas alimentares, principalmente em relação à realização de um maior número de refeições ao dia, ao aumento no consumo de frutas e a diminuição do consumo de alimentos extra-energéticos, especialmente açúcar. O estudo foi capaz de revelar os impactos da intervenção nutricional sobre o comportamento alimentar e na adesão a condutas dietéticas adequadas entre portadores de SM e confirmar a técnica do DSC como alternativa para acessar a percepção dos indivíduos sobre o processo de mudanças.

0759

CORRELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E A CIRCUNFERÊNCIA MUSCULAR DO BRAÇO NA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES EM TRATAMENTO HEMODIÁLITICO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

N. M. M. Silva; N. M. M. Silva; C. R. Mata; A. C. L. L. Carneiro
Centro Universitário Newton Paiva

A morbi-mortalidade nos pacientes em tratamento dialítico, no Brasil, é bastante elevada, a sobrevida está em torno de 41% no quinto ano de diálise. Assim, é de grande importância a avaliação do estado nutricional nos pacientes em tratamento dialítico, a fim de identificar os indivíduos desnutridos e em risco nutricional, ajudando a prevenir complicações, melhorar a diálise e o estado nutricional. O propósito do trabalho foi correlacionar, através de uma análise estatística, dois métodos de avaliação nutricional, o Índice de Massa Corporal - IMC e a Circunferência Muscular do Braço - CMB. O estudo foi realizado em indivíduos com doença renal crônica - DRC mantidos em programa regular de hemodiálise - HD na Clínica de Doenças Renais Nefron LTDA em Contagem, Minas Gerais. Foram analisados 236 pacientes do sexo feminino e masculino, sendo 174 adultos, com idade de 21 a 60 anos e 62 idosos maiores de 60 anos. Na análise estatística do primeiro grupo (adultos) podemos afirmar que não existem evidências de correlação entre o IMC e CMB. Pelo Coeficiente de Determinação verificou-se uma fraca relação de 0,37 (r^2) entre esses parâmetros. Já no segundo grupo (idosos) existem evidências de haver forte correlação de 0,72 (r), entre IMC e CMB. Portanto, para avaliar o estado nutricional dos pacientes adultos com DRC em tratamento hemodialítico há necessidade de utilizar os dois parâmetros, ou seja, IMC e a CMB. Já para pacientes idosos pode ser utilizado apenas um método devido a forte correlação. Na avaliação deste grupo de doentes é importante utilizar um conjunto de diferentes parâmetros que permita valorizar as alterações obtidas por cada um dos métodos e melhor caracterizar o estado nutricional. Palavras-chave: Doença renal crônica; avaliação antropométrica; circunferência muscular do braço; índice de massa corporal; hemodiálise.

0382

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA DOENÇA RENAL CRÔNICA INFANTIL EM DIÁLISE

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. A. Lima; G. G. C. Pellozo; A. G. Barbeiro; G. O. Aquino; L. C. Gomes; T. S. Oliveira; R. C. Sardinha; L. T. T. Rezende; A. A. A. Figueiredo
Centro Universitário São Camilo

A doença renal crônica (DRC) consiste em perda lenta progressiva e irreversível das funções dos rins. A criança que se encontra no estágio terminal necessita fazer a depuração artificial do sangue (diálise peritoneal-DP ou hemodiálise-HD). Pela Sociedade Brasileira de Nefrologia, em 2003, existiam 2 milhões de casos, sendo 308 mil em crianças. O objetivo do trabalho é fazer uma revisão literária relacionada a dietoterapia na DRC infantil em diálise e elaborar um folder. Estudo realizado por meio de revisão bibliográfica sistematizada de artigos científicos em inglês e português indexados nas bases de dados eletrônicos

Lilacs, Scielo, Medline, literatura e sites de organizações. O diagnóstico é determinado pelo clearance de creatinina em crianças maiores de 2 anos, a cronicidade é pela duração da perda de função renal superior a 3 meses e em menores de 2 anos considera-se para cada faixa etária, a queda de 50% do nível de normalidade. Os grupos de riscos são diabéticos, histórico familiar e outras doenças renais. As principais causas são má formação do trato urinário, doenças glomerulares e hereditárias. É uma doença catabólica e tem como conseqüências principais o retardo do crescimento, osteodistrofia e desnutrição energético proteica. A terapia nutricional inicia-se com uma avaliação antropométrica, exames bioquímicos e anamnese alimentar. A recomendação de quilocalorias e proteínas para crianças em diálise é a RDA (Recommended Dietary Allowance) de acordo com a idade cronológica baseado no peso sem edema. Os micronutrientes são monitorados pelos valores de RDA e acompanhados pelos níveis séricos. A restrição hídrica dependerá do ganho de peso interdialítico na hemodiálise e volume urinário. O estado nutricional é um importante fator prognóstico nos portadores da DRC. O tratamento deve ser individualizado, adaptado e a quantidade e qualidade de alimentos devem ser suficientes para cobrir as necessidades energéticas diárias e garantir a oferta de micronutrientes.

0713

MANIPULAÇÃO DE CONSTITUINTES E PROSPECÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO LEITE DE CABRA: EFEITOS SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL E SAÚDE DE PRÉ-ESCOLARES

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

P. M. Horta; M. A. D. Bomfim; L. C. Santos; M. Fisberg
Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: O leite de cabra vem assumindo relevante papel na alimentação humana em virtude do seu alto valor nutritivo, maior digestibilidade, características terapêuticas e dietéticas. Essas podem ser ainda melhoradas por meio da suplementação da alimentação animal, fazendo com que este tipo de leite seja apontado como boa alternativa alimentar após o primeiro ano de vida. **Objetivos:** Avaliar o efeito da ingestão diária do leite de cabra com perfil protéico e lipídico modificado sobre o estado nutricional e de saúde de pré-escolares. **Métodos:** Estudo de intervenção, randomizado, controlado, com pré-escolares, com duração de 4 meses, divididos em quatro grupos de tratamento (n=25 em cada grupo): ingestão diária (300 mL) de leite de cabra com perfil protéico (1) e lipídico (2) modificado; leite de cabra convencional (3) e leite de vaca (4). Monitorizou-se consumo de leite, intercorrências, antropometria e parâmetros bioquímicos (hemograma e colesterol total). **Resultados:** O tratamento 1 apresentou maior quantidade de proteína bruta (2,75%) em relação ao tratamento 3 (2,66%). Já o tratamento 2 demonstrou melhor composição lipídica comparado ao 3, sem superar o tratamento 4. As crianças dos tratamentos 2 e 3 apresentaram ganho ponderal estatisticamente significativo (6,44±3,54% e 6,46±5,08%, respectivamente) em relação às demais, apesar do maior conteúdo calórico do leite de vaca. Aquelas incluídas no tratamento 2 tiveram aumento de hemoglobina de 11,71±1,03 g/dL para 12,29±0,43 g/dL; p=0,023. As crianças alimentadas com leite de cabra apresentaram aumento de hemácias. **Conclusão:** O tratamento 2 se configurou como a melhor alternativa à substituição do leite de cabra convencional, havendo melhora dos parâmetros hematológicos e antropométricos. No entanto, reforça-se a necessidade de outros estudos para avaliação dos efeitos do leite de cabra e seus substitutos.

1305

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DA CIDADE DE JOINVILLE/SC.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

L. G. Costa; L. Schneider; P. A. Almeida; T. F. D. Lima
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

A avaliação do estado nutricional em portadores de necessidades especiais exerce ação preventiva, bem como o diagnóstico precoce e possíveis tratamentos. O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de portadores de necessidades especiais de uma Ins-

tuição de Ensino da Cidade de Joinville/SC. Participaram 37 alunos, na faixa etária entre 19 e 47 anos, portadores de necessidades especiais. Os alunos foram avaliados através de uma Ficha de Acompanhamento Nutricional. Todas as informações foram retiradas dos prontuários fornecidos pela Instituição de Ensino. Para avaliação nutricional, foram utilizados peso atual (kg), altura (cm), idade, circunferência de pulso e circunferência da cintura. O peso foi obtido através de uma balança eletrônica de marca Dora, com capacidade até 150 kg. Para portadores de necessidades físicas, contou-se com o auxílio do profissional de Educação Física, primeiramente, verificando seu peso atual, em seguida, pegando no colo o aluno e descontando o peso do profissional. A altura foi estimada através da medida do joelho. Para mensurar a altura dos demais, foi utilizada uma fita métrica de polietileno fixada em uma superfície lisa e com o auxílio de uma régua. O índice de massa corporal da população foi calculado e classificado conforme OMS, 1995. A classificação do estado nutricional relativo à porcentagem de peso ideal foi segundo OMS, 1998. Os riscos de complicações metabólicas foram avaliados através da medida de circunferência da cintura e classificados segundo OMS, 1998. De acordo com o Índice de Massa Corporal, observou-se que 41% apresentava eutrofia, 24% obesidade leve, 19% obesidade moderada, 13% desnutrição e 3% obesidade severa. Para a porcentagem de peso ideal, verificou-se que 35% apresentava excesso de peso, 21% obesidade moderada, 19% eutrofia, 8% desnutrição leve, 6% desnutrição grave, 5% desnutrição moderada, 3% obesidade leve e 3% obesidade severa. Em relação à circunferência da cintura, observou-se que 52% apresentava eutrofia, 32% muito aumentado e 16% aumentado. Com base nos resultados obtidos, observou-se maior prevalência de indivíduos com obesidade, favorecendo o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares e dislipidemias. Cabe salientar a importância da avaliação e acompanhamento nutricional constante desta população.

0439

PERFIL DE PACIENTES SUBMETIDOS À COLECISTECTOMIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

R. A. L. Vieira; R. A. Silva; M. G. P. A. Burgos
Hospital das Clínicas - UFPE

Introdução: Distúrbios do trato biliar afetam uma porção significativa da população mundial. Mais de 95% das doenças do trato biliar são atribuíveis à litíase da vesícula biliar. A maioria dos cálculos são constituídos principalmente de colesterol, sais de cálcio e bilirrubina. São fatores de risco para formação de cálculos biliares de colesterol: sexo feminino, idade avançada, história familiar, obesidade e distribuição de gordura corporal, gravidez, diabetes mellitus, doença inflamatória intestinal e drogas. **Objetivo:** Identificar o perfil de pacientes internados num Hospital Universitário para realização de colecistectomia. **Metodologia:** Trata-se de um estudo retrospectivo, onde foram avaliados dados sociais, antropométricos e bioquímico no pré-operatório de pacientes adultos atendidos no Serviço de Cirurgia gástrica de caráter eletivo do Hospital das Clínicas da UFPE no período de janeiro a dezembro de 2009, totalizando uma amostra de 56 pacientes. Os dados foram coletados das fichas de avaliação nutricional e dos prontuários dos mesmos. Para a análise estatística foi utilizado o software Epi Info versão 3.5.1. **Resultados:** A média de idade de 50 ± 15,9 anos, onde 80,4% eram do sexo feminino. O IMC foi em média de 27,1 ± 5,6Kg/m². Com relação aos parâmetros laboratoriais, a albumina foi de 4,2 ± 0,7 mg/dl, hematócrito de 37,1 ± 5,5% e hemoglobina de 12,4 ± 1,7mg/dl. **Conclusão:** O sobrepeso, a idade avançada e sexo feminino foram fatores de risco encontrados na população estudada, enquanto os parâmetros bioquímicos estavam eutróficos, o que condiz com os achados da literatura.

1078

A PROGRESSÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA ASSOCIADA AO FATOR IDADE ACARRETA ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

V. T. Henriques
Universidade de São Paulo

A avaliação do estado nutricional identifica distúrbios nutricionais e possibilita melhor intervenção dietética. O estado nutricional pode conduzir a progressão da doença renal crônica (DRC). Prevalência de idosos na população renal é alta. A progressão da DRC relacionada ao fator idade estaria então acarretando alterações à nível da ingestão alimentar e influenciando na composição corporal? O objetivo deste estudo foi descrever o estado nutricional de pacientes em diferentes estágios da DRC e verificar relação entre os fatores idade e estágios avançados da DRC c/ a ingestão alimentar e composição corporal. Incluídos 173 pacientes c/ DRC em tratamento conservador do ambulatório do HU da UFJF e divididos por estágios da DRC (2,3,4,5). Dados demográficos foram coletados. Avaliação corporal feita por antropometria e dietéticos por inquéritos alimentares. Analisado IMC WHO (1998) p/adultos e Lipschitz (1994) p/idosos. Pregas cutâneas e CB aferidas, CMB e % de gordura corporal calculadas. Nefropatias hipertensiva e diabética foram as principais causas da DRC (50%). A maioria da população é branca, 50% de ambos os sexos. Metade da população idosa. Os resultados de consumo energético (Kcal/kg/d) nos estágios: 22,18±7,45; 23,13±8,67; 23,49±5,72; 22,04±6,53 (p=0,9; r=0,06); proteína (g/Kg/d): 0,84±0,27; 0,85±0,41; 0,88±0,38; 0,74±0,33 (p=0,61; r=0,12); proteína de AVB: 55,49 ±15,50; 49,32 ±16,93; 45,4 ±14,67; 49,6±25,02 (p=0,3; r= -0,13); CHO (%): 51,96±11,73; 56,27±8,10; 56,18±8,93; 59,07±6,60 (p=0,31; r=0,11); lipídio (%): 34,21 ±10,37a; 28,97 ±7,39b; 28,0±6,23b; 25,48±5,70b (p=0,03; r= -0,15). Diferença entre consumo energético de idosos e adultos não foi vista. IMC(Kg/m²) adultos: 28,87±9,77; 26,75±4,95; 25,90±4,78; 24,32±4,03(p=0,39;r=-0,12); idosos: 33,66 ±2,02a; 28,45±4,17b; 25,84±3,48c; 23,38±4,52c (p<0,01; r=-0,47). Houve relação positiva entre IMC e idade e correlação inversa nos idosos entre IMC e estágio da DRC. O modelo de regressão linear múltipla revela que 35% do IMC pode ser explicado pela ingestão calórica, idade e RFG. De acordo c/a PCT demonstraram-se obesos estágios 2,3 e 4 e o 5 eutróficos. Houve valores diminuídos de CB e CMB nos estágios avançados da DRC e classificou os pacientes do estágio 5 desnutridos. Maiores % de gordura corporal nos estágios 2 e 3. Os dados demonstram que talvez ocorra maior perda de massa corporal pelos idosos nos estágios avançados da DRC. O consumo alimentar encontrou-se abaixo das recomendações. Ocorreu diminuição dos valores antropométricos conforme avaliados os estágios da DRC. Estudos prospectivos se fazem necessários.

0801

INDICADORES DE OBESIDADE ABDOMINAL NA MENSURAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. G. P. A. Burgos; A. R. A. Silva; A. M. Andrade; D. S. C. Lima
Hospital das Clínicas - UFPE

Introdução: A concentração excessiva de gordura na região abdominal está associada à maior risco de morbimortalidade decorrentes da doença aterosclerótica e de suas conseqüências, como a doença arterial coronariana. Os métodos antropométricos mais indicados para mensuração da adiposidade visceral são a razão cintura-quadril (RCQ), circunferência de cintura (CC) e a razão cintura estatura (RCEst). **Objetivo:** Comparar os diferentes indicadores antropométricos de obesidade abdominal relacionados ao risco cardiovascular. **Métodos:** Estudo série de casos, conduzido no Hospital das Clínicas de Pernambuco, com pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, internados na enfermaria de cardiologia da instituição durante o período de abril a agosto de 2009. A avaliação antropométrica constou da aferição da altura, da CC e da circunferência quadril. A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas nos programas EPI-info 6.04 e no SPSS 13.0. **Resultados:** 67 indivíduos com idade média de 61,3±11,6 anos constituíram a amostra, sendo 58,2% do sexo masculino. A RCEst foi o indicador mais sensível

para diagnosticar obesidade abdominal, estando elevada em 94% dos pacientes, seguida da CC (79,1%) e da RCQ (65,7%). **Conclusão:** Todos os indicadores antropométricos apresentaram desempenhos satisfatórios para discriminar obesidade abdominal. No entanto, a RCEst se apresentou mais sensível que a CC e a RCQ para avaliação da obesidade abdominal e conseqüente risco coronariano.

0807

IDENTIFICAÇÃO DE RISCOS PARA TRANSTORNO ALIMENTAR EM ESTUDANTES DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO E PSICOLOGIA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

R. Gonçalves; T. A. Canivezi; J. C. A. Barbosa; N. G. Baldo
Faculdade de Jaguariúna

Um dos comportamentos típicos dos TA é o interesse pela comida, em decorrência disso existe a suspeita de existir alunas que procuram o curso de nutrição que apresentam tendência aos TA. Já a procura pelo curso de psicologia pode estar ligada à fatores relacionados com a personalidade e tendência aos TA. **Objetivo:** Identificar a presença de comportamentos de riscos para o desenvolvimento de TA entre estudantes dos cursos de graduação de Nutrição e Psicologia de uma instituição privada do interior do estado de SP. **Metodologia:** Participaram da pesquisa voluntariamente todos os alunos matriculados no primeiro e último ano dos curso de Nutrição e Psicologia de uma instituição privada no interior do estado de São Paulo. A investigação dos transtornos de imagem corporal e do comportamento alimentar, se deu por meio de questionários auto – aplicáveis, respondidos por todos os estudantes de ambos os sexos em sala de aula. Os questionários foram entregues na primeira aula para que fossem preenchidos e devolvidos até o final do período. Os questionários utilizados neste estudo foram o teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) elaborado para avaliar o risco para desenvolver anorexia nervosa (AN), o Teste de investigação Bulímica (BITE), o qual avalia o risco para o desenvolvimento de bulimia nervosa (BN) e o questionário de imagem corporal (BSQ), o qual mede a preocupação com a forma do corpo. **Resultados:** Avaliando a imagem corporal pode-se observar que 29,3% dos alunos de psicologia e 29,6% dos alunos de Nutrição apresentaram algum grau de alteração da imagem, sendo 14,6% e 11,1% respectivamente com distorção grave. Em relação ao risco de desenvolvimento de TA, 4,8% dos alunos de Psicologia apresentaram comportamento de risco para o desenvolvimento de BN e 12,1% para AN. No curso de Nutrição 3,7% apresentaram risco para desenvolvimento de BN e 29,6% para AN. Os alunos de ambos os cursos (psicologia e nutrição) apresentaram neste estudo elevada prevalência dos comportamentos de risco para o desenvolvimento de TA, principalmente a BN.

0590

INFLUÊNCIA DA LINHAÇA NO APETITE EM MULHERES NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DA CIRURGIA BARIÁTRICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

L. Cohen; A. F. P. de Souza; G. C. Menegati; F. Mattos; J. R. Carneiro; E. L. Rosado
UFRJ

A gastroplastia em Y de Roux (RYGBP) é uma alternativa no tratamento da obesidade. Em alguns casos, é reconhecido o fato da recuperação do peso após o segundo ano de pós-operatório relacionado ao inadequado controle da ingestão alimentar. Neste sentido, o perfil lipídico da dieta pode influenciar no controle do apetite. Os ácidos graxos polinsaturados (AGPI) podem favorecer a saciedade em mulheres obesas e os AGPI n-3 podem modular a saciedade em voluntários com sobrepeso e obesidade na perda de peso. A linhaça é um alimento fonte de AGPI n-3. Objetivou-se avaliar a influência da linhaça no apetite de mulheres com dois anos ou mais de pós-operatório da RYGBP. Foi conduzido um estudo de intervenção com 6 mulheres, submetidas a 3 ensaios clínicos após jejum noturno de 12 horas. Cada ensaio era composto por 1 refeição teste (muffins contendo linhaça integral (G1) ou desengordurada (G2) ou placebo (G3)), equivalente à 15 a 20% do valor energético total, aplicada aleatoriamente para cada voluntária. Avaliou-se os parâmetros antropométricos e do apetite (Escala Analógica Visual - EAV) em jejum (T0). Na seqüência, as voluntárias ingeriram uma das refeições teste e preencheram a EAV logo

após a ingestão e 60, 120 e 180 minutos (T1, T60, T120 T180) após. Os dados foram analisados no SPSS versão 16 ($p < 0,05$ como significativo). Todas as mulheres apresentavam obesidade grau I e risco muito aumentado de complicações metabólicas associadas à obesidade. A fome, a satisfação e a plenitude gástrica não diferiram entre grupos em T0 e após as refeições teste ($p > 0,05$). Em G1, houve redução da fome em T180 representando maior saciedade, visto que não houve diferença entre T0 e T180 em G2 e G3. Portanto, a linhaça integral promoveu maior saciedade comparada à desengordurada e ao placebo, indicando que os AGPI n-3 podem reduzir a frequência das refeições subsequentes, auxiliando no controle da ingestão energética.

1331

AValiação DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS BRANDA E PASTOSA OFERECIDAS A PACIENTES DIABÉTICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*R. D. Bento; L. E. Silva; M. Dolinsky; P. Henriques
Universidade Federal Fluminense*

O objetivo do presente trabalho foi avaliar as quantidades de proteína, carboidrato, lipídio e de micronutrientes das refeições oferecidas a pacientes diabéticos internados em um Hospital Público do Município do Rio de Janeiro e compará-las com as recomendações propostas para indivíduos diabéticos pela American Diabetes Association e Ministério da Saúde e para indivíduos saudáveis pelo Institute of Medicine. A amostra constituiu-se, aleatoriamente, por 53 pacientes internados em um Hospital Público do Rio de Janeiro com diagnóstico de DM. Foram coletados dados referentes a sexo, idade, peso e altura. Para avaliação antropométrica foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). A população foi estratificada em adultos e idosos, e os resultados foram agrupados conforme classificação do World Health Organization (WHO, 2003) para adultos e SISVAN (2008) para idosos. Foram realizadas pesagens, em duplicata, das porções das dietas branda e pastosa oferecidas, em três dias aleatórios de coleta, e os valores médios foram utilizados. Para avaliação da composição nutricional das dietas foi utilizado o programa NutWin versão 1.5. Os dados foram tratados descritivamente com o programa SPSS versão 10.0. Dos 53 pacientes diabéticos, 47,2% eram do sexo feminino e 52,8% do masculino. Mulheres e homens não apresentaram diferença significativa ($p > 0,05$) relativa ao IMC ($p = 0,702$). A prevalência de sobrepeso e obesidade em indivíduos adultos foi de 57,2% e nos idosos de 18,8%. Quanto ao baixo peso, 21,9% dos idosos foram classificados nesta categoria. Já a comparação da composição nutricional das dietas branda e pastosa não apresentou diferença significativa ($p > 0,05$). Na análise da composição nutricional das dietas branda e pastosa, observaram-se valores deficientes de lipídios totais, lipídios insaturados, ácidos linolênico e linoléico, fibras alimentares totais, cálcio, potássio e vitamina E; o conteúdo de colesterol apresentou-se acima das recomendações em ambas as dietas. O conteúdo de carboidrato da dieta pastosa supera o limite máximo da recomendação para este nutriente e o teor de magnésio apresentou-se deficiente para os homens. Como a alimentação hospitalar é de suma importância na recuperação do estado de saúde dos pacientes, a análise periódica da composição nutricional das dietas oferecidas deve ser constantemente realizada pela nutrição.

1030

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE VITAMINA A,C,E E ZINCO E A DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA COM A IDADE

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*M. T. B. C. Souza; L. L. Mendes; V. F. Coutinho; S. R. Lemos
INSTITUTO LEMOS, UNIVERSIDADE GAMA FILHO*

A degeneração macular relacionada à idade (DMRI) é a principal causa de cegueira na população acima de 55 anos. É um distúrbio degenerativo da mácula, de etiologia multifatorial, mas decorrente principalmente de um estresse oxidativo. Os tratamentos existentes não são eficazes e a prevenção é de fundamental importância. O consumo adequado

de vitaminas antioxidantes e de minerais é o principal fator protetor. O objetivo deste estudo é verificar a relação entre a DMRI e o consumo de alimentos fontes de vitamina A, E, C e Zinco, principais antioxidantes que atuam na mácula, e o estado nutricional. Trata-se de um estudo transversal, com pacientes com 55 anos ou mais atendidos em uma clínica particular na Cidade de João Monlevade, MG. Foram avaliados o estado nutricional segundo o índice de massa corporal (IMC), o sexo, a idade, a presença de DMRI pelo exame de fundo de olho e o consumo alimentar através de um questionário de frequência alimentar (QFA). A frequência de consumo de cada alimento foi tratada como variável quantitativa, atribuindo um peso (Sf) a cada categoria de frequência de consumo (fi), baseado na frequência de consumo anual, sendo o que o valor peso de referência foi $Sf = 1$ para os alimentos consumidos 1 vez ao dia. Os demais pesos foram obtidos de acordo com a seguinte equação: $Sf = (1/365)[(a + b) + (c + d) / 2]$, a e b são o número de dias e c e d a frequência diária. Assim, para cada indivíduo, foi obtido o cálculo do escore de frequência de consumo de alimentos. Para esse grupo de pacientes não foi encontrada nenhuma relação entre o consumo de Vitamina A, C, E e Zinco e a DMRI. É importante ressaltar que a ausência de associação entre as variáveis estudadas talvez tenha ocorrido devido a limitação do tamanho da amostra ($n=70$), e ao delineamento do estudo, por se tratar de um estudo transversal falta a comprovação de temporalidade nas associações encontradas. Talvez não seja um nutriente isolado que contribua com a prevenção da DMRI, mas sim um conjunto de escolhas saudáveis, como uma alimentação balanceada rica em antioxidantes e pobre em gorduras saturadas e carboidratos de alto índice glicêmico, manter o peso dentro do recomendado e a prática de atividade física regular. Portanto sugere-se que novos estudos sejam realizados a fim de se avaliar o impacto de um estilo de vida saudável sobre a prevenção da DMRI.

1010

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES OBESOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*F. Auler; A. T. A. Nakashima; J. O. Raymundo; M. S. S. Oliveira; S. C. Crepaldi; L. F. Figueiral; A. R. O. P. Palacios
PUCPR/Câmpus Maringá/GEPECIN e Secretaria Municipal de Saúde*

A adolescência consiste no período de transição entre a infância e a vida adulta, caracterizado por intensas mudanças somáticas, psicológicas e sociais. O excesso de peso nesta faixa etária acarreta prejuízos na auto-imagem e intensas mudanças na composição corporal, que acarretaram profundas repercussões psicossociais. O aumento do consumo de alimentos com alta densidade calórica e a redução na prática de exercícios físicos são fatores que colaboram para o aumento da prevalência da obesidade na adolescência. O objetivo deste estudo foi verificar a composição corporal dos adolescentes participantes de um programa de controle de peso na cidade de Maringá (PR) no momento inicial do programa. Foram coletados peso e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e realizado o exame de bioimpedância (Biodynamics 310e) para determinação da % Gordura Corporal (%GC), resistência e reatância, conforme instrução de Heyward e Stolarczyk (2000). Os valores de resistência e reatância foram utilizados para efetuar o cálculo de ângulo de fase (AF). A amostra foi constituída por 12 adolescentes (6 meninas e 6 meninos), com idade média de $11,2 \pm 1,3$ anos e IMC médio de $30,6 \pm 4,5$ kg/m², sendo todos classificados como obesos (IMC > P95) de acordo com as novas curvas propostas pela OMS (2007). A %GC média foi de $34,5 \pm 3,8\%$ e todos foram classificados com alto teor de gordura corporal de acordo com Lohman (1988). O exame de bioimpedância sugere que a perda média de peso seja de $15,1 \pm 5,6$ kg. Apesar do quadro de obesidade caracterizado pelo intenso excesso de gordura corporal, o cálculo do AF sugere normalidade quanto à condição fisiológica das células de todos os adolescentes, com valor médio de $6,1 \pm 1,2$ graus. Diante dos números apresentados, percebe-se a importância de medidas de intervenção no combate e prevenção da obesidade nestes adolescentes. Desta forma, baseado neste diagnóstico da composição corporal, foram propostas atividades na área de nutrição, psicologia e educação com o intuito de auxiliar no tratamento da obesidade, sendo que posteriormente serão repetidas novas medidas de composição corporal.

1216

PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA ATENDIDAS NO HOSPITAL DE CÂNCER DE PERNAMBUCO.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

M. J. D. LIRA; I. C. C. LEAL; R. A. SILVA; R. A. L. VIEIRA
Hospital do Câncer de Pernambuco

De acordo com a OMS, o câncer de mama é o mais comum entre as mulheres em todo o mundo. O Ministério da Saúde estimou para o ano de 2008, 48.930 novos casos deste tipo de câncer no país e, a incidência no nordeste é de 27/100.000. O presente estudo tem como objetivo identificar o perfil nutricional de pacientes com câncer de mama atendidas no hospital de Câncer de Pernambuco (HCP). A amostra foi composta de 72 pacientes com faixa etária entre 19 e 72 anos do sexo feminino que não apresentava outras patologias associadas, atendidas no ambulatório do HCP. Foram utilizadas nesta avaliação medidas antropométricas: peso e altura para cálculo do índice de massa corpórea (IMC), prega tricipital (PCT), circunferência muscular do braço (CMB) e avaliação nutricional subjetiva global (ANSG). A maioria das pacientes apresentou perfil eutrófico (38,8%). Também foi detectado um alto índice de sobrepeso (36,2%), enquanto que obesidade foi de 15,3% e desnutrição 9,7%, pelo IMC. Pelo cálculo da adequação da PCT foi detectado baixo peso em 31,9 % da amostra, havendo também um quantitativo de 29,2% de pacientes eutróficas. Além disso, 18,1% tinham sobrepeso e 20,8% eram obesas. A massa muscular avaliada pela adequação da CMB identificou que 47,2% da amostra eram indivíduos de baixo peso e 52,8% eram eutróficas. A ANSG classificou 54,2% da amostra como pacientes em risco nutricional e 9,7% com desnutrição. Em todos os parâmetros analisados foram identificadas variações consideráveis do estado nutricional das pacientes. Por isso, não existe um único parâmetro que seja específico e sensível para detectar alterações nutricionais, sendo necessária a utilização de diversos parâmetros para diagnóstico nutricional.

0648

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL DA CIDADE DE PASSO FUNDO/RS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Ossani; N. Luft; V. Hartmann
Universidade de Passo Fundo

O câncer é um importante problema de saúde pública, sendo considerado a segunda causa de morte no Brasil, apresentando um aumento significativo na sua incidência nas últimas décadas. A desnutrição é muito prevalente no paciente oncológico e está associada à diminuição da resposta ao tratamento específico e à qualidade de vida. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o estado nutricional e conhecer a prevalência de desnutrição hospitalar dos pacientes oncológicos de um hospital da cidade de Passo Fundo/RS. Participaram deste estudo 102 pacientes, 70 homens e 32 mulheres, que estiveram internados no período de julho a outubro de 2009, no Hospital São Vicente de Paulo. Os pacientes foram avaliados por meio do índice de massa corporal (IMC), do percentual de perda de peso (%PP), da circunferência muscular do braço (CMB) e da área muscular do braço corrigida (AMBC), obtidos pela aferição da dobra cutânea tricipital (DCT) e da circunferência do braço (CB). Além disso, foram avaliados também pela avaliação subjetiva global produzida pelo paciente (ASG-PPP) e pelos exames laboratoriais (albumina, linfócitos, hemoglobina e hematócrito). Os resultados obtidos demonstraram desnutrição em 14,70% dos participantes (n=15) segundo o IMC; 45% (n=46) e 57,8% (n=59) conforme CMB e AMBC, respectivamente. Quanto a ASG-PPP, 42,1% (n=43) apresentaram desnutrição grave e 42,1% (n=43) apresentaram percentual de peso grave (%PP). Em relação à avaliação bioquímica, no exame de albumina 81,4% (n=83) apresentaram desnutrição, assim como 62,6% (n=64) na contagem total de linfócitos, 64,8% (n=66) e 57,4% (n=58) nos exames de hemoglobina e hematócrito, respectivamente. Desta forma, os resultados demonstram que um percentual importante de pacientes encontram-se desnutridos ou em risco de desnutrição, e que necessitam de intervenção e acompanhamento nutricional permanentes.

0941

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DISFAGIA INTERNADOS NA CLÍNICA DE NEUROLOGIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

I. C. A. Cerqueira; D. L. Silva; M. T. O. Tomiya; R. A. L. Vieira
Hospital das Clínicas de Pernambuco

INTRODUÇÃO: A disfagia é um fator que interfere no estado nutricional do paciente internado, caracterizada por um distúrbio da deglutição, que é um processo fisiológico complexo, agravado pelo envelhecimento. Esta disfunção contribui para aumentar a morbimortalidade desses pacientes, com alterações na qualidade de vida. **OBJETIVO:** Diagnosticar o estado nutricional em pacientes com disfagia em clínica de neurologia de um Hospital Universitário. **METODOLOGIA:** Estudo retrospectivo, realizado com pacientes adultos e idosos internados na clínica de neurologia do Hospital das Clínicas da UFPE, no ano de 2009. Foram coletados dados de idade, sexo, IMC, presença de comorbidades e patologia de base, além de hemoglobina e hematócrito, obtidos através das fichas de avaliação nutricional e prontuários. Para a análise estatística foi utilizado o software Epinfo 3.5.1. **RESULTADOS:** Do total de 25 pacientes, 68% (17) eram do sexo masculino e 32% (8) do sexo feminino. A média de idade foi de 47,36 anos, variando entre 22 e 86 anos. A distribuição dos pacientes segundo o IMC foi de 20% (5) com baixo peso, 44% (11) eutróficos, 32% (8) com sobrepeso e 4% (1) com obesidade. Como comorbidades associadas, 8,3% (2) dos pacientes apresentavam dislipidemia, 12% (3) Diabetes mellitus, 28% (7) HAS. Com relação às patologias de base, as mais frequentes foram AVC 16% (4), Miasmenias Gravis 16% (4), Doença de Parkinson 8% (2) e Guillain-Barret 8% (2). A média de hemoglobina foi de 16,1g/dL e hematócrito 46,2 g/dL. **CONCLUSÃO:** No geral, os pacientes apresentaram-se eutróficos, porém um percentual importante apresenta baixo peso, segundo os parâmetros da OMS para IMC/idade, corroborando com os dados presentes na literatura. Em relação à hemoglobina e hematócrito, não apresentaram anemia. Cuidados devem ser estabelecidos para com estes pacientes devido ao alto grau de possibilidade de piora de prognóstico nutricional.

0940

EFEITO DO EXTRATO SECO DO CHÁ VERDE, CHÁ BRANCO E CARALLUMA FIMBRIATA NA PERDA DE PESO, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E NAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE GLICOSE E COLESTEROL TOTAL EM HUMANOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

S. S. Melo; J. D. Souza; P. R. B. Silveira; C. Jasper
Universidade do Vale do Itajaí

Nos últimos anos, tem crescido o interesse no aproveitamento de fontes naturais. O chá obtido a partir da *Camellia sinensis* L. é a segunda bebida mais consumida no mundo e tem sido amplamente estudado devido ao seu alto conteúdo de catequinas, as quais fazem parte da classe dos flavonóides. Essas substâncias apresentam atividades farmacológicas e também inibem a oxidação lipídica. Em adição, novos produtos naturais têm sido investigados. Estudos recentes tem abordado a utilização da *Caralluma fimbriata*, um cactus pertencente à família Asclepiadaceae, na supressão do apetite pela ação dos glicosídeos. Entretanto, não está clara a ação destas substâncias na supressão do apetite e possível perda de peso. Deste modo objetivou-se avaliar o efeito do extrato seco de chá verde, chá branco e *Caralluma fimbriata* na redução de peso, circunferência da cintura e nas concentrações séricas de glicose e colesterol total em humanos. Realizou-se estudo randomizado com 60 estudantes do curso de nutrição. Os participantes foram divididos em 5 Grupos: Controle (C); Chá verde (CV); Chá branco (CB); *Caralluma fimbriata* (CA) e Placebo (PL). Os Grupos CV, CB e CA receberam cápsulas contendo 500 mg de extrato seco, 1 hora antes do almoço, durante 30 dias e o Grupo PL recebeu cápsulas contendo amido. No primeiro dia e após 30 dias foram coletados dados antropométricos (peso e circunferência da cintura), nível de atividade física e frequência alimentar. Os participantes estavam em jejum de 8 a 12 horas e coletou-se duas gotas de sangue para determinação de glicose e colesterol total em medidor portátil específico para cada substância. A taxa

de adesão dos participantes foi de 75% (n= 45). Ao final do estudo não se observou diferenças significativas para peso corporal e IMC. Verificou-se redução nos valores médios da circunferência da cintura no Grupo CV; e das concentrações de glicose nos Grupos CV e CB. O Grupo PL apresentou maior média das concentrações séricas de colesterol total em comparação ao Grupo C. Ressalta-se que o Grupo CA demonstrou menor valor médio para essa variável em comparação aos demais grupos tratados. Conclui-se que o chá verde propiciou menores valores para CC e glicose, entretanto, nenhum tratamento apresentou efeito significativo em relação ao peso corporal e as concentrações séricas de colesterol total.

0187

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM CIRROSE HEPÁTICA: UM ESTUDO DE CASO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

R. H. Correia; L. S. Y. Anzuategui
CESCAGE

Manifestações clínicas de desnutrição são freqüentes como resultado das alterações metabólicas em doenças hepáticas. Observar os fatores de risco e estar atento para manutenção do estado nutricional torna-se relevante para o sucesso da terapia. Objetivou-se relatar, no formato de estudo de caso, a experiência do acompanhamento nutricional em um indivíduo portador de cirrose hepática. O acompanhamento foi realizado no período de 14 semanas, através de encontros que abordaram a pirâmide alimentar e seus princípios além de orientações nutricionais sobre dietoterapia na doença hepática. No primeiro contato com a paciente uma avaliação nutricional foi aplicada através de anamnese e Avaliação Subjetiva Global (SGA) pelo método de DETSKY et al, 1987. Para avaliar com critério a alimentação atual da paciente foi solicitado à mesma o preenchimento de diário alimentar de 3 dias segundo modelo proposto por Martins e Abreu, 1993 e a análise quantitativa feita segundo metodologia de Phillip et al. 1999 adaptada. A análise qualitativa da alimentação foi feita através de um formulário de freqüência alimentar. Os resultados apresentados por esses dois documentos foram avaliados e comparados antes e após a intervenção. A SGA detectou que a paciente encontrava-se em risco nutricional, a alimentação da mesma encontrava-se inadequada quantitativamente e qualitativamente. Após período de intervenção, a avaliação do segundo registro alimentar solicitado à paciente teve modificações positivas quanto ao aumento nas porções de pães e cereais (43,33%), hortaliças (50,9%), leite e derivados (133%) e carnes (620%), o grupo das frutas permaneceu com a mesma média de consumo diário, contudo o grupo dos extras também apresentou um pequeno aumento (40,76%). Ao exame físico realizado apresentou melhora importante de deficiência protéica anteriormente apresentados como edemas e ascite, as recomendações apresentadas à paciente tiveram boa aceitação e foram em sua maior parte efetivas face às mudanças apresentadas. Diante do conhecimento da gravidade da doença hepática e seu alto risco de morbimortalidade, este trabalho teve seu objetivo cumprido no sentido de contribuir para a melhora de parâmetro nutricional.

0833

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS QUEIMADOS INTERNADOS EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA DO ESTADO DE SANTA CATARINA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

A. A. Silva; E. Barbosa; V. R. G. Silva; A. S. Oreano
UNISUL / Hospital Infantil Joana de Gusmão

A avaliação nutricional de pacientes pediátricos queimados é importante, tendo em vista o elevado estresse metabólico decorrente da lesão. Precocemente permite a detecção de distúrbios nutricionais e implementação de tratamento dietoterápico que propiciará cicatrização da ferida e manutenção do crescimento e desenvolvimento. O objetivo foi avaliar precoce e sistematicamente o estado nutricional de pacientes pediátricos queimados internados em hospital de referência do Estado de Santa Catarina. A pesquisa foi realizada entre os meses de setembro e dezembro de 2009. A antropometria e os parâmetros bioquímicos foram coletados em até 48h após a internação, posteriormente a cada

7-10 dias até o momento da alta hospitalar. Foram feitas aferições de peso, altura e cálculo do Índice de Massa Corpórea (IMC) e posteriormente avaliados com base nos gráficos propostos pela Organização Mundial da Saúde (2006, 2007). Os dados bioquímicos avaliados foram: pré-albumina, albumina, proteína C reativa (PCR). A amostra foi composta por 9 pacientes de ambos os sexos entre 1 e 7 anos. Os pacientes ficaram internados em média 20 ± 6 dias. Participaram da 1ª e 2ª avaliação 9 pacientes e da 3ª avaliação 7. Na evolução nutricional observou-se que 1 paciente (11,1%) manteve o mesmo peso, 4 (44,4%) apresentaram perda de peso e os outros 4 (44,4%) aumentaram o peso no momento da alta. Não houve alteração de CMB e CB. Observou-se ainda que os valores da mediana da PCR reduziram e os valores da pré-albumina aumentaram gradativamente entre o início e o final da internação. Já a mediana da albumina apresentou maior alteração apenas no segundo momento. A avaliação nutricional dos pacientes de forma sistemática permitiu um diagnóstico mais preciso, sendo que os parâmetros bioquímicos como a PCR e pré-albumina mostraram-se mais sensíveis em detectar a resposta ao estresse agudo e além de sinalizar a recuperação do metabolismo anabólico e oferecer subsídios para uma intervenção nutricional mais adequada.

1101

RELAÇÃO ENTRE SAÚDE ORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

S. M. C. Dores; M. F. Z. Scelza; H. L. Rodrigues Junior; C. Cortes
Universidade Federal Fluminense

O objetivo deste estudo foi avaliar possíveis relações entre o estado de saúde bucal e estado nutricional em idosos. Método: Trinta e três idosos (71,7 ± 5,3 nos) do Grupo Interdisciplinar de Geriatria e Gerontologia da Universidade Federal Fluminense foram submetidos a um questionário para coletar informações sobre dados sócio-econômicos, hábitos alimentares, exames de sangue e hábitos de saúde. Um exame clínico oral e medidas antropométricas foram realizados. O estado de saúde bucal foi avaliado utilizando-se o índice CPOD (dentes cariados, perdidos ou obturados). O estado nutricional foi avaliado por meio da concentração de albumina no sangue e medidas antropométricas e do índice de massa corporal. Resultados: No que se refere ao estado nutricional o IMC (índice de massa corporal) médio correspondeu a sobrepeso (28,3kg/m²), verificou-se alta prevalência de sobrepeso (48,5%) e obesidade (33,3%). Nenhum idoso apresentou baixo peso. A média da circunferência de cintura foi 94,5 cm ± 11,38 indicando aumento de depósitos de gordura abdominal. Percentual de gordura corporal do grupo foi elevado (35,8%). A determinação da albuminemia indicou normalidade (3,80g/dL ± 0,26). A perda dentária foi o maior incômodo dos idosos (57,6%), seguido pelo uso de próteses dentárias (30,3%) e dentaduras mal ajustadas (33,3%). Dificuldade na mastigação foi observada em 66,6% dos pacientes sendo que 54,5% afirmaram ser devido ao uso de próteses e 13,6% por ausência dental. Não houve associação entre IMC e índice CPOD, nem entre albumina e índice CPOD, entretanto, foi observada correlação significativa entre o CPOD e o valor da dobra cutânea supra-iliaca ($r = 0,380$, $p = 0,029$). Conclusão: Os resultados apóiam a inexistência de associação entre estado de saúde bucal e alterações no estado nutricional no grupo estudado.

1288

INFLUÊNCIA DOS TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, METABOLISMO LIPÍDICO E GLICÍDICO DE HOMENS OBESOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

C. E. Vogel; M. Soares-Mota; E. L. Rosado; R. L. Gadelha
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: Estudos demonstram que o consumo de triglicerídeos de cadeia média (TCM) interfere na composição corporal, saciedade, lipemia, glicemia e insulinemia. **Objetivo:** Avaliar a influência de TCM na composição corporal e perfil metabólico de homens obesos de grau 1. **Casística e Métodos:** Foram analisados 29 homens alocados aleatoriamente em dois grupos, os quais receberam dieta normocalórica contendo 13g de TCM

(G1, n=15) (óleo de coco) ou triglicérides de cadeia longa (TCL) (G2, n=14) (óleo de soja). Os parâmetros antropométricos, de composição corporal (afetada por bioimpedância elétrica) e bioquímicos (colesterol total e frações, triglicérides, glicose e insulina) foram avaliados após jejum de 12 horas, antes e após 45 dias de intervenção. Calculou-se o homeostasis model assessment – insulin resistance (HOMA-IR) e quantitativo insulin-sensitivity check index (QUICKI) para avaliação da resistência (RI) e da sensibilidade à insulina (SI), respectivamente. Tanto no período basal, quanto ao final do estudo (45 dias), foram realizadas análises de glicemia e insulinemia pós-prandiais, após refeições-teste contendo de 15 a 20% do valor energético total (VET), normoproteica, normoglicídica e normolipídica, contendo 13g de TCM ou TCL. **Resultados:** Em G1, houve redução ($p<0,05$) da glicemia pós-prandial no ensaio clínico em curto prazo basal. A glicemia e a RI reduziram e a SI aumentou em G1, comparado com G2, após intervenção em longo prazo ($p<0,05$). Observou-se redução do índice de massa corporal (IMC), massa gorda (MG), circunferência da cintura (CC), relação cintura-quadril (RCQ) e aumento da massa magra (MM) em ambos os grupos após intervenção. Houve aumento do HDL-colesterol em G1 ($p<0,05$) ao longo do tempo de estudo. **Conclusão:** O TCM juntamente com dieta normocalórica, durante 45 dias, auxiliou na melhora do metabolismo glicídico e lipídico.

0444

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE GERIÁTRICA DO MUNICÍPIO DA SERRA-ES

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

L. W. Mannato; L. C. Araujo; G. Millere
HOSPITAL METROPOLITANO

Sabe-se que a desnutrição pode afetar adversamente a evolução clínica de pacientes hospitalizados, aumentando o tempo de permanência hospitalar, a incidência de infecções e complicações pós-operatórias e a mortalidade (Grant et al., 1981). A detecção da Desnutrição Protéico-Energética (DPE) é muito importante para que medidas de suporte nutricional possam ser aplicadas, reduzindo as taxas de infecções, complicações e mortalidade (Detsky et al., 1987b; Coppini et al., 1995). Este trabalho visa traçar o perfil nutricional de pacientes idosos internados em Unidade Geriátrica de um Hospital Particular do município da Serra-ES. Foi realizado estudo de corte transversal no qual foi avaliado o estado nutricional dos pacientes idosos internados na Unidade Geriátrica de um Hospital Privado situado no município da Serra-ES. Os pacientes foram avaliados através da Mini Avaliação Nutricional (MAN), aplicado durante as primeiras 72 horas após a internação. Foram avaliados os pacientes que internaram durante o período de Maio de 2008 a Maio de 2009, participaram então do estudo 60 pacientes, dos quais, 45 (75%) do sexo feminino e 15 (25%) masculino, com idade variando entre 60 e 98 anos, com uma média de 80 anos. Encontrou-se uma média de 85 dias de internação. Com relação ao estado nutricional, encontrou-se que 20% dos pacientes estavam sem risco nutricional, 48% com risco nutricional e 28% classificados como desnutrido, dos quais 82% receberam algum tipo de Terapia Nutricional.

Pode-se confirmar que é comum a presença de desnutrição entre pacientes hospitalizados e que a avaliação nutricional é de extrema importância para o diagnóstico prévio da desnutrição nestes pacientes. Além disso, para que a terapia nutricional seja adequada às necessidades do paciente a fim de manter, ou recuperar o estado nutricional e evitar a instalação, ou progressão da desnutrição, é necessário que esta seja baseada no conjunto de informações obtidas dos pacientes.

0625

UTILIZAÇÃO DO MALNUTRITION-INFLAMMATION SCORE NA DETECÇÃO DE PACIENTES HEMODIÁLITICOS DE ALTO RISCO

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

P. C. Lopes; C. Fernandes; A. A. T. C. Costa; L. M. Nascimento; R. H. E. Silva; V. C. N. Azevedo; P. C. Bicego; M. N. C. Dias; S. P. Regazzini
Santa Casa de Misericórdia de São Sebastião do Paraíso

Devido à elevada prevalência de Inflamação e Desnutrição protéico-calórica (DPC) em pacientes com Insuficiência Renal Crônica em hemodiálise, a International Society of Renal Nutrition and Metabolism (ISRNM) propôs, além dos critérios tradicionais para o diagnóstico da DPC, a utilização do Malnutrition-Inflammation Score (MIS), composto por

10 itens com pontuação variando de zero a 30, para melhor diagnosticar esta entidade clínica. Estudos demonstram que escores elevados do MIS (>8) se correlacionam com maior taxa de mortalidade (51% em 5 anos) e hospitalização. O objetivo do presente trabalho é avaliar o MIS em uma população de 62 pacientes submetidos à hemodiálise crônica, identificando os pacientes de alto risco. Sessenta e dois (62) pacientes acima de 18 anos, em programa de hemodiálise há mais de 3 meses foram submetidos ao MIS e subdivididos em quatro quartis, sendo correlacionados com variáveis demográficas, bioquímicas, de qualidade de vida, entre outras. Os dados foram reportados como Média + - Desvio Padrão, e aplicados testes não paramétricos de significância. Dos 62 pacientes, 56,44% eram homens, com média de 58,9 anos (+ - 12,5) e 43,56% mulheres com 56 anos (+ - 15,5). 40,32% dos pacientes (n=25), com idade média de 61,56 anos (+ - 16,74) se encontravam no quartil 4 (MIS > 8). Neste quartil, houve tendência a maiores valores de PCR ultrasensível (15,3 mg/L + - 20,3) e menor IMC (21,84 + - 3,53) quando comparados aos demais quartis, porém sem significância estatística. 75,8% (n=47) dos pacientes encontravam-se nos quartis 3 e 4. Houve uma elevada prevalência de pacientes que se encontravam no quarto quartil do MIS, sendo identificados como pacientes de alto risco. Um estudo prospectivo avaliará a correlação entre os 4 quartis do MIS e suas variáveis com as taxas de hospitalização e mortalidade. A inclusão de maior número de pacientes permitirá avaliar a significância das atuais tendências entre as variáveis e os quartis do MIS.

0312

CARACTERÍSTICAS ASSOCIADAS AO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

A. L. Souza; P. M. Domingues; A. V. Reis; R. V. Sant'anna; A. K. Jansen
Hospital Risoleta Tolentino Neves

O acidente vascular cerebral (AVC) é umas das causas mais importantes de mortalidade, hospitalização e incapacidade e a alta prevalência de desnutrição está relacionada à gravidade das complicações. O objetivo é identificar as variáveis associadas ao risco nutricional em pacientes internados em uma Unidade de Acidente Vascular Cerebral. Trata-se de um estudo transversal realizado entre fevereiro de 2008 e dezembro de 2009. Para classificação do estado nutricional foi considerado indicadores antropométricos, exame bioquímico e físico. A avaliação do risco nutricional foi baseada no percentual de perda de peso, história dietética e clínica. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequência, medidas de tendência central e de dispersão) e analítica (kolmogorov smirnov, Qui-quadrado, Mann Whitney, Kruskal wallis com nível de significância de 5%). Foram avaliados 405 pacientes, sendo 89,4% com AVC isquêmico, 50,1% do sexo feminino e 63,2% de idosos, com média etária de $63,21 \pm 14,135$ anos. A Hipertensão Arterial foi o fator de risco mais frequente (76,3%), seguido de doença cardíaca (30,9%), tabagismo (28,1%), diabetes melitus (27,2%) e etilismo (21,5%). A prevalência de desnutrição foi de 13,6%, de RN 27,2% e de alimentação via enteral 28,1%. A média de dias de internação foi de $6,6 \pm 6,886$. Os fatores associados ao risco nutricional foram AVC hemorrágico ($p=0,001$), idade avançada ($p<0,001$), etilismo ($p=0,005$), via de alimentação enteral ($p<0,001$). Não foi encontrada associação entre sexo e risco nutricional. A alta prevalência de risco nutricional em pacientes com AVC demonstra a importância de avaliação e intervenção precoce. A identificação de grupos de maior risco, como pacientes idosos, etilistas, com AVC hemorrágico e via de alimentação enteral permite a elaboração de estratégias de intervenção adequadas e efetivas para o controle das complicações.

0697

PAPEL DO RESVERATROL NO CÂNCER DE MAMA: UM ESTUDO EXPERIMENTAL

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

C. A. Ramos; F. Casanova; D. C. Costa; M. A. C. Silva-Neto; J. L. Silva; E. Fialho
DNBE, Inst.Nut. Josué de Castro, Inst.Bioquímica Médica, UFRJ

O Trans-Resveratrol é um polifenol encontrado principalmente nas cascas de uvas e apresenta efeitos benéficos à saúde, dentre eles, o efeito quimiopreventivo. Sua associação com diversas drogas quimioterápicas, em células, tem demonstrado sua potente ação inibitória na carcinogênese, propiciando a diminuição da dose utilizada destes fármacos. Diversos mecanismos celulares ocorrem por meio de modificações pós traducionais, como a fosforilação protéica, processo pelo qual está envolvido na divisão, crescimento, morte

e diferenciação celulares. Sabe-se que vários estados patológicos, dentre eles o câncer, estão associados a alterações nos níveis de fosforilação protéica. O objetivo desse trabalho é investigar os efeitos do resveratrol na viabilidade, ciclo celular e perfil de fosforilação protéica em células MCF-7, em associação ou não com melfalan, um agente alquelante quimioterápico. O ensaio de liberação de LDH (lactato desidrogenase) e o de redução de MTT (3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyl tetrazolium bromide) mostraram que, tanto o resveratrol como o melfalan, diminuíram a viabilidade das células MCF-7. A associação destes dois compostos sugere o potencial do resveratrol em reduzir o IC50 do melfalan na viabilidade celular. Baseada na análise de citometria de fluxo, 100 micro molar de resveratrol foi capaz de bloquear o ciclo celular das células MCF-7 na fase S, o que contribui para diminuição da proliferação celular. O perfil protéico visto por SDS-PAGE não foi modificado pelo tratamento com resveratrol. Contudo, ensaio de imunodeteção mostrou mudanças na expressão de proteínas fosforiladas em resíduos de tirosina de alto peso molecular e, diminuição na expressão de algumas proteínas fosforiladas em resíduos serina. Esse estudo sugere que o resveratrol pode apresentar efeitos benéficos contra o câncer de mama, atuando como um agente quimiopreventivo.

0746

TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL DE CARCINOMA EPIDERMÓIDE ESOFAGIANO

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

H. C. Mezzomo; M. R. Gonçalves; C. L. Costa; R. F. Peluso; A. R. SOUZA

O câncer de esôfago é uma doença pouco sintomática em sua fase inicial. Neoplasia relativamente incomum, extremamente letal e frequentemente os pacientes desenvolvem perda de peso, o que contribui, para a elevada mortalidade. A distribuição epidemiológica sugere o envolvimento de fatores ambientais e alimentares, com uma predisposição genética pouco definida. A manutenção do estado nutricional adequado é uma meta importante a ser alcançada. Os objetivos principais da terapia nutricional são: prevenir ou corrigir a desnutrição, favorecer a tolerância ao tratamento, reduzir efeitos colaterais e complicações relacionadas com a nutrição, preservar a força e a energia, manter a capacidade de reagir à infecção, auxiliar na recuperação e cicatrização, manter ou melhorar a qualidade de vida. Paciente do sexo masculino, 76 anos, negro, ex-fumante, com diagnóstico de carcinoma epidermóide bem diferenciado, infiltrante e ulcerado. Apresentando diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial, insuficiência cardíaca descompensada e história de perda grave de peso corporal. Após anamnese alimentar verificou-se a presença de disfagia devido a odinofagia, dispnéia aos mínimos esforços e dor retroesternal contínua. Por se tratar de um paciente que necessitava de suporte nutricional por longo prazo, indicou-se uma gastrostomia percutânea para nutrição. No entanto, o paciente não apresentava condições clínicas para o ato anestésico da cirurgia, pois o mesmo não tolerava decúbito dorsal. A melhor alternativa então para nutrir o paciente foi a Terapia Nutricional Parenteral (TNP). As necessidades nutricionais diárias do paciente foram 35 kcal/kg de peso, 15% de proteínas, 60% de carboidratos, 25% de lipídios. Foram oferecidas dietas com 1,1 a 2,1 kcal/mL, 10% de aminoácidos totais, 210 a 250g de glicose e 0% a 20% de lipídios (em dias alternados). A dieta oferecida foi capaz de conter a perda ponderal grave. O estado nutricional prejudicado do paciente na admissão hospitalar tem sido associado com o aumento da morbi-mortalidade, com o maior tempo de internação, os custos hospitalares, a incidência de infecções e complicações pós-operatórias, por isso, a assistência nutricional é de grande importância nas equipes multiprofissionais.

0256

USO DA INTERNET NO GERENCIAMENTO DA DIABETES

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

*G. McMahon; S. Mitchell; S. Bittencourt
Nutrihand Brasil Ltda*

A internet se tornou um recurso essencial para a maioria das pessoas. Nos Estados Unidos é utilizada por 80% da população. Computadores e telefones celulares conectados continuamente são usados em todas as empresas americanas. Desde de 2001, o setor de saúde tem usado aplicativos na internet para ajudar a gerenciar pacientes. Um estudo realizado pelo Dr. Graham McMahon M.D. M.M.Sc. endocrinologista do Brigham and Women's Hospital em Boston, Massachusetts, provou que o controle da diabetes melhora

quando pacientes e médicos usam um aplicativo na internet que fornece ferramentas, informações e conecta paciente e médico em tempo-real. O maior desafio no tratamento de diabetes é a necessidade de modificar o comportamento do paciente. Essa modificação requer: estabelecimento de uma relação de confiança entre o médico e o paciente; acesso a informações qualificadas; acesso a ferramentas para o registro de alimentos ingeridos, atividades físicas e glicose; e retorno constante mostrando progresso. O tempo médio atendimento no consultório é de 8 minutos a cada 4 meses, dificultando atingir esses objetivos. Pacientes precisam ir ao consultório, muitas vezes tendo que viajar longas distancias, além de faltar ao trabalho para serem atendidos. O uso da tecnologia na internet permite superar todos esses desafios. No estudo clínico gerenciado pelo Dr. McMahon, 104 pacientes diabéticos com HA1C acima de 9% foram recrutados e divididos em dois grupos. O primeiro grupo de 52 pacientes, recebeu tratamento tradicional, educação através de grupos de suporte e reuniões periódicas. O segundo grupo de 52 pacientes utilizou um aplicativo via internet. Após 12 meses os valores de HA1C medidos resultaram: Grupo 1 (tratamento tradicional) - 1.0%; Grupo 2 (tratamento via internet) - 2.0%; O resultado comprovou que a internet ajuda positivamente o gerenciamento da saúde. Essa tecnologia já se tornou também essencial no atendimento em consultórios. Pacientes entram dados remotamente e na hora da consulta o médico prescreve um programa personalizado de nutrição, atividades físicas e medicamentos.

1166

AVALIAÇÃO DE PREPARAÇÕES ELABORADAS COM SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS E O IMPACTO SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS.

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

*B. R. Souza; C. M. Zani; C. C. Estraiher; M. L.L. Fornasari
Universidade São Judas Tadeu, Hospital 9 de Julho*

A desnutrição hospitalar é um evento prevalente na atualidade, contribuindo para o aumento da morbi-mortalidade, do tempo e do custo da hospitalização, e para a piora na qualidade de vida, influenciada por vários fatores entre eles a baixa ingestão alimentar. A suplementação alimentar é o mais simples e menos agressivo método de aumentar a ingestão de nutrientes para reverter a desnutrição protéico-energética, porém nem sempre são bem aceitos, devido ao sabor ou outras características organolépticas. O objetivo foi avaliar a aceitação de preparações elaboradas com suplementos nutricionais e o impacto sobre o estado nutricional de pacientes hospitalizados. Estudo prospectivo realizado com 11 pacientes internados, com 29 a 96 anos. Os dados foram coletados por instrumento padronizado, e foram realizadas avaliações nutricionais (peso, estatura, dobras e AMB); as necessidades energéticas foram estabelecidas por Harris-Benedict. Os suplementos utilizados foram testados sozinhos (SS) e adicionados a preparações (SP), e a aceitação avaliada pela escala Hedônica de 9 pontos para cor, aroma, textura, sabor e apresentação. A maioria dos pacientes era do sexo feminino, 81,7% e 18,2% sexo masculino, sendo 72,6% idosos e portadores de DCNT. Do total 61,5% receberam SP com Resource®Protein, 15,4% receberam Calogen®, e 7,7% receberam: Forticare®, Nefrodiet®e Modulen®. As preparações melhores avaliadas em ordem decrescente com SP foram: purê, sorvete, sopa e suco. A aceitação média dos SS foi de 25% e de 90,3% dos SP. Quanto ao estado nutricional, inicialmente 54,5% eram eutróficos, 27,3% tinham depleção leve e 18,2% sobrepeso; na segunda avaliação após acompanhamento de aceitação, 72,7 estavam eutróficos, 18,2% com sobrepeso e 9,1 depleção moderada. A aceitação média para 72,7% foi >75% das necessidades e para 27,3% <75%. Conclui-se que foi possível melhorar a aceitação dos pacientes internados com preparações usuais feitas com suplementos os quais oferecidos sozinhos não foram bem aceitos. A avaliação sensorial foi importante para determinar quais suplementos e preparações foram bem aceitas. Dessa forma observou-se melhora do estado nutricional durante o período do estudo.

1357

FIBRAS ALIMENTARES - PROPRIEDADES TERAPÊUTICAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

S. L. Viana; C. T. Silva

Este trabalho foi realizado com o objetivo de ressaltar a importância da ingestão das fibras alimentares na prevenção e tratamento de doenças como: hipercolesterolemia, diabetes,

hipertensão, constipação, obesidade alguns tipos de câncer. A metodologia empregada foi a revisão literária a fim de estudar e rever os recentes estudos e seus respectivos resultados. Fibras são carboidratos ou derivados dos mesmos, de origem vegetal, que são resistentes à ação das enzimas do trato digestório do homem, chegando intactas ao cólon onde são parcialmente hidrolisadas e fermentadas pela flora bacteriana colônica. Em relação à sua solubilidade podem ser solúveis (pectinas, gomas e mucilagens), ou insolúveis (celulose, hemicelulose e lignina). Cada tipo de fibra tem seu papel específico em cada patologia. Na hipercolesterolemia, a fibra solúvel auxilia na diminuição do colesterol sérico. Na diabetes, as fibras solúveis retardam o esvaziamento gástrico, retardando assim a hidrólise do amido, diminuindo conseqüentemente o índice glicêmico pós-prandial. Na constipação, tanto as fibras solúveis, quanto insolúveis têm papel importante. As solúveis tornam as fezes mais macias, enquanto as insolúveis aumentam peso e volume destas. Na obesidade a fibra solúvel retém água no estômago formando gel, oferecendo assim ao indivíduo uma sensação de saciedade. Após a revisão literária, conclui-se que a ingestão diária de fibras é de grande importância devido às suas propriedades: diminuindo o colesterol sérico, prevenindo a aterosclerose devido à sua viscosidade; diminuindo o índice glicêmico pós-prandial dos alimentos se ingeridos juntamente com fibras; dando a sensação de saciedade em casos de pacientes com obesidade auxiliando nas dietas de emagrecimento; evitando a constipação, sendo uma proporção maior de ingestão de fibras insolúveis, pois estas mantêm água retida aumentando o bolo fecal, já que as fibras solúveis oferecidas isoladamente reduzem os processos diarreicos; possui papel preventivo no câncer de cólon, já que as fibras aceleram o trânsito intestinal ficando as substâncias cancerígenas pouco tempo em contato com a mucosa intestinal; no câncer de mama, mecanismos pelo qual as fibras atuam na prevenção ainda não estão definidos. A ingestão da quantidade recomendada de fibras é de suma importância para a prevenção e tratamento das patologias referidas neste trabalho.

0778

O CONSUMO DIETÉTICO DE CÁLCIO EM PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UMA FACULDADE PRIVADA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

C. D. Pereira; M. S. Fernandes; C. A. Paes

Introdução: O cálcio é essencial na conservação da integridade do esqueleto, além disso, estudos recentes têm demonstrado a possível função do cálcio dietético como ação adicional na prevenção e tratamento da obesidade. Valores altos de Índice de Massa Corporal (IMC) mostram-se cada vez menores à medida que a ingestão de cálcio se aproxima da recomendada. **Objetivo:** Avaliar o consumo de cálcio dietético e de minerais competidores, em pacientes adultos atendidos no ambulatório de Nutrição de uma faculdade privada no Município do Rio de Janeiro, correlacionando com parâmetros antropométricos. **Metodologia:** A classificação do estado nutricional se deu através do critério estabelecido pela WHO, 1998. Sendo a avaliação da ingestão dietética obtida através do recordatório de 24 horas e análise no software NutWin 2.5. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS 8,0, com o nível de significância estabelecido de $p < 0,05$. **Resultado:** A avaliação do consumo de cálcio dietético atingiu cerca de 81,3% de inadequação. Nos pacientes avaliados como obesos, este consumo foi ainda menor. Na análise estatística, observou-se uma tendência de quanto menor o consumo do cálcio maior o IMC ($r = -142$; $p = 0,3$) e CA ($r = -210$; $p = 0,1$), porém não apresentaram uma correlação inversa significativa estatisticamente. **Conclusão:** Observa-se que os pacientes avaliados não têm o hábito de ingerir as principais fontes de cálcio, e quando o fazem, consomem associados a fatores antinutricionais, como o achocolatado e o café. Desta forma, há necessidade de uma intervenção nutricional, visando adequada ingestão de cálcio e nutrientes que auxiliam na sua biodisponibilidade. Devem ser priorizados os alimentos fontes, com orientação para que não haja substituição destes por outros que irão intervir no aporte total de cálcio.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES

0684

DESORDEM ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE NADADORAS ADOLESCENTES DE ELITE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

N. F. Costa; A. Schtscherbyna; E. A. Soares; B. G. Ribeiro
Instituto de Nutrição Josué de Castro / Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: A redução drástica do consumo energético e de nutrientes promovidas pelo aparecimento de desordens alimentares (DA) em atletas favorece as deficiências minerais ósseas e efeitos adversos para saúde. **Objetivo:** Comparar a composição corporal de atletas nadadoras adolescentes de elite com e sem DA. **Casística e Métodos:** Estudo transversal analítico que avaliou 77 atletas federadas do Rio de Janeiro com idade entre 11 e 19 anos que atingiram até a quinta colocação em campeonatos estaduais. Foram excluídas atletas com diabetes mellitus, gestantes, lactantes e usuárias de contraceptivos orais, drogas ou tabagistas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da UFRJ. A presença de DA foi avaliada a partir de três formulários validados no Brasil em adolescentes, Eating Attitudes Test (EAT-26), Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE) e Body Shape Questionnaire (BSQ). A análise de composição corporal foi realizada pelo método de absorptometria radiológica de dupla energia (DEXA). Para a medida de massa corporal, utilizou-se balança mecânica plataforma FILIZOLA, com capacidade de 150 kg (precisão de 100g) e a estatura foi medida com o estadiômetro Personal Sanny, com 2 metros de comprimento (precisão de 1 mm). Para a análise estatística utilizou-se o teste Mann-Whitney com o software SPSS versão 13.0, sendo considerado o nível de significância $p < 0,05$. **Resultados:** A média de idade foi de $14,6 \pm 2$ anos. Trinta e quatro atletas (44%) apresentaram positividade para DA em um dos testes aplicados. A média de idade da menarca foi de $11,9 \pm 1,2$ anos. Atletas com DA tinham maior massa corporal total que as sem DA (61,1kg; 56,9kg; $p = 0,040$, respectivamente), o mesmo ocorreu com o percentual de gordura (32,0%; 25,9%; $p = 0,000$). A densidade mineral óssea (DMO) tanto da coluna (L1-L4) quanto a corporal total não apresentou diferença significativa entre os grupos, no entanto 5 atletas apresentaram baixa DMO (Z-score < -2), dentre elas 1 tinha DA. **Conclusão:** As atletas com DA apresentaram maior massa corporal e percentual de gordura que atletas sem DA, sugerindo maior predisposição ao desenvolvimento de DA subclínicas. Um número importante de atletas já apresentava perda de massa óssea. O maior percentual de gordura parece ser fator protetor contra baixa DMO.

1122

AValiação DA ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS NOS CLUBES FILIADOS À FEDERAÇÃO PAULISTA DE FUTEBOL

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

T. Rodrigues; N. A. Duarte; I. A. Masano; L. C. Reis; T. Stulbach; B. G. Reis; A. B. Barrella; C. A. Crispim; H. V. G. Padilha
RGNutri

Introdução: A nutrição constitui o alicerce para o desempenho físico do atleta, proporcionando o combustível para o trabalho biológico e as substâncias químicas para extrair e utilizar a energia potencial dos alimentos. O futebol é uma modalidade de esporte com exercícios intermitentes e de intensidade variável. Alguns estudos tem demonstrado que jogadores de futebol apresentam uma alimentação desequilibrada, sendo necessária a presença de profissionais capacitados para orientá-los. O objetivo deste estudo foi identificar a presença e atuação do nutricionista nos clubes filiados a Federação Paulista de Futebol. **Metodologia:** Foi aplicado um questionário com 16 perguntas fechadas e diretas com 39 clubes filiados a Federação Paulista de Futebol. As informações foram relatadas pelo preparador físico, pelo nutricionista, quando presentes no clube, ou por profissionais dos clubes que trabalham próximo ao nutricionista e tinham conhecimento de suas atividades. As respostas foram tabuladas e categorizadas e a análise dos dados foi dividida em gráficos e tabelas relacionando as questões abordadas. **Resultados:** A Confederação Paulista de Futebol possui 59 clubes cadastrados, porém foi possível fazer o contato para aplicação do questionário com 39 destes, totalizando 66% da amostra. Os resultados apontaram que 41% dos clubes possuem nutricionistas e 59% não apresentam

esse profissional na equipe. Em relação aos motivos de não possuírem este profissional, 73% dos clubes não possuem nutricionistas por falta de verba e 27% por outros motivos (por exemplo, mudança de administração, uma nutricionista conhecida faz o cardápio, não há profissional qualificado no mercado e o preparador físico assume o lugar desse profissional). Ainda, verificou-se que 81,25% dos nutricionistas atuam nos restaurantes do clube e nem sempre diretamente na orientação dos jogadores. **Conclusão:** Perante os resultados obtidos, foi observado que há poucos nutricionistas atuando em clubes de futebol e muitos dos contratados não atuam como especialista em esporte, não acompanhando diretamente o atleta.

0785

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ATLETAS PROFISSIONAIS DE FUTSAL DA CIDADE DE FRANCISCO BELTRÃO – PR

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*K. L. Olenka; V. F. França
Universidade Paranaense - UNIPAR*

O uso de manipulações dietéticas e o consumo de nutrientes com propósitos de aumento da performance por parte dos atletas tem se tornado uma prática comum. Esse é um fato compreensível quando se considera o ambiente altamente competitivo em que vivem os atletas. A Nutrição é uma ferramenta importante dentro da prática esportiva, pois, quando bem orientada, pode reduzir a fadiga, permitindo que o atleta tenha melhor rendimento e melhor recuperação. Essa pesquisa objetivou avaliar o estado nutricional de atletas do futsal. O protocolo desse estudo foi submetido ao comitê de ética em pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade Paranaense – UNIPAR, para posterior coleta de dados. A coleta de dados foi realizada em quatorze (14) atletas profissionais de futsal da cidade de Francisco Beltrão que participam do campeonato Paranaense chave ouro em 2009. A metodologia utilizada para a coleta de dados foi a avaliação nutricional incluindo exames laboratoriais, avaliação antropométrica e física, bem como avaliação dos hábitos alimentares. Os valores hematológicos avaliados basearam-se no hemograma completo, e a avaliação dietética foi através de registro alimentar estimado de três dias e cálculos da composição química utilizando o programa Diet Pro 5i, também foram aferidas medidas de peso, altura e dobras cutâneas para avaliação nutricional. Com base nos resultados obtidos no presente estudo verificou-se que os atletas de futsal da cidade de Francisco Beltrão-Pr apresentam estado de eutrofia de acordo com a média de Índice de Massa Corporal (IMC), baixo percentual de gordura corporal, e o consumo energético diário do grupo em média não atende suas necessidades energéticas diárias estimadas. Em relação a avaliação dietética os resultados demonstraram que a ingestão de proteínas em média é superior ao recomendado, enquanto o consumo de carboidratos é inferior ao recomendado, e os lipídeos demonstrou estar elevado na dieta destes atletas. Em relação a ingestão de ferro avaliada observa-se adequação quanto ao consumo. Conclui-se, portanto que a dieta praticada pelos atletas é hipocalórica, hipoglicídica, hiperprotéica e hiperlipídica pode trazer prejuízos ao desempenho atlético e à saúde, porém os atletas não apresentaram alterações nos exames hematológicos que pode ser justificado pelo alto consumo de carnes elevando a quantidade total de ferro consumida

1194

AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DA EQUIPE DE NUTRIÇÃO INSERIDA EM UM PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA E SAÚDE NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*A. Paolucci; P. P. Wendling; A. N. M. Ferreira; J. O. Magalhães; L. P. Thomé; E. C. Moraes; S. L. F. Aguiar
Universidade Federal de Minas Gerais*

A comunidade científica vem acumulando evidências para demonstrar a relação entre dieta e saúde, especialmente na prevenção e no controle das enfermidades crônicas não-transmissíveis, incluindo a obesidade. Assim, o presente estudo objetivou avaliar a eficácia do trabalho da equipe de Nutrição inserida em um programa de atividade física, que visa à promoção da saúde, através da análise do número de participantes acompanhados que alcançaram seus objetivos. Desde 2004, o programa atende servidores públicos da UFMG e conta com profissionais e estudantes de Educação Física, Nutrição e Fisioterapia

para o acompanhamento consistiu na realização de uma primeira consulta para avaliação nutricional e antropométrica e retornos subsequentes para manutenção e avaliação da intervenção. Para isso, aplicou-se, em cada encontro, um recordatório alimentar habitual e aferiu-se peso, altura, circunferência de cintura e dobras cutâneas tricipital, bicipital, subescapular e supra-iliaca. Por meio dos dados antropométricos, caracterizou-se o perfil nutricional da população, e a partir dos dados obtidos nos retornos, determinou-se o número de indivíduos que conquistaram seus objetivos. As análises foram feitas por meio do Software DietWin profissional e do programa Microsoft Excel 2003. No período em estudo, o projeto foi procurado por 99 indivíduos. Dentre eles, 40,4% (n=40) deram continuidade ao tratamento. Segundo o IMC, 1% apresentou baixo peso; 39,8%, eutrofia; 41,8%, sobrepeso e 17,4%, obesidade. O emagrecimento saudável foi o objetivo mais prevalente (54,2%), seguido de melhoria da qualidade de vida (21,3%), reeducação alimentar (18,1%) e hipertrofia muscular (6,4%). Entre os integrantes que mantiveram o acompanhamento, 77,5% (n=31) alcançaram suas metas. Dessa forma, evidencia-se a validade do trabalho da Nutrição no programa em questão, visto que os objetivos relatados estão relacionados à promoção da saúde, sendo esta sua principal finalidade.

0954

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E FÍSICO DOS NADADORES

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*D. D. Ramos; S. T. Mastoriani; E. C. Dalquano
Bom Jesus - Ielus*

A natação é uma das modalidades que exige um maior dispêndio energético comparado com as demais. Isto ocorre porque além das variantes comuns a todos os esportes, tais como: idade, peso, sexo, condições climáticas, tem-se também o meio aquático, como a temperatura da água, a força para gerar movimento, a velocidade do nado e a flutuabilidade. O objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil nutricional e físico de nadadores adolescentes de competição de Joinville-SC. A amostra foi composta por 6 atletas do sexo masculino (15,3 ± 2,2 anos). Foi realizada a avaliação da composição nutricional, utilizadas medidas de peso, altura, dobras cutâneas e circunferências, adotando a padronização do SISVAN (Brasil). Para o consumo alimentar, foi utilizado a anamnese alimentar, recordatório de 24 horas. Os resultados da avaliação antropométrica mostraram estatura de 175,8 ± 8,1 cm, massa corporal de 65,2 ± 9,1 kg, e massa gorda de 7,1 ± 5,3 Kg. Na avaliação dietética 16% dos nadadores apresentaram um consumo de energia dentro das necessidades diárias necessárias. Entretanto, 66% apresentaram valores baixos para a ingestão de Carboidratos e 82% e 66% de Proteínas e Lipídios inadequados, respectivamente. Em relação ao aporte calórico total, o consumo foi de 3332 ± 930 calorias, demonstrando quantidades ingeridas inferiores ao recomendado, 5.000 a 6.000 kcal/dia (Wolinsky, 2002). A partir dos dados coletados no presente estudo conclui-se que a ingestão alimentar encontra-se inadequada, necessitando de um acompanhamento nutricional, para a promoção da saúde e desempenho atlético.

1058

PERFIL ALIMENTAR E CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS À VIGOREXIA ENTRE PRATICANTES DE ACADEMIA DE VITÓRIA – ES

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*M. P. C. P. Paixão; A. H. Santos; N. C. Oliveira; R. R. Amaral
Faculdade Salesiana de Vitória*

Os transtornos alimentares são cada vez mais frequentes e dentre eles pode se destacar a vigorexia que atingi principalmente homens que praticam musculação e outras modalidades físicas que propiciam a hipertrofia muscular. Objetivo: Avaliar o perfil alimentar e as características relacionadas à vigorexia entre praticantes de musculação nas academias de Vitória-ES. Metodologia: trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e qualitativo, de corte transversal, que foi realizado com 31 praticantes de musculação em academias de Vitória. Todos os participantes responderam um questionário sobre suplementos alimentares e com questões extraídas da escala de satisfação corporal. A ingestão habitual foi avaliada a partir do inquérito alimentar de 72 horas. Estes dados foram analisados através do software SPSS versão 15.0. As análises estatísticas foram realizadas considerando o nível de significância de p < 0,05. Resultados: Estes indivíduos possuíam idade entre 19 a 55 (27,86 ± 7,8 anos), 87,41% tinham curso superior completo ou incompleto, praticavam em

média $4,71 \pm 1,05$ dias de musculação na semana e 65,2% relataram que possuíam o objetivo de obter hipertrofia muscular. Os entrevistados consumiam em média $1,91 \pm 0,92$ g de proteína/Kg/dia, com média do percentual de adequação de ingestão calórica e de macronutrientes, sódio e ferro superior ao recomendado para o grupo, enquanto que a ingestão de cálcio estava abaixo do recomendado. Verificou-se que 67,74% dos entrevistados consumiam suplementos, destes 47,6% o faziam por iniciativa própria e 28,6% com o intuito de aumentar a ingestão energética e promover hipertrofia muscular. Não foram constatadas relações entre o nível de escolaridade, consumo de suplementos e a frequência de atividade física ($p > 0,05$). Em relação ao questionário de satisfação corporal observou-se que a maioria dos indivíduos que participou do estudo não apresentou características, que indicasse a vigorexia. Conclusão: A maioria dos entrevistados consumia suplementos por iniciativa própria, apresentava uma ingestão elevada de proteínas e não possuía características de dismorfia muscular. Entretanto, é importante que estes sejam monitorados, pois as práticas alimentares inadequadas podem reduzir o desempenho físico e estimular um aumento do consumo de suplemento e/ou do ritmo de atividade física, acarretando transtornos à saúde do indivíduo.

0443

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ANTROPOMÉTRICA DE SKATISTAS AMADORES DA ASSOCIAÇÃO DE SKATE DE CAXIAS DO SUL-RS.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*K. D. Zen; F. S. Amaro
Universidade de Caxias do Sul*

O "skate" é um esporte contemporâneo, que tem como características principais a utilização da criatividade e da liberdade de expressão corporal no solo, aparelhos e obstáculos. Como um esporte de alta intensidade, o "skate" necessita de um aporte calórico e nutricional específico e que supra as necessidades dos praticantes. Levando em consideração a necessidade de maior conhecimento da alimentação dos participantes deste esporte, este estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional e antropométrico dos praticantes de skate da modalidade de rua tipo amador de uma Associação de Skate do interior do Rio Grande do Sul. A amostra foi composta por 29 praticantes de skate, do sexo masculino, com idade entre 20 e 25 anos. Participaram do estudo praticantes amadores que praticavam o esporte com frequência mínima de três vezes por semana e que praticassem o skate de rua. Um questionário foi preenchido, sobre informações pessoais e alguns dados específicos em relação ao treino e a alimentação. Foi realizado recordatório de 24 horas. As medidas antropométricas foram coletadas durante um campeonato. Também foi avaliado o estado nutricional, através do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Os resultados antropométricos mostraram que os praticantes apresentaram, em média, $71,3 \pm 7,4$ kg de massa corporal; $1,77 \pm 0,06$ m de estatura; $22,6 \pm 1,6$ kg/m² de IMC e $8,9 \pm 1,8$ % de gordura corporal. A avaliação dietética demonstrou ingestão hipocalórica, hipoprotéica, hipoglicídica e hiperlipídica, e consumo inadequado de cálcio, sódio e vitaminas A e C. Essa população apresenta importantes inadequações nutricionais, talvez pelo fato das refeições serem realizadas fora de casa, necessitando assim de acompanhamento e orientação de profissional nutricionista.

Palavras-chaves: consumo alimentar, skate, estado nutricional, esportes radicais.

1377

AÇÕES DE UM PROGRAMA DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL A PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS E ATLETAS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*A. S. Lobo; A. F. Campregher; B. L. S. Pieri; R. N. B. Pereira; A. S. A. Miguel; C. M. Silva
UNESC*

Introdução: A boa nutrição pode fornecer aos praticantes de exercícios físicos e atletas os nutrientes necessários para otimizar o desempenho, garantir a recuperação e favorecer a aquisição de uma composição corporal favorável. Assim sendo, muitos indivíduos têm procurado orientação nutricional com vistas a alcançar seus objetivos. **Objetivo:** Este trabalho teve objetivo descrever as atividades desenvolvidas pelo "Programa de Atendimento Nutricional a Praticantes de Exercícios Físicos e Atletas" de uma universidade catarinense. **Métodos:** Foram analisados os prontuários dos atendimentos ocorridos de novembro/2008 a dezembro/2009 e realizada estatística descritiva. **Resultados:** O

projeto de extensão tem por objetivo prestar atendimento nutricional individual e em grupos a praticantes de exercícios físicos e atletas de diferentes modalidades e faixas etárias de Críciúma e região. As atividades são desenvolvidas no ambulatório de nutrição da instituição desde novembro de 2008, contando com a participação de três bolsistas, dois voluntários e um professor do curso de Nutrição. Foram realizadas 101 consultas ambulatoriais com praticantes de exercícios e atletas amadores e profissionais (entre 10 e 66 anos). A consulta ambulatorial incluía anamnese, avaliação do consumo alimentar e da composição corporal, orientação nutricional e prescrição nutricional com base nos objetivos dos atletas. As modalidades esportivas mais praticadas pelos participantes foram musculação, ciclismo e atletismo. Também foram realizados trabalhos de avaliação e orientação nutricional com equipes de futebol, futsal, ciclismo e natação, totalizando 127 avaliações. **Conclusão:** Com a realização do projeto a comunidade tem acesso a atendimento nutricional especializado, facilitando o alcance de seus objetivos com a prática esportiva. O projeto também possibilitou o desenvolvimento de trabalhos de conclusão de curso e projetos de pesquisa, bem como a vivência do acadêmico como estagiário em Nutrição Esportiva, área que se encontra em ascensão, além de divulgar o nome da instituição junto à comunidade.

0831

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CORPORAL DOS JOGADORES DE FUTSAL EM PELOTAS-RS.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*N. S. NUNES; M. R. D. BUCHWEITZ; A. J. ROMBALDI; D. B. DINIZ
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS*

O futebol de salão surgiu na década de 30, a partir de uma adaptação do futebol de campo. Desde então, o número de praticantes de futsal tem aumentado rapidamente em todo mundo, sendo que na atualidade, o Brasil é o país com maior número de praticantes dessa modalidade esportiva. O objetivo do estudo foi avaliar o consumo alimentar e o perfil corporal dos atletas de futsal em Pelotas, que participavam da série B de campeonato Estadual de futsal do Rio Grande do Sul. Participaram da pesquisa 14 atletas com idade média de 24,6 anos e para a coleta dos dados de consumo alimentar e hábitos, utilizaram-se quatro registros diários de consumo de alimentos preenchidos pelos próprios atletas, juntamente com questionário de anamnese nutricional aplicado em entrevista com os mesmos. Os dados obtidos dos registros alimentares foram analisados em software ADSNutri da Fundação de Apoio Universitário – UFPel e expressos em percentuais médios. Para análise da composição corporal foi utilizado adipômetro clínico da marca cescorf e as dobras cutâneas aferidas foram aplicadas no protocolo de Jackson e Pollock (1978). Os resultados demonstraram que os atletas ingeriam, em média, uma dieta hipocalórica, além de baixo consumo em relação aos minerais cálcio e magnésio e vitaminas A e C. Também apresentaram um elevado consumo de proteína, e dos minerais, fósforo, ferro e sódio. A análise da bebida consumida durante os treinos, acima de uma hora de duração, mostrou que o tipo de líquido utilizado pela maioria dos jogadores estava adequado às necessidades normais para reposição de líquidos, carboidratos e eletrólitos. A análise do percentual de gordura corporal mostrou que estava adequada para a maioria dos atletas, porém, devido a constatação de consumo de dieta hipocalórica, questiona-se de que a perda de gordura corporal possa ter ocorrido associada a uma perda importante de massa muscular. Diante das evidências, sugere-se que seja realizada uma estratégia de educação alimentar junto aos atletas, para promoção de consumo alimentar adequado como forma de contribuir para a saúde e a manutenção do desempenho esportivo.

0430

CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ATLETAS INFANTO-JUVENIS DE GINÁSTICA RÍTMICA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*H. Sotero; M. S. O. Magno; R. F. Viebig
Centro Universitário São Camilo*

Introdução: Exercícios físicos são importantes para melhorar a aptidão física, o desempenho, além de otimizar o crescimento de atletas infanto-juvenis. Contudo, pouco se conhece sobre os efeitos no perfil antropométrico da participação de crianças e adolescentes em esportes competitivos de alto nível como a ginástica rítmica (GR). **Objetivos:**

Avaliar o estado nutricional de atletas infanto-juvenis de GR, pertencentes a uma equipe pré-competitiva de um clube esportivo do município de São Paulo. **Método:** Para avaliação antropométrica das ginastas, obteve-se informações sobre peso e estatura, para avaliação das dobras cutâneas, para avaliação da porcentagem de gordura corporal segundo Slaughter et al (1988). As ginastas foram classificadas pelas curvas de crescimento da OMS (2006) por meio dos indicadores, Peso/Idade (P/I), Estatura/Idade (E/I) e IMC/Idade (IMC/I). Os percentuais de gordura corporal foram classificados por Deurenberg et al (1990). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COEP) do Centro Universitário São Camilo, sob nº 047/05. **Resultados:** Observou-se que das 38 atletas avaliadas, 76,3% apresentaram-se eutróficas e 15,8% com excesso de peso, em relação ao IMC/I; segundo o Índice E/I, 2,6% apresentaram baixa estatura e de acordo com o Índice P/I 14,3% encontravam-se com peso elevado. Observou-se que 15,8% das ginastas apresentavam percentual de gordura baixo, 13,2% moderadamente alto e 5,3% excessivamente alto. **Conclusões:** Observou-se que a maioria das ginastas possuía um perfil antropométrico satisfatório e dentro da normalidade em relação à idade. Entretanto, identificaram-se inadequações com relação ao percentual de gordura corporal que podem representar riscos à saúde dessas atletas.

1344

CONSTRUÇÃO DO SOMATOGRÁFICO USANDO EXCEL

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*E. D. S. Penha; R. S. Monteiro; N. T. Soares
Universidade Estadual do Ceará*

A somatotipologia constitui método de avaliação da composição corporal que envolve análise de imagens do corpo e/ou um conjunto de medidas antropométricas especificamente determinadas para este fim. A avaliação somatotípica, baseada na antropometria, busca estudar e descrever a morfologia externa do indivíduo, independente do seu tamanho. Existem vários tipos físicos classificados. De maneira simplificada, a literatura relata quatro tipos físicos principais relacionados: endomorfo, mesomorfo, ectomorfo e central. No Brasil, o uso desse método tem sido amplo na área esportiva, para avaliar desempenho e aptidões atléticas. Na área da saúde, no entanto, o seu uso é relativamente escasso, apesar de existirem várias publicações internacionais apontando significativas relações entre biótipos físicos e doenças. O somatográfico é uma ferramenta que complementa o estudo do somatotipo, pois permite a visualização da relação de predominância de um componente do somatotipo em relação a outros. Para sua elaboração é preciso dispor de software especializados, com um custo de mercado. Por isso, seria vantajoso dispor de informações que possibilitassem sua elaboração sem ônus para os estudiosos no assunto. Nesta perspectiva este trabalho teve por objetivo desenvolver e disponibilizar roteiro simples e prático, para elaboração da representação gráfica de diferentes somatotipos. O roteiro elaborado encontra-se organizado em 2 partes e foi feito para ser desenvolvido numa planilha do Excel. A primeira define e descreve o que é somatográfico; e a segunda descreve cinco passos para sua construção. No primeiro passo, o objetivo é calcular uma elipse matriz com base na equação da circunferência e centro na origem. O segundo passo discorre sobre a construção de três outras elipses, com base na elipse matriz, deslocando a elipse base para os centros fornecidos por CARTER, 2002. O terceiro, versa sobre a construção do triângulo de reuleaux; enquanto o quarto orienta a plotagem dos segmentos de reta de cada componente do somatotipo. O último passo fala sobre a plotagem dos somatotipos em si, o que permite concluir o somatográfico.

0354

PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E INGESTÃO DE NUTRIENTES DOS BAILARINOS DA ESCOLA DO TEATRO BOLSHOI NO BRASIL NO MUNICÍPIO DE JOINVILLE – SC

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*E. C. Dalquano; F. Couto
IELUSC*

A nutrição pode oferecer melhor qualidade de vida, melhora da saúde geral e do desempenho físico para o bailarino. O objetivo desse estudo foi relacionar o percentual de gordura corporal com o consumo alimentar dos bailarinos da Escola do Teatro Bolshoi

no Brasil. Para os dados antropométricos foram coletados peso, estatura e percentual de gordura dos bailarinos. Para o consumo alimentar aplicou-se um registro alimentar de 5 dias, sendo 4 úteis e 1 final de semana, com o intuito de observar o consumo calórico de macronutrientes e micronutrientes em média e desvio padrão e relacionar os macronutrientes com o percentual de gordura corporal através do programa estatístico Spearman Rank* (2001). A média encontrada para faixa etária, peso, estatura e percentual de gordura corporal para o sexo masculino foi de $17,55 \pm 1,57$, $63,15 \pm 6,75$, $174 \pm 0,048$, $5,59 \pm 2,162$ respectivamente, enquanto para o sexo feminino foi de $18 \pm 1,61$, $50,37 \pm 3,08$, $163 \pm 0,048$ e $14,6 \pm 2,704$, respectivamente. O percentual de gordura corporal dos bailarinos apresentou-se relativamente mais baixo do que os estudos comparativos. Pôde-se observar que a relação do consumo lipídico e protéico com o percentual de gordura apresentou-se inversamente proporcional, ou seja, quanto maior o consumo, menor o percentual de gordura. Por outro lado o consumo glicídico por quilo de peso corporal foi proporcional ao percentual de gordura. Sugere-se novos estudos para relacionar o consumo de nutrientes com o percentual de gordura corporal, além de estudos relacionados as atividades e hábitos alimentares de bailarinos.

0426

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES PRATICANTES DE JUDÔ DE UM CLUBE ESPORTIVO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*H. Sotero; M. S. O. Magno; R. F. Viebig
Centro Universitário São Camilo*

Introdução: O judô é uma arte marcial criada em 1882, no Japão, no qual valoriza tanto a defesa pessoal como também o aperfeiçoamento moral e a exaltação do caráter, possui como filosofia integrar corpo e mente. Hoje em dia a busca pela prática de judô entre crianças e adolescentes vem aumentando. Para esta faixa etária, o exercício é importante no processo de crescimento e desenvolvimento. **Objetivos:** O presente estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal de crianças e adolescentes praticantes de judô de um clube esportivo localizado na zona norte do município de São Paulo. **Método:** O estudo foi realizado com 17 praticantes de judô com idades entre 6 e 12 anos. Para avaliação antropométrica dos judocas, foram coletadas informações sobre peso e estatura, para avaliação do índice de massa corpórea, circunferências corporais e dobras cutâneas, para avaliação da porcentagem de gordura corporal segundo Slaughter et al (1988). Os judocas foram classificados pelas curvas de crescimento da OMS (2006) por meio dos indicadores, Peso/Idade, Estatura/Idade e IMC/Idade. Os percentuais de gordura corporal foram classificados por Deurenberg et al (1990). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COEP) do Centro Universitário São Camilo, sob nº 047/05. **Resultados:** Dos 17 judocas avaliados, 23,5% apresentaram eutrofia e 64,7% apresentaram excesso de peso, de acordo com a curva de IMC. Com relação à gordura corporal, 23,5% dos judocas apresentaram-se com porcentagens abaixo do ideal, sendo 32% meninas. Cerca de 65% dos judocas apresentaram elevados percentuais de gordura, especialmente as meninas (67,7%), sendo que nenhuma das judocas do gênero feminino apresentou valores adequados. **Conclusões:** Os resultados deste estudo demonstraram que os judocas avaliados apresentaram alta porcentagem de gordura corporal e sua maioria apresentou excesso de peso, especialmente as meninas. É necessário que estas crianças e adolescentes recebam orientação alimentar, visando sua saúde e seu desempenho esportivo.

0849

CONSUMO ALIMENTAR E ESTILO DE VIDA DE IDOSOS PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO EM UMA ACADEMIA DE GINÁSTICA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*K. S. Vasconcellos; F. S. Guimarães; C. Schneider; L. A. N. Nesello
Universidade do Vale do Itajaí - Univali*

A relação entre saúde, envelhecimento, exercícios físicos e estilo de vida tem sido objeto de estudo de inúmeros trabalhos científicos atuais. O estudo avaliou o consumo alimentar e estilo de vida de 14 idosos, praticantes de exercício físico de uma academia de ginástica de Balneário Camboriú/SC. O consumo alimentar foi avaliado através do questionário de frequência alimentar adaptado de Villar (2001); e a avaliação do estilo de vida por meio do Questionário PEV - Perfil do Estilo de Vida Individual de Nahas e col. (2000), ambos

auto-preenchidos. O estilo de vida geral apresentou 64,28% dos participantes com classificação positiva e 35,72% regular. Quando os componentes foram avaliados separadamente observou-se: 1) 85,72% comportamento positivo e 14,28% regular para o comportamento preventivo; 2) 71,43%, comportamento positivo para atividade física - exercícios físicos ao menos 2 vezes/semana; 3) 64,29% classificaram-se positivamente para controle de estresse, equilibrando o tempo dedicado às tarefas diárias e aos momentos de lazer e relaxamento; 4) 35,72% regular para alimentação, no qual grande parte dos avaliados referiu raramente consumir 5 porções de frutas e verduras/dia; 5) 42,86% apresentaram classificação regular quanto ao relacionamento social, referindo cultivar amigos e estar satisfeitos com seus relacionamentos pessoais. A análise do consumo alimentar demonstrou ingestão regular de fontes de carboidratos integrais, gorduras insaturadas, proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. O consumo de carnes mostrou-se moderado e o consumo de doces, frituras e embutidos, esporádico. Mais da metade (57,14%) referiu fazer uso de adoçante dietético em substituição ao açúcar de mesa e 28,57% relataram utilizar suplementos nutricionais. Observou-se baixa ingestão hídrica/dia e de variedade de frutas e verduras. Conclui-se que o consumo alimentar e estilo de vida foram saudáveis e equilibrados, com consumo regular de alimentos ricos em fibras, vitaminas e minerais. No entanto, foram encontradas inadequações quanto ao fracionamento e variedade das refeições.

1337

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE FUTEBOLISTAS DE UM CLUBE DO RIO GRANDE DO SUL

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

C. G. Frozza; M. B. Pedrosa
Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS

O futebol teve um crescimento em todos os aspectos, principalmente em relação à preparação física e técnica. Os estudos científicos vêm demonstrando que a saúde e o desempenho desses atletas podem ser beneficiados com a ingestão de uma alimentação adequada. O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo alimentar de jogadores de futebol profissional verificando a adequação da dieta ingerida em relação às recomendações preconizadas pela Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2009). Trata-se de um estudo observacional de corte transversal. Foi aplicado um recordatório alimentar de 24h em 17 jogadores do time. Os dados foram inseridos no program Nutwin versão 1.5 para análise dos nutrientes. Utilizou-se também o programa SPSS versão 13.0 para análise dos dados. A média do consumo energético foi 3287,94kcal (DP 890,89) e a proporção da amostra com valores inadequados para ingestão de carboidratos (g/kg/peso), proteínas (g/kg/peso) e lipídios (g/kg/peso) foram, respectivamente, 23,5%, 76,5% e 29,4%. As recomendações para ingestão de Magnésio e Folato não foram alcançadas por nenhum dos jogadores avaliados. Com base nos dados obtidos no presente trabalho e na literatura, se faz necessário que um profissional especializado esteja inserido na equipe de atendimento aos atletas para promover um comportamento nutricional adequado e contribuir positivamente nos resultados das competições.

0122

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM COMPETIDORES DO GÊNERO FEMININO DO PÓLO AQUÁTICO DA SELEÇÃO BRASILEIRA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

E. Moreira; L. F. Nascimento; J. G. Donha; S. B. Cruz; C. M. Ferreira
Universidade Paulista

A alimentação de um atleta é diferenciada dos demais indivíduos em função do gasto energético elevado e da necessidade de nutrientes que varia de acordo com o tipo de atividade, da fase de treinamento e do momento de ingestão. Objetivo: Avaliar o estado nutricional das atletas da Seleção Brasileira de Pólo Aquático Feminino. Métodos: Foram utilizados o registro alimentar de 3 dias e avaliação antropométrica (peso, altura, circunferências e dobras cutâneas). Foi utilizado o programa AVANUTRI para cálculos dos registros alimentares. As necessidades energéticas foram calculadas pela recomendação FAO/OMS (1985), e o percentual de gordura pelo protocolo de FAULKNER (1968). Resultados: A amostragem apresentou estado nutricional eutrófico de acordo com o IMC (20,7 kg/m²) e a CB, DCT e DCSE. Observou-se aumento de massa muscular em relação a CMB. O

percentual de gordura apresentou-se ideal de acordo com as recomendações. O estudo apontou déficit energético das atletas, porém sua margem de erro consideravelmente baixa (5,8%) pode indicar que não se encontram tão distantes da recomendação. Os macronutrientes, carboidrato e proteína não foram atingidos segundo a recomendação ADA (1993/2000). O lipídio foi o único nutriente a ultrapassar os valores recomendados. A vitamina A e ferro obtiveram valores positivos, enquanto a vitamina C, cálcio e zinco apresentaram-se abaixo do recomendado, de acordo com as DRIs. Conclusão: Sabe-se que a adequação do consumo de energia e macronutrientes é fundamental para otimizar a saúde e melhorar o rendimento físico, porém na população analisada os resultados mostram que as atletas podem vir a sofrer uma diminuição da performance e do desempenho físico, além de alguns problemas de saúde como fadiga crônica, síntese prejudicada de proteínas, baixa imunidade e alterações em todas as funções vitais. Dessa forma observa-se a importância da orientação nutricional para todos os esportistas, conciliando boa alimentação e prática saudável de atividade física.

SAÚDE COLETIVA

0135

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS, EM SÃO LUÍS - MA, 2008

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

T. M. M. Almeida; S. I. O. Conceição; S. G. Monteiro
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO

O baixo consumo de frutas e hortaliças pelo idoso pode desencadear problemas nutricionais, interferindo na sua qualidade de vida. A investigação objetivou avaliar o consumo habitual de frutas e hortaliças por idosos institucionalizados. Estudo do tipo transversal desenvolvido com 22 idosos residentes em três instituições geriátricas de São Luís, Maranhão. Utilizou-se o inquérito dietético Registro da Pesagem Direta dos Alimentos, por sete dias consecutivos, para avaliação do consumo dietético. Para análise qualitativa do consumo de frutas e hortaliças baseou-se no número de vezes em que os alimentos compareciam na dieta dos idosos. O processamento dos dados de identificação e socioeconômicos foi realizado no programa EPI INFO 2005 e o consumo alimentar, pelo software DIET PRO 5i. Observou-se que 50% dos idosos eram do sexo masculino e 50% do sexo feminino, com média etária de 84,72 anos. Todos os idosos ingeriram frutas e 86,4% consumiram hortaliças. Ocorreu elevado consumo de bebidas de baixo valor nutricional como os sucos artificiais (63,6%), café (54,5%) e chás (54,5%) em detrimento dos sucos de frutas naturais (22,7%) e vitaminas de frutas (22,7%). No agrupamento dos alimentos, verificou-se que as hortaliças foi o grupo menos ingerido (18,2%). No consumo dietético, segundo os tipos de refeições, observou-se que, apesar das frutas comparecerem como mais ingeridas, o consumo, por todo o grupo, só ocorreu no almoço, verificando-se ausência da ingestão no jantar e baixo consumo no desjejum (4,5%) e na ceia (4,5%). Os sucos de frutas naturais foram pouco consumidos na colação (13,6%) e no lanche (22,7%), em comparação com outras bebidas. As hortaliças foram mais ingeridas no almoço (86,4%) que no jantar (4,5%). O consumo habitual de frutas e hortaliças pelos idosos mostrou-se inadequado, sendo necessária a implementação de estratégias de incentivo ao consumo destes alimentos, como meio de contribuir para a promoção da saúde e no tratamento de patologias no grupo.

1375

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO PRESERVA PERÍMETRO CEFÁLICO DE CRIANÇAS CRONICAMENTE DESNUTRIDAS E NASCIDAS COM PESO INSUFICIENTE: ESTUDO EM COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS DO ESTADO DE ALAGOAS, BRASIL, 2009

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

A. F. S. X. Júnior; M. L. D. Lamenha; J. C. Cavalcante; H. S. Ferreira
Universidade Federal de Alagoas

Objetivo: Investigar o efeito do aleitamento materno exclusivo sobre a medida do perímetro cefálico (PC) de crianças de um a cinco anos de idade, segundo seu peso ao nascer e condição nutricional. Métodos: Estudo transversal envolvendo as crianças de 12 a 60

meses (n=725) das comunidades quilombolas (n=39) de Alagoas. Coletaram-se dados demográficos, socioeconômicos, de saúde e antropométricos. Estes foram comparados às curvas do padrão antropométrico da OMS-2006 e OMS/2007. As crianças foram categorizadas em desnutridas (altura-para-idade < -2 dp) ou eutróficas. Em seguida, cada grupo foi subdividido segundo o peso ao nascer (<3000g; ≥3000) e, finalmente, conforme a exposição ao aleitamento materno exclusivo por pelo menos 1 mês (sim/não). Assim, formaram-se oito grupos de estudos, os quais, para a análise estatística, foram expressos como variáveis categóricas ordinais (1 a 8). O grupo 1 foi constituído das crianças em pior condição (desnutridas, nascidas com peso insuficiente, não mamaram), enquanto o grupo 8 tinha aquelas consideradas como controles (eutróficas, nascidas com peso adequado e expostas ao aleitamento materno). As respectivas médias dos PCs foram comparadas (ANOVA/Tukey). Para investigar os fatores associados ao déficit de PC (z < -1,5), utilizou-se a análise de regressão logística múltipla. Resultados: As prevalências de déficits (z<-2) para os índices altura-para-idade e PC foram, respectivamente, 10,8% e 10,5%. As médias de escores z do PC para os grupos 1 a 8 foram, respectivamente: -1,67*, -1,09, -0,97, -0,94, -1,02, -0,69, -0,68 e -0,53. O grupo 1, que se distinguia do grupo 2 apenas pela exposição ao aleitamento materno, foi o único cuja média de PC apresentou diferença estatisticamente significativa em relação ao grupo 8 (p < 0,001). De acordo com a análise multivariada, os fatores significativamente associados ao déficit de PC (z < -1,5) foram: déficit estatural, peso ao nascer menor que 3000g, sexo feminino e aumento na idade cronológica. O aumento do tempo de aleitamento materno exclusivo em um mês reduziu essas chances em 10%. Conclusões: O aleitamento materno exclusivo constitui-se num importante fator de preservação do crescimento adequado do PC, mesmo na vigência da desnutrição crônica e em crianças que nasceram com peso insuficiente.

0205

PREVALÊNCIA E FATORES DETERMINANTES DA ANEMIA EM CRIANÇAS ASSISTIDAS EM CRECHES DE BELO HORIZONTE - MG.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

D. S. Rocha; J. A. Lamounier; F. D. Capanema; S. C. C. Franceschini; Michele Pereira Netto
Universidade Federal da Bahia

A anemia é um problema de saúde pública global e está associada a um risco aumentado de morbidade e mortalidade, especialmente em crianças menores de cinco anos. Assim é fundamental a compreensão dos fatores de risco em cada população, em relação às crianças assistidas em creches, estudos têm demonstrado que os fatores determinantes da anemia são a idade precoce, assistência a creches de administração exclusivamente pública, baixa escolaridade dos pais e renda familiar, déficits nutricionais, dentre outros. O presente estudo teve como objetivos avaliar a prevalência de anemia, além de identificar os fatores determinantes da mesma em crianças assistidas em creches de Belo Horizonte, MG. Trata-se de um estudo transversal, no qual, foram avaliadas 320 crianças menores de cinco anos. Foi realizado teste de anemia por punção digital, considerando-se anemia níveis de hemoglobina inferiores a 11,0g/dL. Foi realizada avaliação antropométrica, com coleta de peso e altura das crianças e avaliação segundo a Organização Mundial da Saúde, 2006. Foi aplicado um questionário aos pais ou responsáveis pelas crianças, contendo informações socioeconômicas, maternas e relacionadas à saúde das crianças. Foi realizada análise multivariada para avaliação da associação entre as variáveis estudadas e a anemia. A prevalência de anemia na população foi de 30,8%, sendo que nas crianças com idade ≤ 24 meses, a prevalência foi de 71,1%, nas crianças entre 24 e 48 meses foi de 25,3% e para aquelas com idade superior a 48 meses foi de 21,3%. Os fatores determinantes da anemia foram a idade menor ou igual a 24 meses (OR: 9,08; IC: 3,96 - 20,83); e a altura/idade < -1 z escore (OR: 2,1; IC: 1,20 - 3,62). Conclui-se que a prevalência de anemia foi elevada nas crianças atendidas em creches de Belo Horizonte, principalmente para aquelas com idade igual ou menor a 24 meses. É necessário a implementação de estratégias para o combate da anemia nessa população, bem como a realização de medidas preventivas.

1187

COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATUREZA SEXUAL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

J. B. S. Azevedo; A. K. G. Souza; L. L. G. Santos; G. V. Veiga
UFRJ

Introdução: Os transtornos alimentares (TA) são caracterizados por uma preocupação excessiva com a forma e o peso corporal, que leva o indivíduo a adotar comportamentos alimentares inadequados visando à perda de peso. Quando ocorrem na adolescência, podem causar desnutrição, retardo no crescimento e no desenvolvimento puberal. **Objetivo:** Verificar a associação entre estágios de maturação sexual e comportamentos de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares (CRTA) em adolescentes. **Métodos:** Foram avaliados 700 estudantes de escolas públicas estaduais de Niterói-RJ (39,4% meninos e 60,6% meninas), entre 12,0 e 19,9 anos, que auto-responderam um questionário simplificado que investigou a frequência, nos últimos 3 meses, ao menos uma vez por semana, de episódios de compulsão alimentar (CA) e dietas restritivas (DR). A maturação sexual foi auto-avaliada com base nas pranchas de Tanner com figuras de mamas para meninas e genitália para meninos em 5 estágios de desenvolvimento. Utilizou-se o teste qui-quadrado para comparar as frequências e o valor de p < 0,05 para significância estatística. **Resultados:** Cerca de metade dos meninos (52%) e das meninas se encontravam em fase de desenvolvimento acelerado e final de desenvolvimento, respectivamente; 27% dos estudantes apresentavam episódio de CA e 16% DR. A média de idade da menarca das meninas que relataram o hábito de realizar DR (11,7) foi menor (p=0,002) do que daquelas que não apresentavam tal comportamento (12,2). Não houve associação entre os CR para TA e desenvolvimento puberal tanto em meninos quanto em meninas. A média de idade entre os estudantes que relataram DR e episódios de CA foi de 15,9 anos. A média de idade dos meninos na fase de início de crescimento que apresentaram episódios de compulsão alimentar (14,9) foi menor quando comparada com os que não relataram este comportamento (15,7; p=0,05). **Conclusões:** Não foi observada relação entre comportamento de risco para transtornos alimentares e desenvolvimento puberal.

1381

CARACTERÍSTICAS DOS ADOLESCENTES PERTENCENTES À COORTE 1993 QUE CONSOMEM O PADRÃO COMUM BRASILEIRO COMO HÁBITO ALIMENTAR. PELOTAS/RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

F. Rehbein; C. L. Marques; R. B. Bergmann; D. M. Schneling
Universidade Federal de Pelotas

INTRODUÇÃO: Adolescentes tendem a viver intensamente o dia atual, não se importando como seus hábitos alimentares possam vir influenciar sua saúde e estado nutricional (Sargent et al., 1994). A adolescência é o momento privilegiado para se colocar em prática medidas preventivas, pois hábitos alimentares criados nesse período aparentemente persistem na idade adulta (Jacobson, 1998). O padrão de consumo de alimentos, mais que a ausência de nutrientes na dieta, expressa situações reais de disponibilidade de alimentos e de condições diferenciadas de inserção ou não das populações nos diferentes cenários sociais (Sichieri, 2003). **OBJETIVO:** Descrever os fatores relacionados ao padrão alimentar "comum brasileiro" consumido pelos adolescentes da coorte de nascidos em Pelotas, em 1993. **MÉTODOS:** Estudo transversal aninhado à coorte de todos os adolescentes nascidos no ano de 1993 em Pelotas. Para a coleta dos padrões alimentares foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar com 81 itens alimentares. Foi realizada uma descrição das características daqueles que possuem maior adesão ao padrão alimentar "comum brasileiro", composto por arroz, feijão, café, açúcar, cebola e alho, pão caseiro e suco artificial que se refere aos cerca de 25% da amostra (n=868) que pertencem ao quintil superior de adesão ao consumo do padrão alimentar "comum brasileiro". **RESULTADOS:** Adolescentes eutróficos apresentaram maior consumo do padrão comum brasileiro do que aqueles com sobrepeso ou obesidade. Pode-se observar que houve maior aderência pelo grupo de menor renda. Adolescentes de cor de pele preta/parda apresentaram um maior consumo do padrão comum brasileiro dos de cor branca. Em relação ao sexo, o

masculino foi o que mais aderiu. **CONCLUSÃO:** Embora a combinação do arroz e feijão (alimentos principais deste padrão) seja completa em relação a proteínas, é necessário que a população que possui adesão a esse padrão aumente o consumo de frutas e vegetal, para que o equilíbrio da dieta e a melhor qualidade da mesma sejam atingidos.

1222

CONSUMO ALIMENTAR AD LIBITUM E SENSações DE FOME, VONTADE DE COMER E SACIAÇÃO DE MULHERES OBESAS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

C. C. Japur; D. M. Macedo; F. R. O. Penaforte; M. F. Silva de Sá; R. W. Diez-Garcia
Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP/USP

Introdução: O consumo alimentar é influenciado por processos hormonais relacionados a fome e saciedade, mas também pelo ambiente. **Objetivo:** Correlacionar o consumo alimentar ad libitum e as sensações de fome e vontade de comer pré-prandiais e saciação pós-prandial, e avaliar a percepção da quantidade consumida. **Métodos:** Trata-se de um estudo prospectivo transversal com 30 mulheres obesas (índice de massa corporal entre 30 e 40kg/m²), com idade entre 30 e 45 anos. Foram excluídas do estudo: mulheres com transtornos alimentares, diabéticas, gestantes, lactantes, tabagistas, com intolerância ou aversão ao alimento oferecido no estudo e/ou orientação nutricional recente. O consumo alimentar ad libitum (em g) de macarrão à bolonhesa foi avaliado pela variação entre o porcionado e os restos no prato e as sensações de apetite e saciação foram mensuradas por escalas subjetivas previamente validadas. O tempo (min) utilizado para concluir a refeição também foi mesurado. Ao final da refeição, questionou-se como era considerada a porção consumida com uma escala que varia entre muito pequena e muito grande, com o intuito de avaliar a percepção da quantidade consumida. As análises de correlação foram realizadas pelo Teste de Spearman, com significância de 95% (p=0,05). **Resultados:** Houve correlação entre quantidade consumida ad libitum e saciação pós-prandial, r=0,4051 (p=0,02), mas não com as sensações de fome e vontade de comer pré-prandiais. O consumo corrigido pelo tempo (g/min), também se correlacionou apenas com a saciação pós-prandial, r=0,3677 (p=0,0456). Metade das obesas consideraram seu consumo grande (média = 572g), 12 consideraram médio (média=350g), 2 muito grande (média=657g) e 1 pequeno (236g). **Conclusões:** As sensações de fome e vontade de comer pré-prandiais não se correlacionaram com o consumo alimentar ad libitum, que apenas apresentou correlação com a sensação de saciação pós-prandial. As percepções da quantidade consumida parecem ter sido coerentes com o consumo ad libitum.

0147

MUDANÇAS ALIMENTARES E CRITÉRIOS DE COMESTIBILIDADE: CONTRIBUIÇÕES ETNOGRÁFICAS PARA A PROMOÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

M. O. Ramos; R. Menciasche; F. T. Cruz
DESMA

A definição de Segurança Alimentar e Nutricional promulgada na lei orgânica de SAN (BRASIL, 2006) acentua a promoção de "práticas alimentares promotoras de saúde" a partir da compreensão das relações entre comida, cultura, sociedade e meio-ambiente. Dadas as dimensões do país e de sua composição multiétnica, diversa e desigual, torna-se necessária a contextualização do que seriam tais práticas. Tendo em vista a relação entre produção e consumo de alimentos, objetivou-se observar mudanças ocorridas em comunidades rurais do Litoral Norte do RS, a partir de pesquisa etnográfica entre moradores de diferentes gerações (RAMOS, 2007). Foram registradas mudanças alimentares: aumento da utilização de alimentos industrializados, redução da produção e consumo de tubérculos e milho, aumento do consumo de carnes e trigo, desconhecimento de hortaliças e frutas silvestres, assim como de receitas tradicionais, até há pouco de uso comum. Ao mesmo tempo, o estudo apontou a manutenção de antigos critérios de comestibilidade: a familiaridade com o alimento, o prazer, a "pureza", a "força", a potencialidade de manutenção de laços familiares e comunitários - critérios em boa medida atingidos pela produção destinada ao autoconsumo, símbolo do "ser agricultor" –aliás identidade já não escolhida por boa parte dos jovens locais. O estudo apontou o consumo de um cardápio híbrido, tanto em ingredientes (frescos ou industrializados), quanto em valores -

alimentos que simbolizam um rural tradicional são desprestigiados face a alimentos que simbolizam um modo de vida moderno, desejado especialmente pelos jovens. Frente à crise ambiental, ao aumento na incidência de DCNT e ao discurso oficial atual na área da saúde, de valorização de identidades locais e culturas alimentares, cabe refletir como tem se dado o diálogo entre saberes científicos e populares em contextos locais. Parece-nos que a promoção da SAN exige a relativização de conceitos e critérios de comestibilidade desenvolvidos pela ciência da nutrição, assim como a revisão de métodos de pesquisa e ação em saúde, para o que a etnografia tem a contribuir.

0528

PRINCIPAIS FATORES QUE INFLUENCIAM NO DESMAME PRECOCE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

T. Colonetti; S. R. M. Back; G. Coelho; T. Benfato; L. Justo; L. Lanatte; A. S. Lobo
Universidade do extremo sul catarinense - UNESC

Este trabalho tem como objetivo elencar os principais fatores da duração da amamentação. Alguns fatores históricos influenciaram o desmame precoce como o processo de industrialização que propiciou o aleitamento artificial, desestimulando a prática exclusiva do aleitamento materno. A amamentação ressalta sua grande importância pela contribuição dos diferentes componentes do leite materno. Dentre os fatores positivos para a mãe, destaca-se menor sangramento pós-parto e, conseqüentemente menor incidência de anemias, em virtude do maior intervalo interpartal, há menor prevalência de câncer de mama, ovário e endométrio e maior rapidez na perda de peso pós-parto. Para a criança são relatados vários benefícios, como menores índices de mortalidade, morbidade por diarreia, desnutrição, diabetes mellitus, obesidade. Entre os principais fatores que contribuem para o desmame precoce encontram-se os fatores socioeconômicos, culturais, profissional da saúde despreparado, trabalho materno e fórmulas infantis modificadas. Para a continuação da amamentação, precisa-se do apoio de um profissional habilitado para auxílio, desta forma buscou-se elaborar um trabalho cuja metodologia utilizada baseou-se em uma pesquisa qualitativa, entrevistando duas profissionais da saúde da área da Pediatria, uma que trabalha na rede privada e outra que trabalha na rede pública de saúde do município de Criciúma, SC. Observou-se o ponto de vista distinto em algumas questões entre as entrevistadas, sobretudo nas questões referentes aos principais fatores que influenciam no desmame. A profissional da rede pública identifica a questão cultural, mitos e a introdução de chás entre outros complementos que desestimulam a amamentação como os fatores fundamentais para o desmame. Entretanto, a profissional da rede privada ressalta a desinformação, a necessidade de trabalhar, paridade e erro de interpretação como um dos principais agravantes para que ocorra o desmame precoce.

0736

COMIDA DE ÍNDIO, COMIDA DE BRANCO: PRÁTICAS ALIMENTARES DOS ÍNDIOS BORORO DO PANTANAL MATOGROSSENSE, BRASIL.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

M. L. M. Corrêa; M. C. V. Weiss
UNIVAR - Faculdades Unidas do Vale do Araguaia

O ato alimentar, para além dos aspectos fisiológicos, é permeado de simbologias e relaciona-se com a aceitação e participação de indivíduos em grupos sociais. Não descartando a necessidade de nutrição adequada, a alimentação consiste em nutrir também a vida social de representações e significados. A alimentação dos povos indígenas brasileiros vem passando por intensas transformações, que refletem a intensidade do contato com a sociedade não-indígena e a constante assimilação de novos hábitos alimentares. O presente estudo foi realizado na aldeia Bororo de Perigara, localizada no Pantanal Matogrossense. Utilizou-se técnicas qualitativas como entrevistas semi-estruturadas, desenhos, grupos focais e observação participante. O objetivo do trabalho foi conhecer as práticas alimentares difundidas entre a população e a percepção das transformações decorrentes do contato com alimentos industrializados. Os Bororo atribuem ao alimento, forte relação com a cosmologia e com os rituais tradicionais, dentre os quais se destacam as restrições alimentares a solidariedade interclânica. As percepções acerca dos alimentos considerados "saudáveis" relacionam-se com a obtenção de alimentos no Bioma Pantanal, respeitando as regras de consumo tradicionalmente praticadas. O consumo de alimentos industrializados, considerados "comida de branco" foi atribuído às alterações do

perfil de adoecimento da população. Conclui-se, portanto, que a população tem observado mudanças no processo saúde-doença, atribuídas ao consumo de novos alimentos: "comida de branco" e que, apesar da manutenção de práticas tradicionais de consumo alimentar, estas vem se perdendo ao longo do tempo, comprometendo assim, a saúde das novas gerações.

1275

PERFIL DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR: COORTE DE NASCIMENTOS DE PELOTAS-RS 2004

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

G. Gatica; A. J. D. Barros; S. W. Madruga
Programa de Pós-graduação em Epidemiologia, UFPel

Para o recém nascido, o alimento ideal é o leite materno e, segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), este deveria ser oferecido exclusivamente por seis meses. O conjunto de alimentos introduzidos na dieta da criança, além do aleitamento materno, é denominado como alimentação complementar e, de acordo com as recomendações da OMS, deve ser realizada de forma lenta e gradual em termos de consistência e quantidade. O objetivo do presente estudo foi descrever o perfil de introdução alimentar de crianças até um ano de idade, pertencentes à coorte de nascimentos. Foram incluídas neste estudo todas as crianças nascidas e residentes na zona urbana do município de Pelotas, no ano de 2004. No seu primeiro ano foram realizadas visitas às mães por ocasião do nascimento das crianças, depois aos três e aos 12 meses de idade. Nessas visitas, um questionário foi aplicado às mães, com perguntas sobre saúde; hábitos de vida; alimentação; utilização de serviços de saúde; situação socioeconômica; medidas antropométricas do recém-nascido e da mãe, entre outras. Avaliou-se a prevalência da introdução de grupos de alimentos segundo suas características nutricionais ou de consistência durante o primeiro ano de vida dessas crianças. O estudo mostrou que aos três meses de idade já haviam sido introduzidos alimentos líquidos em cerca de 70% das crianças. Em relação a alimentos semi-sólidos, 31,2% das crianças já haviam recebido este tipo de alimento nesta idade. Importante ressaltar a alta prevalência de crianças que já possuíam alimentos sólidos fazendo parte de sua dieta em período tão precoce (34%). Como consequência disso, 96% das crianças já tinha introduzido antes dos seis meses alimentos líquidos e semi-sólidos na sua dieta. Considerando o leite de vaca: 22,2%, 53,1%, 58,7% e 69,8% já o haviam introduzido anteriormente aos períodos de 1, 3, 4 e 6 meses, respectivamente, e o mesmo para alimentos com açúcar: 0,2%, 3,2%, 4,8% e 10,1%. Portanto, a introdução alimentar das crianças pertencentes à coorte de nascimentos de Pelotas-RS 2004 não atende às recomendações propostas pela OMS. Esse fato é preocupante, uma vez que esta alimentação pode influenciar o crescimento e desenvolvimento da criança, assim como predispor-la ao desenvolvimento de doenças na idade adulta.

0124

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIETAS VEICULADAS EM REVISTAS NÃO CIENTÍFICAS EM DIFERENTES ANOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

F. M. Bion; K. V. G. Lima; C. R. Lima; E. Nascimento; M. H. C. Chagas; P. M. A. Queiroz
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: Na adolescência, o aumento do tecido adiposo constitui um importante fator de risco para as doenças crônicas não transmissíveis, sendo grande a procura de dietas restritivas para obter o emagrecimento. **Objetivo:** Avaliar a composição nutricional de dietas de emagrecimento veiculadas por revistas não científicas, disponíveis na cidade do Recife, Pernambuco, Brasil, em 2007 e 2009. **Material e métodos:** Obteve-se 120 dietas de emagrecimento, selecionadas aleatoriamente de 24 revistas não científicas, distribuídas em três grupos, de acordo com a faixa de preço. Avaliou-se os cardápios utilizando o Diet Pro 2, comparando-os com os valores da FAO/OMS e DRIs, quanto a calorias, macronutrientes, fibras, cálcio e ferro. A análise estatística foi feita utilizando testes de Anova (two way) e Tukey. O nível de significância foi de 5,0%. **Resultados:** A média de oferta energética apresentou valores reduzidos: 1153,53kcal (2007) e 1393,72kcal (2009). Na análise de acordo com o recomendado, os macronutrientes caracterizaram a dieta, nos dois anos, como: hipoglicídica, hiperproteica e normolipídica. A oferta de fibras aumentou com o passar do tempo ($p=0,006$), no entanto não conseguiu atingir o recomendado. Na avaliação da adequação, o cálcio apresentou uma oferta habitual inferior ao valor da Ingestão Adequada. O ferro teve uma prevalência de adequação de 95%, na maioria das revistas. **Conclusão:** Os achados da presente investigação demonstram

que as dietas disponíveis em revistas não científicas com promessas de emagrecimento rápido apresentaram inadequações de macro e micronutrientes, nos dois anos estudados, reforçando a ideia de que esta prática pode comprometer o estado nutricional e ocasionar sérios agravos à saúde das adolescentes, já que as dietas ofertam quantidades aleatórias de nutrientes, independentes da faixa etária e do preço das revistas analisadas.

1210

CONSUMO DE REFRIGERANTES POR INDIVÍDUOS ADULTOS DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE-MG

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

C. A. S. Aires; L. A. Rocha; M. B. S. Braga; D. A. Amaral; M. C. Santiago; P. M. Tonini; C. C. Ferreira
Centro Universitário UNA

Estudos têm demonstrado que consumo excessivo de refrigerantes pode causar distúrbios dentários e estomacais e aumentar o risco de doenças como obesidade, neoplasias, diabetes e doenças cardiovasculares. O presente trabalho objetivou avaliar qualitativamente o consumo de refrigerantes por indivíduos adultos do Município de Belo Horizonte - MG. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário em três áreas distintas da cidade. Foram entrevistadas 306 pessoas com idade entre 18 e 80 anos. Dos indivíduos entrevistados, 51,3% possui idade entre 18 e 30 anos, 20,3% entre 31 e 40 anos e 28,4% acima dos 40 anos. Os resultados demonstram que 94% da população estudada consome refrigerantes e apenas 6% não consome. Foi observado que 24,84% da população entre 18 e 30 anos ingere refrigerante diariamente, 21,02% de 3 a 5 vezes por semana, 34,39% de 1 a 2 vezes por semana e 19,75% raramente. Foi constatado que 20,97% da população entre 31 a 40 anos ingere refrigerante diariamente, 12,90% de 3 a 5 vezes por semana, 29,03% 1 a 2 vezes por semana e 37,10% raramente. Na população acima de 40 anos 19,54% ingere refrigerante diariamente, 11,49% de 3 a 5 vezes por semana, 31,03% consomem de 1 a 2 vezes por semana e 37,93% consomem refrigerante raramente. Os refrigerantes a base de cola foram os preferidos por 48,71% da população, seguidos por guaraná (21,34%) e outros sabores (8,48%). Da população estudada 21,47% referem ingerir todos os sabores. Dos indivíduos analisados, 80,6% consomem refrigerante com adição de açúcar, 14,4% ingerem os tipos light/zero e 4,9% optam por ingerir o tipo diet. Foi constatado um alto consumo de refrigerantes com adição de açúcar, predispondo a obesidade e doenças associadas. Estratégias educativas devem ser adotadas com informações a população sobre os impactos causados à saúde, bem como os benefícios decorrentes da redução do consumo de açúcar, produtos artificiais, corantes e conservantes contidos nestas bebidas.

0115

PROJETO DE EXTENSÃO SABOR DO SABER AÇÕES PEDAGÓGICAS PARA A FORMAÇÃO INTEGRAL DO ACADÊMICO DE NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

A. L. Silva; R. Rosa
UNISUL

O Sabor do Saber é um projeto de extensão da Universidade do Sul de Santa Catarina – Unisul, que tem como objetivos criar e promover oficinas de Educação Nutricional, oportunizando aos acadêmicos do Curso de Nutrição a realização de ações comunitárias que incentivem a alimentação saudável para os diferentes públicos de interação, bem como refletir sobre as posturas e condutas do profissional de nutrição numa perspectiva humanitária, contribuindo, assim, para a formação integral do acadêmico. Foi criado em março de 2004, sendo constituído, inicialmente, por participações voluntárias de acadêmicos da disciplina de Educação Nutricional e, atualmente, é oferecido para os acadêmicos da quinta, sexta e sétima fases que já tenham cursado tal disciplina. Possui como marco referencial as práticas incentivadas pelo Ministério da Saúde, destacando os dez passos para uma alimentação saudável e trabalha em parceria com alguns programas e projetos, destacando o Programa Mesa Brasil do SESC. O projeto Sabor do Saber procura contribuir na associação entre a dinâmica universitária e as necessidades de saúde da população. Nesta perspectiva, cria oficinas que utilizam o teatro e a música como ferramentas para compreender as diferentes reações da comunidade frente à sua alimentação. Os acadêmicos ainda exercitam a comunicação oferecendo informações compatíveis com a linguagem do público atendido. Momentos lúdicos e participativos substituem as tradicionais palestras, que buscam ser apresentadas de forma criativa e original, além de serem elaboradas dentro de um contexto pedagógico voltado a realidade e as necessidades da

comunidade. Este contato comunitário reinteros os princípios da extensão universitária e propicia vivências que auxiliam o acadêmico para uma abordagem integral da população nas suas ações futuras, uma vez que favorece aproximação com a realidade social e oportuniza novas leituras das dimensões socioculturais das comunidades.
Palavras-chave: formação integral, nutrição, educação nutricional.

1224

INFLUÊNCIA DO TAMANHO E COR DO PRATO NA PERCEÇÃO DE PORÇÕES DE DIFERENTES CORTES DE CHOCOLATE.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*F. R. O. Penaforte; C. C. Japur; R. W. Díez-García
Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP/USP*

Introdução: Como a percepção é influenciada pelo contexto, existem diferentes fatores que podem contribuir ou prejudicar a acuidade da estimativa de porções alimentares. Objetivo: Avaliar a influência do tamanho e da cor do prato na percepção do tamanho de porções de chocolate em diferentes formatos. Métodos: Participaram do estudo 94 estudantes universitários com idade entre 18 e 23 anos, e mínimo de 13 anos de escolaridade. Uma amostra de chocolate inteiro (50g) foi porcionada em um prato de refeição transparente com a indicação da quantidade para servir de padrão de referência visual e 12 amostras de 50g de chocolate em três diferentes formatos (ralado, em lascas e em pedaços) foram dispostas em quatro diferentes pratos (grande branco, grande preto, pequeno branco e pequeno preto). As estimativas de quantidades (em g) das porções alimentares foram realizadas individualmente, por meio de observações dos pratos distribuídos em 4 bancadas diferentes. O teste de Friedman ($p < 0,05$) foi utilizado para a análise estatística com objetivo de avaliar as relações entre as médias dos grupos de estudo, isolando as variáveis: formato do alimento, cor e tamanho do prato. Resultados: A menor estimativa do chocolate em lascas foi no prato grande branco, comparado ao em pedaços ($44,7 \pm 24,0g \times 53,2 \pm 28,1g$; $p < 0,01$). O chocolate ralado teve a menor estimativa em relação ao em lascas no prato pequeno branco ($65,4 \pm 37,6 \times 2,1 \pm 26,5g$; $p < 0,05$) e no grande preto ($68,0 \pm 37,8g \times 55,6 \pm 31,9g$; $p < 0,05$) e em relação ao em lascas e ao em pedaços no prato pequeno preto ($55,2 \pm 31,3 \times 63,8 \pm 31,2 \times 68,7 \pm 33,8g$; $p < 0,05$). A menor estimativa do chocolate em lascas no prato grande branco ($44,7 \pm 24,0g$) e a maior foi para o em pedaços no prato pequeno preto ($68,7 \pm 33,8g$). Conclusões: As estimativas das quantidades de chocolate foram diferentes de acordo com o formato do alimento e com o tamanho e cor do prato utilizado, sugerindo que estas variáveis podem influenciar na percepção do tamanho de porções.

0148

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE PESCADO NA POPULAÇÃO QUE FREQUENTA FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ/SP

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*J. P. Vasconcellos; S. A. Vasconcellos; S. R. Pinheiro; E. O. Telles; S. A. Sanches; O. B. Souza; S. C. Balian
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP*

O consumo de pescado no Brasil está abaixo das recomendações da Organização Mundial da Saúde. O objetivo do trabalho foi caracterizar o consumo de peixe entre frequentadores de feiras livres de Santo André-São Paulo. O questionário pretendeu avaliar as características socioeconômicas e os fatores limitantes e facilitadores do consumo de peixe. Foram entrevistadas 179 pessoas entre outubro e dezembro de 2009, sendo 147 mulheres (M) e 32 homens (H). A idade média das pessoas foi de 55,2 anos (Mínimo: 19; Máximo: 86; Desvio Padrão: 14,32). A renda média foi de R\$ 2293,19 (Mínimo = R\$ 200,00 e Máximo = R\$ 20.000,00). As frequências de consumo de peixe foram: mais de 1 vez/semana (16%); 1 vez/semana (23%); 3 vezes/mês (1%); 1 vez/15 dias (17%); 1 vez/mês (12%); raramente (25%); não consome (6%). Foram citados 11 tipos de peixes como os mais consumidos, sendo eles, com suas respectivas porcentagens: pescada (54,19%); sardinha (39,66%); cavalaço (37,99%); salmão (19,55%); bacalhau (11,17%); tilápia (11,17%); merluza (10,61%); corvina (8,38%); tainha (5,59%); abadejo (4,47%) e atum (4,47%). Os entrevistados apontaram como fatores de maior importância para o aumento do consumo de pescado, os seguintes pontos: reduzir o preço (56,42%); divulgar mais informações sobre peixe, principalmente sobre benefícios para a saúde (36,87%); mudar a cultura (3,91%); mudar os hábitos alimentares (3,91%); ter mais pontos de venda (2,79%); ter qualidade (2,79%); ter local de venda adequado e seguro para preservar a qualidade do peixe (2,79%) e não sei (2,79%).

1113

DIA DA RESPONSABILIDADE SOCIAL: UMA NOVA FORMA DE INCLUSÃO E TRANSFORMAÇÃO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*C. D. Pereira; S. M. A. P. Berbat; E. C. F. Cardoso; G. P. Lima; M. F. A. Rodrigues; S. C. Carneiro; A. Marques; A. G. Araújo; A. C. Santos; S. F. S. Lopes; I. Nascimento; R. Almeida; A. S. B. B. Villagelin
FABA*

Introdução: Com o avançar do desenvolvimento tecnológico, observa-se entre as crianças um alto índice de sedentarismo e má alimentação. Neste contexto, o índice de enfermidades no âmbito nutricional têm se destacado, como a desnutrição e infecções parasitárias, além da obesidade, que assume atualmente o status de epidemia global. Intencionando orientar sobre hábitos saudáveis, promoção da saúde e uma melhor interação entre Faculdade e comunidade, foi desenvolvida uma ação social dentro da comunidade, onde houve atendimento individual e coletivo aos adultos e as crianças. Objetivo: Amenizar os problemas sociais visando inclusão e transformação social. Métodos: O evento foi realizado no dia 26 de outubro de 2009 por acadêmicos de uma Faculdade privada no Município do Rio de Janeiro, na quadra da comunidade São Jerônimo e contou com a participação de aproximadamente 50 crianças entre 02 a 15 anos. As crianças foram identificadas e em seguida, escolheram as frutas, legumes ou verduras que mais gostavam para pintar no rosto. Logo após, pintaram desenhos de alimentos saudáveis, que foram expostos em um mural. Houve apresentação de uma dramatização, utilizando fantoches de alimentos in natura como recurso lúdico para aproximar os escolares dos vegetais, explicando a importância destes para a saúde e enfatizando o aproveitamento integral dos mesmos, além da degustação de preparações saudáveis e saborosas. As crianças levaram para casa frutas feitas em bolas infláveis. Resultados: Durante a prática, foram transmitidos conhecimentos sobre as propriedades nutricionais de alguns alimentos e incutido o conceito de aproveitamento integral dos mesmos. Pode-se observar a grande necessidade de uma educação nutricional específica para faixa etária. Conclusão: A prática descrita atendeu aos objetivos propostos, uma vez que as crianças que participaram se mostraram efetivamente interessadas no conhecimento adquirido. Considera-se que ao final houve enriquecimento pessoal e profissional para os acadêmicos envolvidos, além de gerar maior vínculo entre a faculdade e a comunidade.

0151

CLASSIFICAÇÃO DO EVENTO ALIMENTAR E SUAS ASSOCIAÇÕES: UM ESTUDO COM USUÁRIOS DE RESTAURANTE POR PESO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*D. A. Amorim; F. Schlickmann; L. C. Azevedo; B. Hering
Universidade do Vale do Itajaí*

As alterações no modo de vida evidenciam novos gastos com a alimentação, como consumo de alimentos prontos e refeições fora de casa. Estas práticas acarretam em modificações do hábito alimentar acentuando a importância dos serviços de alimentação. O objetivo desta pesquisa foi classificar o evento alimentar e identificar a presença de associações com as características demográficas, econômicas e nutricionais de usuários de um restaurante por peso de uma Universidade em Itajaí – SC. Aplicou-se questionários sócio-demográfico e nutricional e de classificação do evento alimentar (LENNERNÁS; ANDERSSON, 1999). Os participantes referiram peso atual e estatura. A classificação do estado nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) (WHO, 2007 e 1995, para adolescentes e adultos, respectivamente e NSI 1994, para idosos). Adotou-se como nível de significância $p < 0,05$. Dos 363 avaliados, a maioria apresentou estado nutricional adequado, adultos, gênero feminino e cursando ensino superior. Refeições consideradas completas eram realizadas por 92,3% dos comensais. Arroz, feijão, carnes brancas, saladas e frutas foram os alimentos mais consumidos de acordo com os seus grupos. Alimentos energéticos, reguladores e fonte de proteína animal foram consumidos por 99,2% ($n=360$), 97,5% ($n=354$) e 95,6% ($n=347$) dos participantes, respectivamente. Alimentos

açucarados foram ingeridos por 48,8% (n=177) das pessoas e 44,3% (n=161) escolheram itens de pastelaria. A média de idade dos comensais que não ingeriram alimentos pró-téticos e reguladores foi menor que a dos demais. O não consumo de proteína animal estava relacionado à maior média de ganho mensal em salários mínimos. Concluiu-se que a maioria possuía peso saudável e realizava refeições completas. Entre os jovens, o consumo de alimentos reguladores foi inadequado.

0640

PRONTIDÃO DE MUDANÇA PARA UM COMPORTAMENTO ALIMENTAR SAUDÁVEL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

M. C. F. Oliveira; C. O. M. Campos; S. T. Silva; C. M. Lopes; H. F. Oliveira; R. A. Araújo; P. R. Cecon; N. Silva
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

15 Os indivíduos em uma comunidade estão em diferentes níveis de prontidão para a mudança de comportamento alimentar. Isto pode ter conseqüências como a incorporação ou não de mensagens de programas educativos que sugerem a mudança para comportamentos mais adequados. No ambiente escolar todos os indivíduos são potenciais educadores e formadores de estilos de vida e comportamentos alimentares entre os alunos. Assim, o presente estudo teve como objetivo identificar os níveis de prontidão para a mudança de comportamento para a adoção de frutas e hortaliças entre diretores, professores e cantineiros de escolas municipais e estaduais do município de Viçosa – MG, segundo o modelo dos estágios de mudança de comportamento. Em um desenho transversal, dos indivíduos que se dispuseram a participar 53,1% (n=68) eram professores, 35,2% (n=45) eram preparadores de alimentos e auxiliares escolares e 11,7% (n=15) eram diretores e supervisores. Estes foram entrevistados por meio de um questionário, possibilitando a coleta de informações sobre consumo alimentar, com foco no consumo de frutas e hortaliças, estágio de mudança de comportamento, além de características demográficas e sócio-econômicas. Foram também avaliados o peso e estatura dos participantes. Do total de participantes, 95,3% eram mulheres; apresentaram mediana de idade de 44 anos, e a média de Índice de Massa Corporal dos participantes foi de sobrepeso (25,21Kg/m²). Os estágios de prontidão para a mudança concentraram-se nas fases iniciais para hortaliças (46,4%) e frutas (36,9%) indicando falta de intenção em mudar o comportamento inadequado de incorporar na dieta frutas e hortaliças. Houve correlação positiva moderada entre o estágio de prontidão para frutas e o de hortaliças com significância de 0,01. Concluiu-se que entre os participantes predominaram o estado nutricional e comportamento alimentar inadequados os quais podem ser disseminados nas escolas com conseqüências as negativas para a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os escolares.

1094

PERFIL DOS CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DE SANTA CATARINA, BRASIL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

M. S. Machado; C. G. Gabriel; G. V. Caldeira; B. R. S. Schmitz; F. A. G. Vasconcelos; A. C. T. Corso; D. F. Andrade
Universidade Federal de Santa Catarina

INTRODUÇÃO: o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão deliberativo e autônomo, responsável por acompanhar e fiscalizar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), programa social mais antigo do Brasil, na área de segurança alimentar. OBJETIVO: avaliar a atuação dos CAE's no Estado de Santa Catarina (SC). MÉTODO: Aplicou-se entrevista estruturada com representantes dos CAE's em amostra representativa (n=152; 51,9%) dos municípios do Estado. Foram investigadas variáveis de caracterização dos conselheiros. RESULTADOS: Do total de conselheiros entrevistados, a maior parte pertencia ao sexo feminino (n=123; 80,9%), apresentou idade de 31 a 50 anos (n=113; 74,3%), possuía nível superior completo (n=113; 74,3%), afirmou receber entre 3 e 5 salários mínimos (n=62; 40,8%), representavam professores no conselho (n=77; 50,7%), ocupavam o cargo de presidentes ou vice-presidentes do CAE (n=90; 59,2%), e referiram ter experiência prévia em algum conselho de controle social, incluindo o CAE (n=84; 55,3%). Apesar de 84,9% (n=129) dos conselheiros entrevistados se considerarem aptos e capacitados a

exercer suas funções, apenas 63,8% (n=97) souberam definir e identificar corretamente o público alvo do programa. Além disso, 18,4% (n=28) afirmaram que o presidente ou vice-presidente do CAE possuía vínculo indevido com o poder executivo e/ou legislativo, e apenas 43,4% (n=66) já receberam algum tipo de capacitação. CONCLUSÃO: a identificação do perfil dos conselheiros possibilita a elaboração de propostas de formação destes, de forma a garantir ao CAE o cumprimento efetivo do seu papel de importante órgão de controle social.

1214

PROMOÇÃO DO HÁBITO ALIMENTAR SAUDÁVEL EM UMA PRÉ-ESCOLA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

S. Jorge; C. Bernardo; G. Pimentel; R. Bertuol; W. Nishida
Universidade Federal de Santa Catarina

A infância é o período de formação dos hábitos alimentares, sendo que a construção do comportamento alimentar é complexa e sofre a influência de uma série de determinantes. Este trabalho visou promover a reflexão sobre a infância e a formação de hábitos alimentares saudáveis com adultos e promover novas experiências culinárias com alimentos saudáveis pouco aceitos por crianças, em uma pré-escola. Foram realizadas nove oficinas de reflexão sobre a formação de hábitos alimentares saudáveis para merendeiras e professoras. Estas foram desenvolvidas a partir de aulas expositivas reflexivas centrada nas experiências pessoais. Foram realizadas oito oficinas culinárias com merendeiras. Essas oficinas consistiam em preparar receitas com alimentos saudáveis reconhecidamente pouco aceitos e realizar testes de degustação das mesmas. As receitas aprovadas foram usadas em dezesseis oficinas culinárias com as crianças, buscando propiciar experiências agradáveis, ou seja, criar novas associações entre alimento e prazer de ingeri-los. A avaliação das oficinas ocorreu por meio da observação visual da participação voluntária das crianças nas mesmas e, para adultos, aplicação de questionários. Nas oficinas realizadas com os adultos, 80% relataram consumir alimentos que trazem boas recordações da infância; 42,8% consideram importante a formação de hábitos alimentares saudáveis no começo da vida. Ainda, 100% percebem a associação entre alimentos e emoções agradáveis repassadas nas propagandas de alimentos; acreditam que o ambiente influencia escolhas alimentares; consideram importante abordar essa questão na escola e percebem a relação entre hábitos alimentares e estados de saúde. Nas oficinas com as crianças, em média, 98,8% participaram voluntariamente das atividades propostas; 83,84% utilizaram as preparações com alimentos pouco aceitos na confecção de desenhos no prato e 69,69% consumiram toda a preparação. As atividades desenvolvidas com professores e cozinheiras pareceram estimular a reflexão sobre a importância da infância na construção dos hábitos alimentares saudáveis e dos determinantes destes. A prática de oficinas culinárias com as crianças pareceu favorecer a ingestão de alimentos anteriormente recusados pelas mesmas.

0646

METODOLOGIA DE FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS ATUANTES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ CECANE UNIFESP: UM OLHAR AVALIATIVO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

S. H. S. S. Batista; C. P. Gaglianone; R. Z. L. Domingues; P. M. Castro; H. V. B. Gonçalves
Universidade Federal de São Paulo - CECANE

O CECANE UNIFESP, no âmbito da educação permanente, desenvolveu, no anos de 2007 e 2008, atividades de formação abrangendo, 235 nutricionistas nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. O percurso de formação implicou a necessidade de avaliação da metodologia utilizada nos processos de formação desenvolvidos nos respectivos anos. O objetivo foi analisar os instrumentos de avaliação utilizados no processo de formação dos atores do PNAE desenvolvido por este CECANE, de forma a subsidiar a avaliação do mencionado processo, bem como contribuir com a sistematização de indicadores de reformulação e/ou adaptação dos respectivos instrumentos e demais materiais na continuidade de formação desses atores do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A metodologia foi estruturada a partir das experiências de formação junto aos nutricionistas, envolveu a leitura crítica dos instrumentos avaliativos, os relatos apresentados no Seminário de Educação Permanente – CECANEs e FNDE - para discussão das metodologias de educação permanente dos atores do PNAE, registros das reuniões técnicas entre a

Sub-coordenação de Educação Permanente e equipe CECANE. Os resultados indicaram: (1) relevância das ações de formação para o aperfeiçoamento dos sujeitos envolvidos e consolidação do PNAE no cotidiano escolar; (2) potência das estratégias ativas, situando a todos como sujeitos da aprendizagem; (3) importância de partir da prática dos participantes para a problematização dos conteúdos trabalhados e mobilização dos saberes e vivências dos nutricionistas e monitores; (4) boa capacidade dos monitores de estabelecer relações simétricas e éticas com os participantes; (5) limites das atividades que tiveram caráter pontual, carecendo de perspectivas de continuidade e acompanhamento e (6) possibilidade de ampliar a natureza do Manual de capacitação, transformando-o em no documento de "Diretrizes para a formação de Nutricionistas no âmbito do PNAE", investindo em situações de aprendizagem que seja favorecedoras autoria, autonomia e trabalho coletivo. A discussão e análise dos resultados permitem destacar a coerência dos instrumentos utilizados, mas também, indicam a necessidade de que a formação possa ter continuidade e que processos de avaliação que apreendam os impactos/contribuições dos momentos formativos para a prática dos atores no cotidiano do PNAE precisam ser implementados.

1266

RELATOS E PERCEPÇÕES SOBRE AS ATIVIDADES DOS CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

C. M. S. Chagas; F. O. Henz; A. L. M. Campos; L. M. Bandeira; L. D. Santos; N. F. A. Amorim; A. G. Almeida; M. L. C. F. Rodrigues; B. A. S. Schmitz; E. Souza; A. M. L. Peixinho
CECANE Norte Centro-Oeste, UnB, FNDE

Introdução: O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) tem como responsabilidade a realização do controle social no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Dentre uma de suas atividades está a análise da prestação de contas relativa à execução do programa, com a emissão de um Parecer Conclusivo ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Objetivo: Identificar aspectos relativos às atividades desenvolvidas pelos CAEs, no cumprimento de suas atribuições. Metodologia: Realizou-se uma pesquisa qualitativa sobre as informações contidas nos pareceres, com base na análise de conteúdo. Buscou-se identificar as percepções do CAE quanto ao desenvolvimento de suas atividades. A amostra foi composta por 341 pareceres, emitidos ao FNDE no ano de 2007, selecionados aleatoriamente por Estado. A partir das atribuições previstas nas normativas legais foram criadas as categorias de análise. Resultados: Identificaram-se 11 categorias a partir da análise dos pareceres e das unidades de contexto. Observou-se que o CAE não se vê inserido em apenas duas categorias de análise, relativas às seguintes atribuições: divulgação dos recursos recebidos em locais públicos e comunicação de irregularidades. Dentre as outras 9 categorias, exemplificam-se a seguir algumas unidades de contexto: Cardápio – "[...] o conselho de alimentação escolar solicitou a substituição de alguns produtos, tendo sido atendido pelo município, na busca sempre constante da melhoria da merenda". Inspeção sanitária – "[...] conforme inspeções realizadas pelos membros do CAE, os gêneros alimentícios foram compatíveis com o padrão de qualidade estabelecido". Conclusão: o incentivo ao aprimoramento e desenvolvimento do papel de conselheiro pode contribuir para a melhoria das ações de planejamento, monitoramento e avaliação do Programa, além de subsidiar o aperfeiçoamento e o incremento das próprias atividades já desenvolvidas pelo CAE.

1276

QUALIDADE NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DAS CANTINAS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE PORTO ALEGRE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

F. F. Wilhelm; A. B. A. Oliveira; E. Ruiz; J. G. Venzke
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Estudos epidemiológicos passaram a demonstrar uma estreita relação entre dieta atual e o crescimento das taxas de obesidade no Brasil, especialmente entre crianças e adolescentes. Atualmente observa-se um consumo exagerado de alimentos ricos em açúcar simples, sódio, gordura saturada e pobre em fibras e micronutrientes. As escolas, ao ofertarem alimentos hipercalóricos nas cantinas, contribuem para a formação deste quadro. Objetivo: Avaliar a qualidade nutricional dos lanches ofertados nas cantinas das

escolas públicas de Porto Alegre e sua adequação a legislação vigente. Metodologia: Foram avaliadas as cantinas de 26 escolas estaduais de Porto Alegre através de observações do pesquisador e da realização de entrevista com os responsáveis pelas cantinas através de questionário, no qual constavam questões sobre alimentos ofertados e consumidos e características da cantina e do seu responsável. Foi analisada também a adequação a legislação vigente, a Lei estadual Nº. 13.027/RS, quanto a aspectos nutricionais e higiênicos sanitários. Resultados: Os lanches mais ofertados foram chocolates/guloseimas (100%), refrigerante e bolacha recheada (96,2%) e os mais consumidos salgado assado (80,8%), refrigerante (53,8%) e cachorro-quente (50%), alimentos ricos em gorduras e/ou açúcares simples e pobres em fibras e micronutrientes. Todos os estabelecimentos estavam em desacordo com a legislação, sendo que 96,2% não ofertavam alimentos saudáveis de forma mais evidente, nem contavam com painéis informativos e 61,5% não possuíam alvará sanitário. Quanto às medidas básicas de higiene, em 69,2% não havia uso de uniformes, 73,2% dos manipuladores utilizavam adornos e somente 50% dos ambientes se encontravam limpos. Conclusão: Os alimentos ofertados nas cantinas e aqueles consumidos pelos alunos não eram saudáveis e as cantinas não estavam cumprindo as medidas de higiene e de promoção da alimentação saudável, devendo este tema ser trabalhado melhor no projeto pedagógico da escola e os cantineiros capacitados não somente sobre medidas de higiene, mas no conceito e na forma de promoção de lanches mais nutritivos.

0803

ADOÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES DA ESTRATÉGIA GLOBAL SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, ATIVIDADE FÍSICA E SAÚDE NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, BRASIL, 2009.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

E. F. Sousa; A. M. L. Peixinho; M. L. Oliveira; L. A. S. Leite; P. M. C. Miranda; L. G. Chaves; P. M. S. Benko de Uru; L. C. L. Pêres; S. F. F. Castro; M. S. Araujo
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

O PNAE atende 47 milhões de escolares, com a oferta mínima de 20% das necessidades nutricionais diárias, por 200 dias letivos ao ano. O Governo brasileiro adota as recomendações da Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, de 2004. Entre elas há a adoção de políticas que favoreçam uma alimentação saudável nas escolas e limitem a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura. O objetivo do trabalho foi demonstrar a influência da Estratégia Global na promoção da alimentação saudável nas escolas públicas brasileiras. Trata-se de um relato de experiência do Governo Brasileiro, baseado na legislação do PNAE. Verificou-se que as principais iniciativas foram a obrigatoriedade da oferta mínima de 3 porções de frutas ou hortaliças por semana e o estabelecimento de limites máximos, por refeição, de 1g de sal, 10% da energia total proveniente de açúcar simples, 10% proveniente de gordura saturada e 1% da energia total proveniente de gordura trans. Além da oferta do alimento, um importante eixo atual do PNAE é a Educação Alimentar e Nutricional, que visa à inserção de práticas alimentares saudáveis dentro do ambiente escolar. O Programa também avançou em seus objetivos ao investir na formação de seus participantes. Além disso, destaca-se a obrigatoriedade de compra direta de produtores locais, que abriu um precedente histórico em relação às compras institucionais, pois garante que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do Programa sejam para aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedorismo familiar rural, dispensando-se do processo licitatório. Conclui-se que o Governo adota nas escolas as medidas de alimentação saudável pactuadas na Estratégia Global e, com isso, busca-se minimizar sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis em escolares.

0712

CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA CRECHE PÚBLICA DA CIDADE DE PARATY

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A. S. Pereira; N. G. A. Peixoto; H. S. Lanzillotti; E. A. Soares
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

INTRODUÇÃO: O conhecimento da habitualidade do consumo alimentar é de extrema relevância para intervenção nutricional precoce, individualizada ou coletiva. OBJETIVO: Avaliar o efeito da orientação nutricional e do planejamento dietético em uma creche

pública. METODOLOGIA: O estudo foi realizado com 37 crianças de 2 a 3 anos de uma creche pública de Paraty em 2008. O efeito das ações de intervenção antes (t0) e após seis meses (t1) de frequência a creche, aplicou-se aos responsáveis um QFASQ, anteriormente utilizado pelo NUPENS (SP). A avaliação do consumo das porções em grupos alimentares foi realizada pela divisão da quantidade de alimento pela frequência semanal de consumo: diário (7/7), uma vez por semana (1/7) e 2 a 4 vezes por semana (3/7). As médias das porções observadas em T0 e T1 foram comparadas com as propostas pela pirâmide alimentar infantil brasileira, denotada por P. RESULTADOS: O consumo de óleos e gorduras foi adequado em ambos os momentos (1 porção em t0, t1 e P), diferentemente do consumo de açúcar que mostrou-se acima do recomendado (P=1 porção) em ambos os momentos (2 porções em T0 e T1). Em relação ao grupo de cereais, houve redução no consumo de porções de 6 (t0) para 5 (t1) ficando assim dentro do recomendado (P=5 porções). No grupo de hortaliças, houve aumento do consumo de 1 porção (t0) para 2 (t1). Comparando-se com o guia alimentar (P = 3 porções) o consumo apresentou-se abaixo do recomendado em ambos os momentos. No grupo de frutas, houve redução no consumo de 5 porções (t0) para 4 (t1), mostrando-se acima do recomendado (P=3 porções), apesar da redução no consumo. As leguminosas tiveram consumo de 2 porções em ambos os momentos, estando acima do recomendado (P=1 porção). Houve redução no consumo de leite de 3 porções (t0) para 2 (t1), quando o recomendado é de três porções. O consumo de carnes, apesar de redução de 6 porções (t0) para 5 (t1), mostrou-se bem acima do recomendado (P = 2 porções), em ambos os momentos. CONCLUSÃO: A creche demonstrou efeito positivo na modelação do consumo alimentar, apesar da redução no consumo de leite que pode ser suprida pela oferta de uma porção na ceia.

0498

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ/SC – A HORTA ESCOLAR COMO ESTRATÉGIA PEDAGÓGICA.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

R. B. S. Fiorentin

Universidade Comunitária Regional de Chapecó - Unochapecó

Várias estratégias educativas podem ser desenvolvidas no ambiente escolar, destacando-se a horta como um potencial espaço para trabalhar questões relacionadas à Educação Nutricional e as questões ambientais. A experiência do projeto de extensão intitulado: Educação Nutricional e Hortas Escolares desenvolvido no ano de 2009 realizado com estudantes de uma escola estadual do Município de Chapecó/SC, e suas mães, teve por objetivo desenvolver atividades de educação nutricional voltadas ao estímulo do consumo de alimentos mais saudáveis produzidos na horta escolar, visando melhorar a qualidade de vida de cada um dos indivíduos envolvidos. Este projeto foi desenvolvido na Escola Estadual Tancredo de Almeida Neves e conta com aproximadamente 1200 alunos, distribuídos em 32 turmas de sétimas e oitavas séries do Ensino Fundamental e Ensino Médio. As ações desenvolvidas compreenderam a realização de oficinas culinárias com as mães, a elaboração de atividades de plantio e manutenção da horta com os alunos, educação nutricional com professores e funcionários e a elaboração de um calendário com épocas de plantio e colheita das hortaliças. As atividades realizadas se mostraram um excelente meio de promoção de saúde, além disso, as oficinas educativas possibilitaram que os envolvidos identificassem as várias possibilidades de preparação e consumo de hortaliças. Além de todo o benefício já descrito sobre a utilização de uma horta no espaço escolar, ela contribuiu também na formação profissional do grupo de trabalho envolvido, possibilitando uma maior integração com a comunidade escolar e a vivência das possibilidades de intervenção do profissional nutricionista.

0483

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE POR ESCOLARES DE PREPARAÇÕES TÍPICAS DA REGIÃO SUDESTE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

E. Stedefeldt; D. T. Cunha; P. A. Martins; R. B. A. Botelho
Universidade Federal de São Paulo

O governo brasileiro possui diversas iniciativas para promoção de práticas alimentares incluídas nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Uma destas tem como enfoque prioritário o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais ineren-

tes ao consumo de alimentos de baixo custo e elevado teor nutritivo. O Brasil possui grande variedade de hortaliças e frutas, portanto é necessária a orientação e incentivo a comunidade acerca do uso desses alimentos em preparações culinárias e despertando o interesse para o cultivo, extração racional, alimentação saudável ou geração de renda. O objetivo é avaliar a aceitabilidade de preparações regionais da região Sudeste em escolas do estado de São Paulo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A pesquisa foi financiada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e desenvolvida com escolas rurais e urbanas da Baixada Santista que fazem parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar onde foram testadas 10 preparações. Participaram do estudo 2384 escolares de 2º ao 9º ano Para avaliação da aceitabilidade foram utilizados dois métodos preconizados pelo FNDE: análise de restos e escala hedônica híbrida. Considerou-se a preparação aceita, quando atingia valor acima ou igual 50% e muito aceita, acima ou igual a 85%. Das 10 preparações testadas três foram muito aceitas no meio urbano e quatro no rural. As outras preparações foram classificadas como aceitas. Observou-se como índice de aceitabilidade utilizando a escala hedônica, em escolas rurais e urbanas respectivamente: Geléia de caqui, 93,33 e 92,59%; Caldo Verde, 91,23 e 92,31%; Pizza de rúcula, 98,02 e 72,73%; Frango com quiabo, 87,14 e 76,32%; Virado de vagem, 75,36 e 68,09%; Couve com alho, 66,67 e 75,38%; Angu com espinafre 85,71 e 38,89%; Arroz doce com manga, 68,29 e 51,43%; Doce de Jaca, 62,5 e 68,51%; Bolo de carambola, 51,85 e 50%. As preparações testadas foram bem aceitas segundo o critério estabelecido na metodologia. Sendo necessário que elas sejam introduzidas com uma orientação sobre suas características e importância na alimentação. A alimentação regional é definida pelo governo como parte fundamental na alimentação saudável de uma população. A inserção de preparações que fortificam a cultura e possuem características nutricionais importantes são fundamentais no cenário escolar

0464

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE ATIVIDADE LÚDICA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

M. L. Marcuzzo; A. P. S. Silva; F. Krauspenhar; J. Aguiar; M. Souza; T. P. Cabreira; A. L. F. Saccol
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A saúde, na idade pré-escolar e escolar reflete definitivamente durante adolescência e vida adulta, sendo primordial atenção das exigências nutricionais nestas faixas etárias. Durante este período em que a criança está iniciando seu processo afirmativo da identidade alimentar, elas apresentam um grupo ávido por afirmações, dentre elas, as que dizem respeito ao tipo de alimentos que devem ser ingeridos. O objetivo do estudo foi inserir uma atividade lúdica, educativa e interativa associada à alimentação em pré-escolares. O trabalho foi desenvolvido com 18 alunos entre 4 e 6 anos, pertencentes a uma Escola Municipal de Educação Infantil de Santa Maria-RS. Foram selecionadas três crianças aleatoriamente, sendo estas deitadas em folhas de papel pardo e desenhados seus corpos. Em um dos corpos foi feito um rosto feliz, caracterizando os alimentos saudáveis, os quais devem ser ingeridos diariamente; no segundo, desenhou-se um rosto intermediário, entre feliz e triste, caracterizando os alimentos que devem ingeridos moderadamente e no outro um rostinho triste, representando aqueles que devem ser evitados devido ao baixo valor nutritivo. Distribuiu-se entre as crianças panfletos que continham figuras variadas de alimentos. As mesmas recortaram as figuras, classificaram-nas e as colaram nos corpinhos correspondentes. Houve ótima receptividade, interesse e participação por parte das crianças. As mesmas, atentas a explicação da atividade proposta desenvolveram-na sem demonstrar dificuldade. Através dos relatos dos alunos pôde-se observar grande influência da alimentação familiar no comportamento alimentar dos mesmos, pois determinadas figuras foram classificadas de forma inadequada devido consumo com periodicidade em casa. Assim, acredita-se que experiências práticas de educação nutricional auxiliem no aprendizado, conhecimento e formação das escolhas alimentares adequadas. Verificou-se que neste tipo de atividade, as crianças desenvolvem sua capacidade de expressão e curiosidade, reforçando a importância destas práticas lúdicas em âmbito escolar, auxiliando na formação e desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis deste grupo etário.

0358

PROGRAMA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR EM COLÉGIO PARTICULAR DE GOIÂNIA, GOIÁS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A. P. N. Bento; L. L. S. Silva; L. T. Bittencourt; A. C. Bueno; V. R. Ferreira; L. P. Gomes; M. C. C. M. Hadler
Universidade Federal de Goiás

A preferência por alimentos de alto valor energético, aliada à redução da prática de atividade física, colabora para o aumento da obesidade e das morbidades associadas em escolares. Desse modo, a Educação Nutricional, visando promover a saúde no meio escolar, adquire importante destaque. Objetivou-se avaliar o efeito das atividades de educação nutricional para a promoção da saúde e qualidade de vida, com ênfase na alimentação saudável. As ações ocorreram em colégio particular de Goiânia-GO, com 160 alunos do 1º ao 5º ano da primeira fase escolar, na faixa etária de 6 a 12 anos. Realizou-se diagnóstico prévio por meio de avaliação antropométrica e do consumo alimentar a partir de Questionário de Frequência Alimentar. Obteve-se prevalência de excesso de peso equivalente a 44% e observou-se percentual expressivo de crianças que consomem refrigerantes, doces e frituras pelo menos uma vez na semana: 61,32%, 61,54% e 59,26%, respectivamente. Baseado no diagnóstico, planejou-se quatro ações precedidas por pré-teste e seguidas por pós-teste. Aplicou-se os métodos: demonstração, teatro com debate, brincadeiras e gincanas. As percentagens de acertos no pré e pós-teste foram, respectivamente, nas atividades "Sódio, o vilão da alimentação", 40% e 100%; "Brincando com a pirâmide alimentar", 28% e 82%; "Amiguinhos e inimigos do dente", 46% e 85%; "Conhecendo as frutas e hortaliças", 70,5% e 95%. Constatou-se nos pré-testes conhecimento razoável dos alunos acerca dos assuntos tratados, com melhora após a execução das atividades. Além das atividades em sala de aula, criou-se o "Dia da Fruta", no qual os alunos levariam frutas de casa ou comprá-las-iam na cantina da escola para lanchar. Essa proposta teve grande adesão das crianças e do núcleo escolar, e será mantida com frequência mensal. A prática de educação nutricional edificou conhecimentos de nutrição nos alunos, além de contribuir para a formação e modificação dos hábitos alimentares. Essa constatação ratifica intervenções com pré-escolares e escolares, incitando a promoção e prevenção da saúde.

1269

CAPACITAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E A GERAÇÃO DE COMPETÊNCIAS NA COMUNIDADE ESCOLAR**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

F. K. V. C. Martins; G. T. Cardoso; N. F. A. Amorim; I. A. L. Vasconcelos; M. Z. Pereira; A. G. Almeida; M. L. C. F. Rodrigues; B. A. S. Schmitz; A. M. L. Peixinho
CECANE Norte e Centro-Oeste, UnB, FNDE

Introdução: Estratégias de educação alimentar e nutricional (EAN) – um dos focos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - possibilitam aos atores da escola a criação de um ambiente mais saudável para as crianças, configurando-se assim como ações relevantes para a promoção da saúde. Nesse sentido, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar apóia ações como as desenvolvidas pelo Projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis que trabalha a promoção da alimentação saudável na escola. Objetivo: avaliar a percepção dos participantes de um curso de formação, quanto às contribuições deste curso para o desenvolvimento de suas competências relacionadas à realização de estratégias de EAN no contexto da alimentação escolar. Método: o curso para a comunidade escolar desenvolveu-se com 4 escolas do Distrito Federal totalizando 60h. Considerou-se a participação ativa e a construção coletiva do conhecimento. Aplicou-se um questionário para avaliação sobre a percepção dos participantes em relação a condição real do curso de possibilitar o desenvolvimento de competências. Resultados: Participaram do curso 89 pessoas. Sobre a capacidade de planejar ações de promoção da alimentação saudável, 63% e 52% (nas avaliações parcial e global, respectivamente) dos participantes afirmaram que o curso contribuiu em grande parte para o desenvolvimento de tal competência. Na avaliação final, verificou-se que 52% dos participantes consideraram ter o curso possibilitado em grande parte, uma melhoria na capacidade para o desenvolvimento de um plano de ação visando o aprimoramento do PNAE no ambiente escolar. Conclusão: o curso desenvolvido possibilitou a ampliação de conhecimentos e o desenvolvimento de competências específicas nos participantes, voltadas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

0789

ADOLESCENTES: AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR SOB A ÓTICA DO MODELO TRANSTEORÉTICO**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A. P. L. M. Sanches; S. M. Barboza; A. P. D. Envernize; M. V. A. Campos; M. R. Barbosa; M. D. Sales; J. E. D. Oliveira
Universidade de São Paulo

Os hábitos alimentares adotados na adolescência são determinantes no desenvolvimento do comportamento alimentar durante a vida adulta. A avaliação comportamental dos aspectos dietéticos é um fator indispensável a ser considerado nas orientações aos adolescentes. Avaliou-se o comportamento alimentar quanto ao consumo de frutas e verduras antes e após um programa de intervenção educativa. Trata-se de um estudo intervencional em uma população de adolescentes matriculados em uma escola estadual do município de Ribeirão Preto/SP. Foi aplicado um questionário sobre o comportamento alimentar em relação ao consumo de frutas e verduras antes e após quatro intervenções. Os participantes foram classificados, em ambos os momentos, em um dos cinco estágios de mudança: pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção, segundo o Modelo Transteorético de Mudança de Comportamento (instrumento de auxílio à compreensão da mudança comportamental relacionada à saúde). A amostra foi de 416 alunos, 51% sexo feminino e 49% sexo masculino, (média 13,7 anos). A classificação, segundo o estágio de mudança do comportamento alimentar, dos adolescentes antes da intervenção revelou que 28% encontrava-se em decisão e 25% em manutenção para o consumo de frutas. Já no consumo de verduras, os adolescentes encontravam-se no estágio de decisão e manutenção, respectivamente 32% e 34%. No segundo momento, pós intervenção, não notou diferença estatística. Porém, observou-se um aumento significativo de 7,6% e 10,5 dos indivíduos que consideraram sua alimentação saudável em relação a frutas e verduras respectivamente; assim como, aumentaram significativamente em 4,6% e 8% os indivíduos que pretendem melhorar sua alimentação através do consumo de frutas e verduras. A avaliação do comportamento alimentar de frutas e verduras permitiu evidenciar que esta amostra de adolescentes possuem um baixo consumo destes alimentos, porém, tem a intenção de mudar, apontando uma efetividade do programa de educação nutricional proposto. No entanto, ações educativas sobre alimentação saudável devem ser continuamente abordadas no ambiente escolar.

0320

RELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, OS CONHECIMENTOS SOBRE NUTRIÇÃO, E O CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DE ESCOLARES**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

M. B. Pioltine; M. G. N. Spinelli
Universidade Presbiteriana Mackenzie

Diante do aumento da prevalência de obesidade no Brasil, torna-se urgente estudar estratégias que permitam o seu controle desde a infância. O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de frutas, legumes e verduras, e os conhecimentos em nutrição e sua relação com o índice de massa corporal (IMC) de crianças de sete a onze anos de idade de uma escola privada no município de São Paulo, Brasil. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie antes do início da pesquisa. O estudo transversal foi realizado com uma amostra de 213 estudantes. Os dados foram obtidos através da coleta de medidas antropométricas para o cálculo do IMC, assim como na aplicação de um questionário de conhecimentos gerais em nutrição composto de oito questões, e de um questionário sobre os hábitos alimentares. As taxas de prevalência de sobrepeso e obesidade foram consideradas elevadas, sendo estas 25,4% e 13,2% no sexo feminino, respectivamente, e 24,3% e 16,8% no sexo masculino, respectivamente. A prevalência de obesidade foi maior no sexo masculino, mas em ambos os casos houve o baixo consumo de frutas e vegetais, assim como o pouco conhecimento em nutrição, porém não foi verificada associação estatisticamente significativa entre essas variáveis e o índice de massa corporal. A alta prevalência de sobrepeso (24,9%) e obesidade (15,1%) entre os alunos evidencia a importância da intervenção nesse ambiente estudado, visando a prevenção do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta.

1394

ANÁLISE DO CONSUMO DE CÁLCIO POR PRÉ-ESCOLARES EM UMA ESCOLA PÚBLICA DE VITÓRIA-ES**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***M. Melotti; C. V. C. C. Sousa; M. B. Lyra
Prefeitura Municipal de Vitória*

As doenças osteoesqueléticas por carência de cálcio (raquitismo e a osteoporose) têm sido objetivos de estudos identificados tanto no Brasil como no mundo. Como a expectativa de vida ao nascer praticamente dobrou nos últimos anos no Brasil, em 2050, seremos 259,8 milhões de brasileiros e a expectativa de vida será de 81,3 anos, a mesma dos Japoneses. A infância e adolescência são períodos críticos na determinação da saúde óssea ao longo da vida. A ingestão adequada desse micronutriente na adolescência é fundamental, pois nessa fase ocorre o maior depósito de cálcio nos ossos. Por isso, o objetivo do estudo foi o de conhecer e avaliar o consumo de cálcio por pré-escolares da escola pública de Vitória – ES. Foi aplicado um questionário para 34 crianças com idade entre 01 a 03 anos de ambos os sexos. Como resultado, verificou-se que 93% das crianças consomem leite de vaca diariamente, enquanto 3% não consomem. 46% dos alunos têm preferência para o leite de vaca pasteurizado, 39% utilizam leite em pó integral e 15%, os dois tipos. O derivado láctico mais consumido foi o iogurte (61%), seguido de queijo (30%). Cerca de 67% das crianças consomem verduras verde-escuro, fonte adicional de cálcio, ainda que a biodisponibilidade nesses alimentos é menor quando comparadas ao leite e seus derivados. O consumo médio diário de cálcio preconizado pela DRI nessa faixa etária que é de 500 mg/dia, valor obtido por cerca de 58% das crianças considerando o consumo apenas no domicílio. A escola contribui com 29,08% do valor recomendado de cálcio/dia para os pré-escolares em período parcial. Portanto, deve haver um esforço entre os profissionais da saúde no sentido de estimular o aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio na infância visando à prevenção do raquitismo e futuramente da osteoporose.

1295

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR NO PERÍODO MATUTINO E DE ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE CÁLCIO DE ADOLESCENTES EM UMA ESCOLA DE ENSINO MÉDIO NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***C. A. S. Jorge; A. O. C. D. Cavalcanti; J. Tentor; W. O. Schmitz; R. C. D. Mendes
Centro Universitário da Grande Dourados*

A adolescência é definida como o período que compreende os 10 aos 19 anos de idade, um hábito comum entre os adolescentes é de omitir algumas refeições, principalmente o desjejum. Nesta refeição habitualmente há o consumo de alimentos fontes de cálcio, a omissão favorece a deficiência deste nutriente. Este estudo teve por finalidade verificar a qualidade do desjejum em adolescentes de uma escola particular, a prevalência da omissão desta refeição e se há relação entre a omissão do desjejum e o consumo de cálcio diário. Trata-se de um estudo quantitativo e descritivo transversal, realizado em uma escola particular, no estado de Mato Grosso do Sul. A qualidade do desjejum foi realizada por um questionário verificando a presença de alimentos do grupo de cereais, leite e frutas e a ingestão de cálcio foi verificada através de um questionário de frequência alimentar. A amostra foi composta por 81 adolescentes, sendo, 44 (54,32%) do sexo masculino e 37 (45,67%) do sexo feminino. Verificou-se que 48,14% sempre realizam o desjejum; 35,8% realizam às vezes e 16,04% nunca realizam esta refeição. Os adolescentes que realizam sempre o desjejum apresentam maior ingestão de cálcio que os adolescentes que nunca consomem esta refeição, o consumo médio foi de 948,82mg e 326,46mg respectivamente. A qualidade do desjejum é adequada na maioria dos indivíduos em relação a ingestão do grupo de leite e cereais e inadequada no consumo do grupo das frutas. Conclui-se que houve uma relação estatisticamente significativa entre a omissão do desjejum e o baixo consumo de cálcio, demonstrando que o hábito de não realizar o desjejum contribui para uma baixa ingestão de cálcio.

1206

AS APROXIMAÇÕES ENTRE EDUCAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E A EDUCAÇÃO POPULAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA DO CRECHES SAUDÁVEIS.**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***N. M. V. Machado; J. Neves; T. M. D. Cardozo; A. R. R. Pinto; T. Ferreira; J. Theodoro; P. M. Oliveira;
C. F. B. Menezes**Universidade Federal de Santa Catarina*

O reconhecimento de que a forma de educação bancária utilizada nas ações Educativas em Alimentação e Nutrição, pouco têm avançado na elucidação dos elementos que asseguram o direito a alimentação adequada nas comunidades, orientou o presente trabalho. Este tem por objetivo consolidar as aproximações entre a educação em alimentação e nutrição (EAN) e a concepção de educação popular. A metodologia pautada pela educação popular e estruturada na lógica da educação permanente, subdividiu-se em dois eixos temáticos: o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que orientaram a prática educativa em alimentação e nutrição. Tais ações, foram desenvolvidas junto a duas instituições de educação infantil (IEIs) conveniadas à Secretaria Municipal de Educação de Florianópolis; os protagonistas envolvidos foram os professores, crianças, auxiliares de sala, direção, pais, nutricionistas e comunidade; as propostas foram orientadas pelo trabalho pedagógico já realizado em cada creche e pela concepção de alimento enquanto elemento pedagógico, construídas conjuntamente com o coletivo escolar e comunitário e envolvendo um período de dois anos. Passos do desenvolvimento: elaboração da proposta, o resgate da cultura alimentar tendo na relação criança-família seu espaço prioritário, a implementação de ações pedagógicas tendo o alimento como elemento centralizador, a elaboração de um livro contando a história e produzido por todos os protagonistas. Os resultados obtidos demonstraram a importância de assumir claramente uma concepção educativa pautada pelo olhar popular, quando do trabalho de EAN em comunidades; a positividade no elaborar ações tendo o alimento enquanto elemento pedagógico na educação e o reconhecimento do mesmo enquanto uma palavra mundo presente no viver e construções culturais de todos os seres humanos. A polifonia manifesta na elaboração de um instrumento coletivo (livro), também demonstrou sua efetividade para a continuidade da mesma nestes espaços.

1054

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE REORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES TÉCNICAS DOS NUTRICIONISTAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***C. V. C. C. Sousa; L. B. Rangel; D. P. Orlandi; J. S. Nascimento; M. B. Lyra; M. A. Trintade; A. J. Santos; S. M. M. Menezes; K. S. Macedo; M. L. Ribeiro
Prefeitura Municipal de Vitória*

Modificações substanciais ocorreram na equipe de Nutrição na Secretaria de Educação de Vitória, principalmente devido ao quadro técnico ter sido substituído por profissionais efetivos. Até 2009, cada nutricionista era responsável por 15 Unidades Escolares, com atribuições relativas ao planejamento de cardápios, compra de gênero, educação nutricional e controle higiênico-sanitário. Devido ao número excessivo de escolas por nutricionista, alguns pontos eram menos trabalhados, como a adequação das fichas técnicas, elaboração de um manual de boas práticas de produção de alimentos, avaliação e discussão dos dados coletados no check list aplicado mensalmente, além das ações de educação nutricional serem descentralizadas e pontuais; Diante do exposto, criou-se um projeto com objetivo de ressignificar a atuação do nutricionista na alimentação escolar, baseado na promoção da saúde, obedecendo aos princípios éticos da ciência da nutrição e norteados pelas Resoluções N° 358 do CFN e pela N° 38 do FNDE. As atividades de campo foram reorganizadas em três grandes grupos de trabalho: planejamento, intervenção em educação nutricional e controle de qualidade. Todas as atividades foram projetadas conforme o potencial profissional inerente aos componentes da equipe para aprofundar o debate e execução das ações desenvolvidas. A mudança maximizou alguns problemas como a falta de espaço físico e material necessários para desenvolver o trabalho de forma completa. Por ser uma experiência recente, ainda é precoce diagnosticar a efetividade do projeto. Entretanto, pode-se observar avanços como execução de pilotos referentes a projetos de educação nutricional, aprimoramento do check list para controle higiênico-sanitário, reformulação dos cardápios garantindo a equidade no acesso aos alimentos, criação de

um banco de dados sobre estrutura física dos serviços de alimentação e dados sobre alunos com necessidades dietoterápicas especiais. Esse é um passo para que o PNAE não seja apenas um Programa de Alimentação Escolar e sim um Programa de Educação, Alimentação e Nutrição Escolar.

0568

AS PRÁTICAS ALIMENTARES DE PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA DE CHAPECÓ (SC)

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*L. S. Gallina; E. N. Corrêa; C. R. P. A. Téo; A. Bedin; C. Fransozi; F. R. F. Rech
Unochapecó*

INTRODUÇÃO: A alimentação, fator importante para promoção, manutenção e recuperação da saúde, tem sido alvo de diversas propostas educativas. Neste cenário, a comunidade escolar se torna fundamental na promoção de hábitos alimentares saudáveis dos escolares, uma vez que contribuem na formação do senso crítico dos mesmos. **OBJETIVO:** Avaliar as práticas alimentares de professores do ensino fundamental da rede pública de Chapecó (SC). **METODOLOGIA:** Estudo descritivo quantitativo, realizado em 21 escolas estaduais urbanas de Chapecó (SC), compreendendo 79 professores de primeira à quarta série. Para as entrevistas utilizou-se questionário validado pelo Ministério da Saúde do Brasil. Os dados foram analisados através do programa SPSS (versão 16.0). **RESULTADOS:** Em relação à realização de refeições, 59,5% dos professores realizam até quatro refeições diárias e 40,5% cinco ou seis. 70,9% realizam o café da manhã. Quanto ao consumo de carboidratos, a média foi de 4,5 porções por dia. Em relação ao consumo de carne e ovos, 60,3% consomem uma porção ao dia. Sobre o consumo de frutas, legumes e verduras, 64,1% dos educadores alegam não consumir mais que duas porções de frutas e 78,5% admitem consumir menos que oito colheres de verduras ou legumes. 91% alegam não acrescentar sal nas preparações prontas, 72,2% afirmam consumir menos que duas vezes por semana os alimentos da categoria dos doces e 83,5% retiram a gordura ou pele das carnes. A atividade física é realizada por menos da metade do público (48,1%) e 40,5% ingerem menos que quatro copos de água diariamente. **CONCLUSÃO:** O público pesquisado não atinge as recomendações alimentares diárias propostas no Guia alimentar para a População Brasileira, havendo a necessidade de incentivar um maior consumo de frutas, legumes, verduras e água. Sendo o professor um possível multiplicador de informações de saúde na escola, servindo de modelo para os educandos, os achados são preocupantes, já que seus hábitos alimentares podem influenciar nas escolhas da comunidade escolar.

0356

A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CONTRIBUINDO ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*I. L. Lindemann; N. S. Fahrion; J. S. Oliveira
Universidade de Passo Fundo – UPF*

No Brasil, a alimentação escolar foi um dos primeiros programas de suplementação alimentar criado nas escolas públicas com o intuito de oferecer às crianças a possibilidade de se alimentarem de maneira saudável, permitindo um rendimento escolar mais adequado e maior qualidade de vida. O presente estudo teve como objetivo avaliar a capacidade potencial da alimentação escolar no atendimento das necessidades nutricionais de escolares, matriculados na Escola Municipal de Ensino Fundamental Dr. José Atilio Vera de Soledade (RS). A metodologia, realizada em julho de 2008, compreendeu a análise do cardápio oferecido na escola durante uma semana, a aceitabilidade da alimentação através de um questionário e o diagnóstico nutricional dos escolares através de dados antropométricos. Foram avaliados 88 escolares, com idade entre 06 a 10 anos, destes 79 (89,7%) foram classificados como eutróficos. Após a análise da alimentação escolar, constatou-se que apenas o valor de proteína, avaliando a média semanal, encontrava-se dentro dos padrões exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Por meio do questionário verificou-se que 69 (78%) dos escolares, têm um bom grau de satisfação sobre a alimentação que a escola oferece diariamente. Com relação à preferência dos escolares entre as refeições que são oferecidas pela escola, obteve-se respectivamente feijão e arroz (17%), torta de bolacha (16%), cachorro quente (11%), leite e bolacha (10%) e bolo (8%). Concluiu-se que para o Programa se tornar mais efetivo, o planejamento de

algumas ações, tais como a reformulação do cardápio, atividades de educação em nutrição, avaliação nutricional periódica dos escolares e estudos para monitorar a eficiência das mesmas, seriam imprescindíveis. Enfatiza-se também, a realização de pesquisas na área, pelo nutricionista, para que se possam incluir mais atividades educativas relacionadas à nutrição, à alimentação escolar e à saúde, abrangendo toda a comunidade escolar.

0579

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL COM O PERFIL FÍSICO DE ESCOLARES

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*T. M. Campos; C. C. O. Silva; L. Caldas
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

A fase escolar de 7 a 10 anos é onde o aprendizado sobre alimentação e nutrição passa a ser um fator determinante na promoção de hábitos alimentares saudáveis. Uma vez que o gasto energético aumenta, a ingestão de alimentos passa ser maior, sendo necessário conhecimento nutricional para formação de práticas alimentares saudáveis nessa fase. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento de nutrição e sua associação com o sobrepeso, obesidade e eutrofia em escolares. Peso e estatura foram medidos em 30 crianças do Abrigo Tereza de Jesus localizado na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Obesidade, sobrepeso e eutrofia foram definidos como índice de massa corporal acima de percentil 95, entre percentil 85 e 95 e entre percentil 15 e 85, respectivamente. Conhecimentos em nutrição foram avaliados por questionário previamente elaborado e aplicado individualmente à criança, o qual englobava questões de conhecimento de alimentos saudáveis e não saudáveis, benefícios de frutas e vegetais, características de como ser uma criança saudável, identificação de bons hábitos alimentares, identificação da refeição com menos gordura, distribuição dos alimentos ideais para cada tipo de refeição e interesse em como se alimentar melhor. Dos resultados obtidos, a obesidade mostrou-se associada com menos conhecimento de nutrição quando comparada aos outros grupos, entretanto esse mesmo grupo de escolares obesos demonstrou maior interesse em como se alimentar melhor, podendo ser explicado pelo fato das próprias crianças se sentirem incomodadas com seu perfil físico e buscar um modo de melhorar. Também foi observado que 67% dos escolares julgam o pão como alimento não saudável e apresentam dificuldade em expressar benefícios de frutas e vegetais. Com base nestes resultados, percebe-se a necessidade não só de ações de educação nutricional em creches e escolas, mas também a preocupação de que as crianças estejam sendo avaliadas com o objetivo de saber se elas estão compreendendo a importância de bons hábitos alimentares. A educação nutricional bem absorvida é indispensável no processo de prevenção da obesidade.

0139

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA A CRIANÇAS DE 4 A 5 ANOS DE UM CENTRO EDUCACIONAL DE PALHOÇA/SC EM RELAÇÃO AOS VALORES DE REFERÊNCIA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*F. A. Rampelotti; C. G. T. Pedroso; R. S. Sá; C. R. Galego; R. Henn; L. Scheunemman
Universidade do Sul de Santa Catarina*

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tem por objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu desenvolvimento e aprendizagem. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a composição nutricional da alimentação servida a 35 crianças, de 4 a 5 anos, matriculados em um Centro Educacional do município de Palhoça/SC em relação aos valores de referência do PNAE. A coleta dos dados foi realizada a partir da observação do consumo das refeições servidas na escola (lanche da manhã, almoço) durante 5 dias consecutivos, período matutino, através de um roteiro de observação elaborado pela pesquisadora. Para a determinação da porção servida foi utilizada como referência a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras (UFRJ, 2004). Para determinar a composição nutricional dos alimentos foi utilizada a Tabela TACO (UNICAMP, 2006). Os resultados mostraram que a maioria dos itens avaliados superou a recomendação mínima proposta pelo programa. As refeições analisadas continham alimentos de todos os grupos da pirâmide

alimentar. O valor energético e a quantidade de macronutrientes ficaram acima das recomendações do programa para a faixa etária em questão. Em relação aos micronutrientes, a alimentação mostrou-se deficiente para vit A, vit C e cálcio. Já os valores de ferro, magnésio e zinco estavam acima dos valores recomendados. O fornecimento de fibras, frutas, legumes e verduras ficou abaixo da recomendação. Em termos gerais, pode-se dizer que o cardápio avaliado, por estar acima dos valores recomendados no PNAE na maioria dos itens, pode contribuir como causa para a obesidade. No entanto, como não foi conhecido o perfil alimentar das crianças fora do ambiente escolar, é possível que a alimentação servida no centro educacional componha suas principais refeições diárias, tendo em vista a carência financeira de algumas famílias ou mesmo a falta de estímulo de um adulto para a alimentação da criança durante o resto do dia. Neste sentido os resultados encontrados tornam-se fator positivo no dia alimentar da criança. A partir deste estudo esperou-se levantar informações para a secretaria de educação e contribuir para a adequação da alimentação escolar segundo as recomendações do PNAE, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional dos escolares do município.

0492

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE JABOTICATUBAS MINAS GERAIS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

J. N. Siqueira; C. Soar

O estado nutricional de uma criança possui papel fundamental para que seu crescimento seja progressivo e para que ela desenvolva suas aptidões psicomotoras e sociais. Alterações de déficit ou excesso expõem tais crianças a riscos potenciais de agravos à saúde, bem como a futuros problemas de relações interpessoais e funcionais dentro da comunidade. O objetivo deste estudo foi descrever o perfil antropométrico de crianças da educação infantil da rede municipal de Jaboticatubas (MG). Foram avaliados os pré-escolares de ambos os sexos da rede municipal de ensino de Jaboticatubas, Minas Gerais, no período de tempo de dois meses (outubro e novembro de 2008). Para a inclusão dos participantes, o critério adotado foi a autorização do responsável por meio da assinatura de um termo de consentimento. O aluno que não devolveu o termo foi excluído do estudo. No total foram avaliados 45 alunos, sendo 22 meninos e 23 meninas. As crianças foram pesadas e medidas pela nutricionista da prefeitura que utilizou balança e fita métrica. Os resultados revelaram que segundo o peso por idade (P/I), 91% dos escolares apresentaram eutrofia e apenas 9% alunos apresentaram baixo peso. Já para o índice estatura por idade (E/I), somente 7% apresentavam baixa estatura para a idade, 2% apresentaram obesidade e 89% eutrofia. De forma geral, as crianças investigadas apresentaram índices antropométricos dentro da normalidade, o que aponta que provavelmente as políticas públicas relacionadas a alimentação e nutrição, neste município estão adequadas. Cabe mencionar as várias limitações do estudo, destacando-se o grande número de recusa de participação da pesquisa, do qual pode-se suspeitar que crianças com risco nutricional não foram contempladas nesta amostra. Deve-se ressaltar o importante papel da escola em conjunto com o profissional nutricionista a fim de implementar programas educacionais, principalmente para os pais dos escolares, mostrando a importância da participação deles na vida escolar de seu filho.

0556

AÇÕES IMPLEMENTADAS PELO NÚCLEO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (NUCANE-RJ)

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

I. R. R. Castro; L. M. C. Castro; L. A. Maldonado; R. R. S. Costa; V. B. Terra; M. R. M. Teixeira; K. C. Santos; E. S. Caniné; A. M. F. Azevedo
Instituto de Nutrição-UERJ

A fim de prestar apoio técnico e operacional aos estados e municípios na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e na promoção da alimentação saudável nas escolas, foram criados Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), fruto de parceria entre o MEC e universidades federais. Em 2008, firmou-se convênio entre CECANE/UNIFESP e Instituto de Nutrição/UERJ criando-se o NUCANE-RJ, cujo objetivo é qualificar as ações de alimentação e nutrição na rede pública de ensino municipal e estadual do Rio de Janeiro. Este trabalho descreve as ações implementadas pelo NUCANE em 2009. O NUCANE adotou como método de trabalho a formação da Rede Estadual de Alimentação e Nutrição Escolar (REANE), tendo como estratégias: cadastramento

dos responsáveis técnicos (RT); realização de seminários de capacitação de RT; incentivo à comemoração da Semana de Educação Alimentar (SEA); mapeamento da dinâmica de execução do PNAE, identificando interlocutores locais, demandas e experiências exitosas na gestão do PNAE por meio de questionário; elaboração de curso à distância para RT; e inserção dos conteúdos referentes ao PNAE no currículo de graduação em Nutrição/UERJ. Até o momento, cadastraram-se todos os RT, 66% dos municípios responderam ao questionário e foram realizados dois seminários. O primeiro lançou a REANE e divulgou o tema da SEA-2009 com 245 participantes de 56 municípios e 10 instituições. O segundo, visando prestar apoio à implementação da Lei 11.947/2009, aprofundou o tema da compra da agricultura familiar pelo PNAE. Participaram 134 representantes de 38 municípios e 17 instituições. Realizou-se ainda uma oficina de currículo sobre alimentação escolar com professores e alunos do INU. As ações foram bem avaliadas pelos participantes, que reconheceram a REANE como espaço legítimo de interação e troca de saberes. A criação do NUCANE e a formação da REANE demonstram a importância da integração das instituições superiores de ensino com as políticas públicas e, o potencial desta integração para a qualificação da área de nutrição.

0895

A CONTRIBUIÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA A REALIZAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA).

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

M. L. Oliveira; A. M. L. Peixinho; E. F. Sousa; L. A. S. Leite; P. M. C. Miranda; L. G. Chaves; P. M. S. Benko De Uru; L. C. L. Peres; S. F. F. Castro; M. S. Araujo; S. S. Alaluna; M. C. C. Souza
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

A criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional brasileiro, em 2006, tem por objetivo a realização do DHAA, garantido como um direito social constitucionalmente assegurado recentemente. O PNAE é um parceiro nesta garantia, pois legalmente assegura o direito à alimentação escolar, de forma universal, igualitária e isonômica. Este trabalho objetiva apresentar avanços do PNAE relacionados à realização do DHAA. Trata-se de um relato de experiência do Governo Brasileiro, com base na legislação e nos sistemas de informação do PNAE. O Programa tornou-se universal aos alunos matriculados na rede pública de Educação Básica do país, passando de 37 para 47 milhões de escolares entre 2003 e 2009. Atendem-se todos os alunos de instituições urbanas, rurais, de escolas filantrópicas e comunitárias cadastradas no Censo Escolar. Os recursos orçamentários do PNAE aumentaram de 954,2 milhões de reais para 2 bilhões em 2009 (112%). Desde 2003, atendem-se escolares de comunidades indígenas e quilombolas e aumentou-se o aporte diário oferecido na escola de 15% para 30%, recebendo o dobro dos valores repassados do Governo Federal para os alunos regulares. Praticamente quadruplicou-se o número de municípios com nutricionistas, Responsáveis Técnicos pela alimentação escolar no Programa. Além das inovações positivas: mudança de paradigma de assistencialista para direito/dever do Estado; aumento de 370% no repasse financeiro per capita; repasse financeiro triplicado para as escolas em tempo integral dos municípios de baixo IDEB; aquisição direta de, no mínimo, 30% dos recursos com alimentos provenientes da agricultura familiar; expansão da cooperação técnica internacional. Desde 2007, o FNDE firmou parcerias com universidades públicas federais, transformando-as em Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar. Estes capacitaram 8.200 atores sociais do PNAE, as quais abordaram os temas de Segurança Alimentar e Nutricional e de DHAA. Outro avanço foi a publicação de materiais sobre este assunto pelo Programa.

1130

AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE CONSUMO ALIMENTAR A PARTIR DA FREQUÊNCIA DE REALIZAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES ENTRE UNIVERSITÁRIOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

P. D. S. Maia; F. S. L. Dias; K. O. P. Inada; R. A. Pereira; M. L. M. Lopes; V. L. Valente-Mesquita
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Estudos desenvolvidos em centros universitários demonstraram alta frequência de consumo de alimentos de origem animal e industrializados. As razões mais comuns que afetam as escolhas alimentares de universitários parecem ser a mudança de cidades, poucos recursos financeiros e aumento da oferta de produtos de conveniência. O obje-

tivo deste estudo foi avaliar a frequência de realização e substituição de refeições entre universitários a fim de classificá-los quanto ao consumo de refeições. Foram aplicados Questionários de Frequência de Consumo Alimentar a uma amostra probabilística de 215 estudantes dos cursos da área de saúde. O questionário incluiu pergunta fechada quanto à frequência de consumo das refeições e de substituição de almoço e jantar por lanches rápidos. A partir desses dados, foi atribuída pontuação aos estudantes e calculou-se um escore para avaliar o padrão de consumo de refeições, variando de 0 a 15, sendo classificado como padrão satisfatório os estudantes cuja soma dos pontos alcançava valor igual ou inferior a 5. Os participantes do estudo eram em sua maioria mulheres (69,3%), estudantes de turno integral (67,4%), concentrados principalmente na faixa etária entre 18 e 20 anos (73,5%). As grandes refeições – desjejum, almoço e jantar – são realizadas com maior frequência, enquanto que a colação é a menos frequente. Observou-se que a substituição do almoço por lanches rápidos é realizada com frequência de 1 a 2 vezes por semana por aproximadamente 50% dos estudantes, enquanto o jantar é substituído diariamente por aproximadamente 20% dos estudantes. Quanto à distribuição do padrão de realização de refeições, apenas 32,6% dos entrevistados obtiveram pontuação igual ou menor a 5, não tendo sido encontrada diferença estatística quando comparados os sexos feminino e masculino. Há alta frequência de omissão e substituição de refeições entre estudantes universitários, estando aproximadamente 70% deles classificados como padrão de consumo insatisfatório.

0930

FATORES ASSOCIADOS AO SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DO ESTADO DE SANTA CATARINA: HORAS DE TV/COMPUTADOR, HORAS DE SONO E ATIVIDADE FÍSICA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A. C. T. Corso; G. V. Caldeira; G. M. R. Fiates; B. A. S. Schmitz; G. D. Ricardo; F. A. G. Vasconcelos
Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A elevada prevalência de sobrepeso e obesidade é um problema de saúde pública em escala mundial, deixando de ser exclusivo dos países desenvolvidos, expondo a população adulta e infantil ao desenvolvimento de morbidades como diabete mellitus, hipertensão, hiperlipidemia e doenças cardiovasculares. Objetivo: Verificar associação entre variáveis socioeconômicas e de atividade física, com sobrepeso e obesidade em escolares. Método: Estudo transversal com 4.964 escolares matriculados no ensino fundamental das cidades de Florianópolis, Joinville, Blumenau, Jaraguá do Sul, Joaçaba, Lages, Chapecó e Criciúma no Estado de Santa Catarina. Utilizou-se índice de massa corporal (IMC) para diagnosticar sobrepeso e obesidade. Estimou-se por ponto e por intervalo com 95% de confiança, as prevalências de sobrepeso e obesidade, que foram consideradas as variáveis de desfecho. As razões de prevalência foram obtidas pelo modelo de Poisson e ajustadas à renda familiar per capita, escolaridade dos pais, sexo e idade da criança. Resultados: As prevalências de sobrepeso e obesidade foram 15,4% e 6,1%, respectivamente, semelhantes entre sexo e categorias de idade. Após ajuste, às variáveis associadas com o sobrepeso e a obesidade foram a frequência semanal de esportes, número de horas sono/noite e horas/dia no computador (fim de semana). Conclusões: Reduzida prática de esportes, menor duração de sono/noite e mais tempo no computador estão associados com o sobrepeso e obesidade nestes escolares.

0182

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADA: UMA RELAÇÃO COM O PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE CAMPO GRANDE – MS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

L. T. Britts; K. M. Moraes; C. A. Oliveira Junior; R. M. Salamoni
Universidade Anhuaguera Uniderp

O presente trabalho avaliou o perfil nutricional de pré-escolares do período matutino e vespertino de uma escola pública do município de Campo Grande - MS beneficiada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com enfoque na adesão e aceitabilidade à alimentação escolar padronizada. A pesquisa realizada estudou 44 alunos, sendo 20 no período matutino com prevalência de 25% de alunos com sobrepeso e 24

no período vespertino com prevalência de 12,5% de alunos abaixo do peso. Para diagnóstico nutricional foram utilizados os percentis de parâmetros antropométricos: P/I, P/A e A/I, considerando o SISVAN (2004). Os dados foram processados pelo programa da Microsoft Office Excel, 2007. Para o teste de aceitabilidade foi utilizado a Escala Hedônica Híbrida, a qual conta com desenhos de expressões faciais indicando as seguintes reações: desgostei extremamente, desgostei moderadamente, nem gostei nem desgostei, gostei moderadamente e gostei extremamente. De acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), os índices de aceitabilidade e de adesão à alimentação escolar devem ser respectivamente 85% e 90%. No período matutino obteve-se um total de 80% de adesão e 100% de aceitação, já no período vespertino observa-se que o índice de aceitabilidade é de 68%, e quanto ao número de alunos que aderiram à alimentação escolar foi de 92%, verifica-se que o índice de aceitabilidade está abaixo do preconizado pelo FNDE. Conclui-se que, para aumentar a aceitação e adesão da alimentação dos escolares e ainda diminuir os quadros de sobrepeso e baixo peso, faz-se necessário incorporar ao ensino atividades educativas relacionadas à nutrição e à saúde; montar estratégias de flexibilidade quanto a alimentação padronizada, já que esta por sua vez está vinculada a um edital licitatório; proporcionar intervalo maior entre o almoço e a alimentação escolar; diminuir a oferta de pratos quentes, em especial no período vespertino, devido às altas temperaturas que o município vem enfrentando; fazer levantamentos periódicos de preferências alimentares com os alunos.

0938

SAÚDE E EDUCAÇÃO: CAMINHOS PARA A INTERSETORIALIDADE ENVOLVENDO A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

N. M. V. Machado; J. Neves; A. R. R. Pinto; T. M. D. Cardozo; P. M. Oliveira; C. F. B. Menezes
Universidade Federal de Santa Catarina

O Projeto Creches Saudáveis do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar/SC compreendendo que os primeiros anos de vida constituem um período importante no desenvolvimento e crescimento das crianças, ressalta a importância da vigilância do estado nutricional de pré-escolares para assegurar a saúde na infância e vida adulta. Este procedimento acontecendo no espaço escolar pressupõe o desenvolvimento de ações envolvendo educação, saúde e alimentação, e deve fazer a interface saúde/educação prioritariamente. O objetivo é possibilitar a intersectorialidade, princípio do SUS, por meio da troca de informações entre Unidade de Educação Infantil (UEI) e as equipes de saúde da família da área de abrangência, na perspectiva da vigilância em saúde. Foi realizada a antropometria em sete UEIs da Secretaria Municipal de Educação de Florianópolis; foram consultados os prontuários nos Centros de Saúde da Família (CSF), os professores e as famílias para coletar informações do Diagnóstico de Saúde, complementando a antropometria. A partir dos resultados foi elaborado o instrumento Contagem e realizado o Acolhimento em Saúde, Alimentação e Nutrição das crianças que apresentaram baixo peso, peso elevado e/ou baixa estatura. Os resultados foram apresentados e discutidos para equipes de saúde da família. Os dados de peso e altura foram incluídos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do município. Percebeu-se que os prontuários apresentavam limites em relação às informações relacionadas com a alimentação e nutrição, as crianças não eram acompanhadas em sua maioria somente apresentando consultas de emergência e as relações entre enfermidades e agravos nutricionais não eram informadas nos prontuários. As equipes que contavam com profissional ou estagiário de nutrição, avançaram com articulação de ações e propostas de intervenção junto as UEIs e a comunidade. Em contrapartida as equipes de saúde da família que possuíam nutricionistas atuando em matriciamento, não conquistaram avanços efetivos no tocante a intersectorialidade.

0350

A OBESIDADE COMO FATOR DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES SUBMETIDAS À AVALIAÇÃO AMBULATORIAL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (RS), BRASIL.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

F. M. A. Wichmann; F. Borstmann
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade no mundo e o seu crescimento significativo nos países em desenvolvimento alerta para um grande impacto nas classes menos favorecidas. O presente trabalho, realizado entre janeiro de 2003 a julho de 2009 em uma Unidade Básica de Saúde do Município de Candelária-RS, tem como objetivo avaliar o percentual de risco para evento coronariano utilizando o Escore de Risco de Framingham (ERF) em mulheres submetidas à avaliação ambulatorial na unidade básica de saúde. O total de pacientes avaliadas no período foi de 184 mulheres, sendo que n=98 (53,3%) apresentaram baixo risco, n=57 (31,0%) apresentaram um risco intermediário e n=29 (15,8%) apresentaram alto risco de desenvolver evento coronariano em 10 anos. Mais de 2/3 dessas mulheres apresentam algum tipo de dislipidemia, sendo que no grupo de alto risco chegou a 82%. É baixo o percentual de fumantes e neste grupo as dislipidemias não são frequentes. Diabéticas no grupo de alto risco chegam a praticamente metade das pacientes, sendo que mais de 90% das mulheres apresentam obesidade e/ou excesso de peso. A hipertensão arterial sistêmica atinge cerca de 40% das pacientes e no grupo de alto risco atinge 90%. Estes resultados confirmam a importância e a necessidade de se verificar o perfil nutricional, bem como realizar a estratificação de risco e estabelecer metas nutricionais de tratamento para a obesidade para este grupo de mulheres.

Palavras Chave: dislipidemia; obesidade; Escore de Risco de Framingham, doenças cardiovasculares

0244

ATUAÇÃO E FUNÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE: UM OLHAR A PARTIR DA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

W. N. Lima; J. M. V. Fonseca; R. M. M. Cotta
Universidade Federal de Viçosa

A Saúde da Família é uma estratégia de reorientação do modelo assistencial, operacionalizada mediante a implantação de equipes multiprofissionais em unidades básicas de saúde que visam à promoção da saúde e a prevenção de doenças e agravos mais frequentes. As Equipes de Saúde da Família caracterizam-se por serem a porta de entrada de um sistema hierarquizado, regionalizado de saúde. Tais equipes têm como composição mínima um médico, um enfermeiro, um auxiliar de enfermagem e seis agentes comunitários de saúde. Visando ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção primária, o Ministério da Saúde criou o Núcleo de Apoio à Saúde da Família – NASF constituído por equipes compostas por profissionais de diferentes áreas, entre elas o nutricionista. Este profissional é responsável por atividades como prevenção dos distúrbios nutricionais; promoção da alimentação saudável; capacitação da equipe; participação de ações vinculadas aos programas de controle e coordenação das ações de diagnóstico populacional da situação alimentar e nutricional. O presente trabalho tem como objetivo analisar a atuação e função do nutricionista no Programa Saúde da Família (PSF) segundo sua própria visão e dos demais membros da equipe. A pesquisa foi realizada em junho/2009, em uma equipe de PSF do município de Teixeira por meio de dois questionários elaborados pela equipe responsável pela pesquisa, na presença da entrevistadora. Para a pergunta: "O nutricionista deveria fazer parte da equipe mínima?", obteve-se 100% de respostas afirmativas. Em relação ao conhecimento acerca das atribuições deste profissional no NASF, 63,60% afirmaram conhecer. Segundo a percepção dos membros da equipe do PSF, o nutricionista é um profissional capaz de melhorar a qualidade de vida dos pacientes portadores de doenças crônicas não transmissíveis, por meio de orientações e educação nutricional, auxiliando na melhor condução dos casos e retardando a evolução da doença. Essa percepção sobre o papel do nutricionista e suas ações não está em total desacordo com a visão do próprio profissional.

0866

INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA SOB A ÓTICA DOS PROFISSIONAIS DA EQUIPE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

H. H. P. P. Sá; SMRS Ferreira; Almeida, CCCAL; Ramos, CV; Pereira, T.G.
Faculdade Novafapi

A alimentação é considerada um dos pilares fundamentais para a promoção e proteção da saúde. A implantação da Estratégia de saúde da família (ESF) vem se configurando como a principal ação para a organização da atenção básica. Dentre os diversos programas e ações que deverão ser desenvolvidas pela atenção básica estão as relacionadas à área de alimentação e nutrição. O objetivo desse estudo foi conhecer a opinião dos profissionais da Estratégia de Saúde da Família sobre a inserção do nutricionista na equipe. Tratou-se de um estudo qualitativo. Foram entrevistados 16 profissionais que compõem a equipe da Estratégia Saúde da Família da cidade de Teresina, tomando por base um questionário semi-estruturado, balizado por um roteiro temático. Para análise dos dados, foi utilizada a técnica de análise de conteúdo do tipo temática. A análise possibilitou a construção das seguintes categorias: cumprindo as ações e programas da área de Alimentação e Nutrição, entendendo a nutrição como ação de promoção da saúde, enfrentando dificuldades na implementação dos programas e ações da Alimentação e Nutrição, necessidade de inserção do nutricionista na Estratégia de Saúde da Família. Concluiu-se que a ausência do nutricionista na Estratégia Saúde da Família é sentida pelos demais profissionais que atuam na rede, dada a dificuldade que os mesmos demonstram no desenvolvimento dessas ações. Neste sentido, esses profissionais reivindicam a atuação desse profissional na equipe para que possam melhorar a resolutividade das ações do programa junto a população assistida.

Palavras chave: Estratégia Saúde da Família, nutricionista, pesquisa qualitativa

0346

A OBESIDADE COMO FATOR DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES SUBMETIDAS À AVALIAÇÃO AMBULATORIAL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (RS), BRASIL.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

F. M. A. Wichmann; F. Borstmann
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade no mundo e o seu crescimento significativo nos países em desenvolvimento alerta para um grande impacto nas classes menos favorecidas. O presente trabalho, realizado entre janeiro de 2003 a julho de 2009 em uma Unidade Básica de Saúde do Município de Candelária-RS, tem como objetivo avaliar o percentual de risco para evento coronariano utilizando o Escore de Risco de Framingham (ERF) em mulheres submetidas à avaliação ambulatorial na unidade básica de saúde. O total de pacientes avaliadas no período foi de 184 mulheres, sendo que n=98 (53,3%) apresentaram baixo risco, n=57 (31,0%) apresentaram um risco intermediário e n=29 (15,8%) apresentaram alto risco de desenvolver evento coronariano em 10 anos. Mais de 2/3 dessas mulheres apresentam algum tipo de dislipidemia, sendo que no grupo de alto risco chegou a 82%. É baixo o percentual de fumantes e neste grupo as dislipidemias não são frequentes. Diabéticas no grupo de alto risco chegam a praticamente metade das pacientes, sendo que mais de 90% das mulheres apresentam obesidade e/ou excesso de peso. A hipertensão arterial sistêmica atinge cerca de 40% das pacientes e no grupo de alto risco atinge 90%. Estes resultados confirmam a importância e a necessidade de se verificar o perfil nutricional, bem como realizar a estratificação de risco e estabelecer metas nutricionais de tratamento para a obesidade para este grupo de mulheres.

0612

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NOS GRUPOS DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NA UNIDADE DE SAÚDE (US)**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***L. A. Lima; M. Reolon; M. Bauer; M. L. Gregoletto
Grupo Hospitalar Conceição*

A mortalidade, morbidade e deficiências atribuíveis às doenças e agravos não transmissíveis representam em torno de 60% das mortes e 47% da carga global de doença. Entre os fatores de risco responsáveis: hipertensão arterial, diabetes, dislipidemia, dieta rica em gordura e pobre em fibras, excesso de peso. A estratégia para o manejo de tais fatos são os grupos de Educação e Saúde. Em 2007, a nutricionista se inseriu na equipe que coordena os grupos "Bate Coração" e "Vida Leve" que ocorriam desde 2003 na US Jardim Itu OBJETIVOS: Promover a alimentação saudável, estimular o emagrecimento dos indivíduos com excesso de peso, construir conhecimentos que possibilitem melhores escolhas alimentares. METODOLOGIA: Os grupos são abertos, com encontros semanais onde participam, em média, 25 pessoas e a equipe multiprofissional. A nutricionista iniciou desenvolvendo temas escolhidos pelo grupo e oficinas de culinária saudável. Cada participante foi avaliado individualmente e recebeu um plano alimentar personalizado. Bimestralmente se realiza antropometria e semestralmente, se calcula o risco para doenças cardiovasculares baseado nos critérios de Framingham. RESULTADOS: Os participantes e a equipe relatam aquisição de hábitos alimentares como diminuição do consumo de sal, refrigerantes e guloseimas e aumento do consumo de frutas, vegetais e água. Muitos emagreceram e diminuíram seus fatores de risco, atribuindo tais mudanças à alimentação. Eles demonstram maior facilidade em reconhecer os alimentos através dos rótulos, identificar suas propriedades, além de desmistificar crenças errôneas. Atualmente a nutricionista participa de todos os encontros e o grupo é atividade de ensino para alunos de nutrição e para a nutricionista residente. O tema alimentação está inserido em diversas dinâmicas realizadas pela equipe que coordena as atividades. CONCLUSÕES: Para a mudança de um padrão é preciso repetição, motivação e oferta de opções que possam suprir hábitos antigos. A atuação do nutricionista deve ser permanente para que se construa o processo de aquisição de hábitos saudáveis junto à equipe e comunidade.

0505

CUSTO DAS OPÇÕES DE ALIMENTAÇÃO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES EM JOINVILLE- SC.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***V. S. Vicente; E. C. Dalquano
IELUSC*

Atualmente, no Brasil, o aleitamento materno não atinge o tempo mínimo de seis meses de aleitamento exclusivo recomendado pela Organização Mundial da Saúde. O leite materno é frequentemente substituído por leite de vaca integral muitas vezes acrescido de cereais e açúcar, ou fórmulas infantis, ou ainda o aleitamento é acompanhado pela introdução de água e chás, o que também provoca o desmame precoce (VOLPINI, 2005). Este trabalho objetivou comparar o custo das opções de alimentação artificial disponíveis no mercado e aleitamento materno para lactentes de 0 a 12 meses. Foi desenvolvida uma pesquisa de mercado, onde foram anotados os preços de gêneros alimentícios e fórmulas infantis, uma vez por semana durante um mês, em três mercados e uma farmácia da cidade de Joinville. Para o cálculo do custo da alimentação do lactente de 0 a 12 meses com o leite materno considerou-se o gasto energético de uma nutriz padrão (BARBOSA, 2007). O gasto com o aleitamento materno foi representado pela adição de energia necessária à alimentação da nutriz para produção de leite, de 500 kcal/dia no primeiro semestre e 402 kcal/dia nos seis meses posteriores (WHO, 2006). A alimentação suplementar constituiu-se de arroz e feijão na proporção de 3:1 e de leite integral, e o custo foi baseado no consumo mensal. A alternativa que demonstrou menor custo econômico na pesquisa foi a manutenção do aleitamento materno durante os doze primeiros meses do lactente, sendo exclusivo no primeiro semestre e complementado no segundo semestre. Espera-se que com o desenvolvimento deste estudo a valorização de mais um ponto relevante para convencer a mulher alimentar o lactente exclusivamente com o leite materno até os seis meses de idade e complementado pelo menos até os doze meses, além de ratificar o valor nutricional adequado do leite humano às crianças e o valor sentimental e social da manutenção do aleitamento materno. Sugere-se que trabalhos futuros colemem preços

por tempo mais prolongado e em diversas cidades de regiões diferentes do país, para que seja possível ter maior amplitude dos efeitos do custo econômico da alimentação do lactente em todo território brasileiro.

0997

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MENORES DE 7 ANOS ATENDIDAS NAS UNIDADES DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA – ÁREA PROGRAMÁTICA 5.1 – MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***M. H. Teixeira; T. C. S. Salles
Secretaria Municipal de Saúde*

Introdução: O acompanhamento da situação nutricional das crianças constitui um instrumento fundamental para aferição das condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral. Objetivo: avaliar o perfil antropométrico de crianças menores de 7 anos atendidas nas unidades de Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) e da Estratégia de Saúde da Família (ESF) da Coordenadoria de Área Programática (CAP) 5.1, no ano de 2008. Método: foi coletado o registro do peso de 9033 crianças menores de 7 anos de idade, atendidas de janeiro a dezembro de 2008, por todas as equipes de PACS/ESF da área, abrangendo os bairros de Bangu, Padre Miguel, Realengo e Senador Camará. O instrumento utilizado para a avaliação antropométrica utiliza o índice peso/idade (P/I), com pontos de corte em percentis (P) 3, 10 e 97 da população de referência (NCHS, 1977). Estes pontos de corte resultam nas seguintes classificações do estado nutricional: abaixo do P3 (<P3) - baixo peso para idade; entre P3 e P10 (P10-3) - risco nutricional; entre P10 e P97 (P10-97) - adequação do estado nutricional e acima do P97 (> P97) que representa o sobrepeso. Resultados: verificou-se que 85,5% das crianças apresentaram adequação nutricional, 6,2% estavam em risco nutricional e 2,2% estavam com baixo peso para idade. O sobrepeso foi verificado em 6,2% das crianças. Na distribuição do estado nutricional segundo a faixa etária, observa-se que a maior frequência de baixo peso e risco nutricional ocorreu na faixa etária de 12 a 24 meses, sendo de 4,5% e 10,2%, respectivamente, porém apresentando aumento desde a faixa de 6 a 11 meses (7,2%). Em relação ao sobrepeso, foi mais frequente (8,4%) entre as crianças de 5 a 7 anos. Conclusão: O déficit nutricional apresentou aumento a partir dos 6 a 11 meses de idade, tendo seu pico na faixa etária de 12 a 23 meses, possivelmente devido a introdução inadequada da alimentação complementar e manutenção de práticas alimentares incorretas, associadas à falta de estímulo na manutenção do aleitamento materno até os 2 anos de idade ou mais.

1110

AValiação DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL AOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA ZONA SUL DE SÃO PAULO**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***M. P. C. Leitão; A. C. Rodrigues; S. M. dos Santos
Centro Universitário Adventista de São Paulo*

Introdução. O diabetes mellitus compreende um grupo de doenças metabólicas caracterizadas por níveis elevados de glicose na corrente sanguínea, resultante de defeito na secreção de insulina e/ou em sua ação. Por estar afetando a população de forma crescente o diabetes mellitus já é considerado um sério problema de Saúde Pública. Objetivo. Avaliou-se o tipo de orientação prestada aos pacientes diabéticos de uma Unidade Básica de Saúde da Zona Sul de São Paulo. Método. Foram entrevistados sete profissionais de saúde e trinta indivíduos portadores de diabetes mellitus tipos 1 e 2, de ambos os sexos e idade média de 60 anos, desvio-padrão $\pm 11,73$. Foi necessário avaliar o conhecimento dos pacientes diabéticos sobre a sua doença e identificar os tipos de orientação nutricional que estavam sendo prestadas a estes pacientes pelos profissionais de saúde. Para tanto, foram desenvolvidos dois questionários, um para os pacientes e outro para os profissionais de saúde. Para a avaliação do consumo alimentar dos pacientes entrevistados, foi aplicado um diário de consumo alimentar de três dias. Resultados. Foi constatada divergência nas informações fornecidas pelos pacientes, pois com base nos dados encontrados 70,57% das orientações eram fornecidas por médicos, 7,14% por enfermeiros, porém 75,85% pacientes mencionaram não ter conhecimento sobre a sua doença Foi avaliada a quantidade dos macronutrientes da dieta, onde a média de consumo de proteínas foi de

23,6%, carboidratos 50,3% e lipídeos 26,7%. Os resultados apresentados, de acordo com os padrões de referência dos macronutrientes para o diabético, estão inadequados, principalmente quanto ao consumo de proteínas e carboidratos. Após a análise, foi realizada uma intervenção nutricional por meio de palestra baseada nas principais deficiências e dificuldades detectadas através dos questionários respondidos pelos pacientes e diários alimentares. Conclusões. Medidas de orientação nutricional com atuação de profissional qualificado devem ser consideradas, a fim de garantir um melhor controle da glicemia, além da redução das complicações sobre o diabetes mellitus, reduzindo a mortalidade e proporcionando a melhora da qualidade de vida do paciente diabético.

1265

ATITUDES ALIMENTARES E INSATISFAÇÃO CORPORAL EM ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO LITORAL NORTE DE SANTA CATARINA.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*M. R. Felipe; C. S. R. Oliveira; S. R. Lorenci
UNIVALI*

A insatisfação corporal ligada à frequência habitual em praticar dietas está relacionada com um aumento nas chances de desenvolvimento de transtornos alimentares. O objetivo deste trabalho foi verificar a conexão entre atitudes alimentares e insatisfação corporal de acadêmicas de uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina. Foram utilizadas as Escalas de Figuras de Stunkard e de Atitudes Alimentares para analisar 251 universitárias com idade entre 18 e 50 anos. A partir de dados auto-referidos de peso e altura, o índice de massa corporal (IMC) foi calculado e classificado através dos pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde. Foi demonstrada predominância de insatisfação corporal em 51% e observado que 49,8% das atitudes alimentares das estudantes foram classificadas como inadequadas com maior probabilidade para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Os escores da Escala de Atitudes Alimentares e o IMC tiveram associação com a percepção da imagem corporal real. A percepção da imagem corporal ideal demonstrou correlação negativa com as atitudes alimentares e positiva com o IMC. A prevalência da insatisfação corporal associada às atitudes alimentares inadequadas indica a necessidade do estabelecimento de padrões de estética corporal mais saudáveis e próximos da realidade.

0156

AVALIAÇÃO PRELIMINAR DE IMPACTO: PRESENÇA DO NUTRICIONISTA EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA – PETRÓPOLIS, RJ

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*R. M. Tavares; F. M. Araujo; B. O. Golçalves
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO*

Introdução: O papel da alimentação como fator de proteção para a ocorrência de muitas doenças e causas de morte atuais justifica a inserção sistemática e qualificada de ações de alimentação e nutrição nas unidades de saúde da família, em trabalho integrado à equipe multiprofissional, o que poderá ter importante impacto na saúde das famílias assistidas. Objetivo: buscou-se avaliar o impacto da presença do nutricionista na saúde das famílias assistidas pela USF. Metodologia: foram levantadas todas as ações desenvolvidas no período 2008-2009 pelo profissional nutricionista e alunos do curso de Nutrição e entrevistados os profissionais que atuam na USF Nova Cascatinha, Petrópolis/RJ. A entrevista constou de 3 perguntas: se foi positiva a entrada do profissional na unidade, se os profissionais percebem mudanças na saúde da comunidade e se houve impacto real. Resultados: Realizaram-se no período 107 visitas domiciliares, 120 atividades educativas (grupos), 2 oficinas de treinamento, além de 240 consultas. Foram ouvidos 6 profissionais (médico, enfermeiro, técnico de enfermagem e agentes comunitários) e todos afirmaram ter sido positiva a entrada do profissional na unidade, resposta a uma real necessidade da equipe e da comunidade. A equipe, como um todo, busca o encaminhamento para a nutrição e o atendimento multidisciplinar. Em relação às mudanças na comunidade, 83% perceberam mudanças na saúde da comunidade, sobretudo nos exames laboratoriais, apesar da resistência de muitas famílias. Quanto ao impacto real, 50% consideram que este existiu, com uma maior preocupação com a saúde e adesão de muitas famílias às orientações, onde tentam modificar hábitos inadequados. Principalmente na adesão às atividades educativas, mas também nas consultas, principalmente multidisciplinares. Os demais profissionais observam que este é um processo lento, que demanda tempo

e aceitação da comunidade. Conclusão: A importância da presença do nutricionista na equipe básica de uma USF se faz cada vez mais premente, uma vez que as atividades de educação nutricional exigem capacitação e experiência para adequarem-se à realidade da comunidade e, assim, alcancem maior efetividade e resolutividade.

0172

CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS HIPERTENSOS CADASTRADOS NO PROGRAMA HIPERDIA DA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO BAIRRO MORROTES DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*R. Niehues; M. C. de Araújo
UNISUL*

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença com alta prevalência na população em geral, e constitui um dos principais problemas de saúde pública. A hipertensão possui relação direta com o consumo alimentar. Objetivo: Avaliar o consumo alimentar de indivíduos hipertensos cadastrados no programa HIPERDIA da Unidade Básica de Saúde do bairro Morrotes do município de Tubarão/SC. Métodos: Para a coleta de dados elaborou-se um questionário com perguntas abertas e fechadas compreendendo questões sobre fatores de risco para HAS, como idade, sexo, raça, história familiar, etilismo, tabagismo, prática de atividade física, hipercolesterolemia, uso de medicação para HAS e consumo de sal. Foi aferida a pressão e os dados antropométricos dos participantes para o cálculo do IMC. O consumo alimentar foi avaliado através do inquérito de dia usual. Resultados: A presença de antecedentes familiares apareceu em 68,18% dos sujeitos. Os dados mostraram que 81,8% dos entrevistados são considerados sedentários, podendo explicar a média do IMC encontrado: 33,87 kg/m² em adultos e 28,27 kg/m² em idosos. Através da análise do consumo alimentar verificou-se consumo excessivo apenas de proteínas. Entretanto nos adultos foi visto um consumo excessivo de lipídeos, podendo explicar a forte presença de hipercolesterolemia nesse estudo (68,18%). A respeito dos micronutrientes observou-se uma ingestão excessiva de sódio em adultos, baixo de potássio e baixo consumo de cálcio principalmente nos idosos. Através da avaliação dietética inquirida pelo questionário pode-se observar que 68,18% dos participantes da pesquisa utilizam sal moderadamente, e 13,63% utilizam sal em excesso sem a preocupação com a patologia. Nesta pesquisa encontrou-se uma maior prevalência dos homens com o uso excessivo de sal nas preparações. Conclusão: Torna-se necessário um acompanhamento nutricional mais intenso da população pesquisada realizado por profissional nutricionista visando o controle do peso, prevenção e/ou tratamento das complicações observadas.

0890

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA CRECHE MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT: UM ESTUDO PILOTO.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*C. H. F. P. Bertin; F. A. C. Rezende; M. L. R. Carvalho; M. A. L. Lopes; J. L. M. Silva; J. L. C. Piotto;
Amanda L. V. de Aguiar; M. A. Portela; P. A. Vick
Universidade Federal de Mato Grosso*

O estado nutricional, representado pelo equilíbrio entre o consumo alimentar e as necessidades metabólicas diárias específicas do organismo, indica em que proporção as necessidades fisiológicas de nutrientes estão sendo supridas. O objetivo desta pesquisa foi aplicar um estudo piloto para padronizar técnicas e instrumentos para avaliar o estado nutricional de crianças atendidas em uma creche do município de Cuiabá-MT. A amostra foi constituída de crianças de 2 a 5 anos incompletos, de ambos os sexos, matriculadas em 2009. Foi realizado treinamento com os auxiliares de pesquisa, visando padronizar a técnica de coleta de dados e realização de estudo piloto. Foram aferidos o peso e a estatura, sendo esta última realizada em duplicata, considerando a média. As crianças foram pesadas em balança tipo plataforma apenas com roupas íntimas e sem calçados. As balanças foram reguladas com peso padrão de 1 kg e zeradas a cada pesagem. A medida de altura em crianças foi realizada com o auxílio de um estadiômetro portátil. As variáveis antropométricas foram analisadas no software WHO Anthro 2005. Para classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte recomendados pela Organização Mundial de Saúde, 2006. Foram avaliadas 23 crianças, sendo 11 meninas e 12 meninos, com idade

entre 36 e 47 meses (21 crianças), e entre 47 e 60 meses (2 crianças). Observou-se que nas relações Estatura/Idade e Peso/Idade as crianças apresentavam-se 100% adequadas. Na relação Peso/Estatura e IMC/Idade, 13% encontravam-se entre +1DP e +2DP. Na relação Peso/Estatura e IMC/Idade, 18,2% das meninas apresentaram medidas entre +1DP e +2DP e, 8,3% dos meninos apresentaram entre +1DP e +2DP. Observou-se adequação do estado nutricional na maioria das crianças, sendo diagnosticado sobrepeso em apenas 3 delas. Os resultados apontam para a necessidade de realizar uma avaliação antropométrica, subsidiando ações de intervenção para este grupo populacional.

0757

PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM CONSUMO DE FIBRAS, INGESTÃO HÍDRICA E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

V. Z. Mendes; M. C. de Araújo
Universidade do Sul de Santa Catarina

A constipação intestinal é um distúrbio que acomete indivíduos em qualquer momento da vida, do recém-nascido ao idoso, sendo decorrente de distúrbios da motilidade intestinal e apresenta elevada prevalência na população mundial. Este estudo objetivou avaliar a prevalência de constipação intestinal e sua relação com consumo de fibras, ingestão hídrica e prática de atividade física entre estudantes do ensino médio de uma escola pública do município de Tubarão/SC. A mostra inicial foi composta por 57 adolescentes. Para verificação da prevalência de constipação nos adolescentes, foi utilizado um questionário quantitativo de Vedova (2008) segundo os critérios de Roma III. Com o objetivo de avaliar o consumo de fibras e a ingestão hídrica dos adolescentes que apresentaram constipação intestinal, foi utilizado um segundo questionário de Vedova (2008) com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. Para análise do nível habitual de atividade física, fez-se uso do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), de Silva et al. (2007). 45,61% dos adolescentes manifestaram constipação intestinal durante o período e 65,38%, foram classificados como insuficientemente ativos. A adolescência é caracterizada pelas intensas mudanças corporais e pelos impulsos do desenvolvimento emocional, mental e social, e uma intervenção correta evitará a persistência de diversos agravos à saúde entre eles a constipação intestinal e as co-morbidades a ela relacionadas. Conclui-se que o padrão alimentar dos adolescentes necessita de intervenção para prevenir a constipação intestinal, assim como as deficiências nutricionais específicas que podem repercutir na saúde futura.

0150

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES CLIMATÉRICAS DE UM CENTRO COMUNITÁRIO DO MUNICÍPIO DE PALHOÇA/SC.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

E. V. Pereira; C. G. T. Pedrosa; R. S. de Sá
Universidade do Sul de Santa Catarina UNISUL

A expectativa de vida tem aumentado, estima-se para 2050 que as mulheres alcancem a idade média de 84 anos. Por este fato as mulheres estão vivenciando com maior frequência o climatério, reforçando a necessidade de avançar em estudos sobre a saúde nesta fase. O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional, os hábitos alimentares e realizar atividades de educação nutricional com um grupo de 16 mulheres climatéricas, de um Centro Comunitário do município de Palhoça/SC. O estudo deu ênfase aos alimentos relacionados com a prevenção dos sintomas. Para a coleta de dados realizou-se avaliação antropométrica através das variáveis peso, altura e circunferência da cintura, e aplicaram-se 3 questionários previamente elaborados pela pesquisadora, sendo o primeiro sobre hábitos de vida, o segundo sobre a frequência de consumo de alimentos importantes no climatério e por último aplicou-se o Recordatório 24 horas. Posteriormente, desenvolveram-se palestras e dinâmicas com a finalidade de promover a saúde através da melhoria dos hábitos alimentares. Os resultados obtidos mostram predomínio de excesso de peso em 63% e risco de doenças cardiovasculares em 75% das participantes. Com relação aos hábitos de vida, o tabagismo apareceu em 25%, e a prática de atividade física em 37% delas. Dentre os alimentos fontes de vitaminas e mine-

rais importantes para a prevenção dos sintomas, os mais consumidos foram os produtos lácteos e a carne vermelha. Ao analisar o consumo alimentar, pode-se observar que o grupo alimenta-se de forma inadequada principalmente do ponto de vista quantitativo. Sendo assim, observou-se a necessidade de utilização de estratégias para a prevenção de doenças associadas, tendo como princípio, a alimentação saudável. Quanto ao aproveitamento da pesquisa o papel educativo nutricional e as intervenções junto ao grupo foram positivos. Sugere-se a realização de estudos desta natureza, a fim de incentivar hábitos saudáveis para a prevenção de doenças.

Palavras-chave: saúde da mulher-climatério-hábitos alimentares

1114

A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NAS EQUIPES DE SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA EM JOINVILLE SANTA CATARINA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

S. A. Czarnobay; V. L. Moratelli; T. Jacob; A. Kruger
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

A profissão de nutricionista surge no Brasil na década de 1940, e em 1962 os cursos de nutrição são reconhecidos pelo Conselho Federal de Educação, sendo regulamentada em 1967 e a partir do século XX, a nutrição se solidifica enquanto profissão, tanto na prevenção quanto no tratamento de doenças crônico-degenerativas. A portaria 154 de 24 de janeiro de 2004, cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família com o objetivo de ampliar a abrangência das ações da atenção básica, incluindo à equipe multidisciplinar o nutricionista como responsável pelas ações de coordenação e capacitação na área da nutrição na Estratégia de Saúde da Família. O objetivo deste estudo foi demonstrar a importância da inserção do nutricionista nas equipes de saúde da atenção básica em Joinville/SC, através de entrevista com 76 usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS), foi aplicado um questionário durante o atendimento, em seu conteúdo havia perguntas sobre a presença de patologias, conhecimento sobre o profissional nutricionista, a necessidade da inserção deste na atenção básica e avaliação antropométrica. A faixa etária da população pesquisada foi entre 10 e 60 anos, e o sexo feminino predominou com 82%. Os dados antropométricos apontam para menor evidência em desnutrição com 1%, eutrofia 7%, sobrepeso 24%, obesidade grau I e II 47% e obesidade mórbida 21%. Dos usuários atendidos na UBS, 28% eram portadores de Hipertensão Arterial Sistêmica, 17% Diabetes Mellitus, 20% as duas patologias associadas e 35% outras doenças associadas ao excesso de peso, como triglicerídeos e colesterol elevados, depressão entre outras. Dos portadores de patologias 36% estavam com a doença compensada e 64% descompensada. Sobre a existência do profissional nutricionista 39% conheciam, 61% desconheciam, 64% referiram que este atua na melhora e manutenção da saúde e 5% na estética, 7% informaram que sua atuação contempla tanto a saúde quanto a estética e 24% não souberam informar, e por fim, 100% afirmaram ser fundamental a atuação do nutricionista nas UBS's. Diante do resultado levantado pelo estudo, observa-se a importância da participação do nutricionista nas Equipes de Saúde da Família, proporcionando um atendimento mais qualificado e dentro dos princípios da integridade da atenção. Com a inclusão do nutricionista na atenção básica e sua atuação em ações para adoção de hábitos alimentares saudáveis, pretende-se melhorar a qualidade de vida da população, prevenindo ou tratando das doenças e seus agravos, melhorando assim os indicadores de saúde e minimizando os custos da saúde pública.

1091

OFICINA CULINÁRIA: A PRÁTICA EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

H. D. S. Coelho; C. Roque; E. B. Dias; F. Zanelato; K. C. Silva; M. P. Silva; N. Maturama; S. M. Balbo;
V. S. Rocha; D. Ciero
Universidade Paulista / Prefeitura de Cajamar

Introdução: Há a necessidade do aprimoramento de métodos educativos na atenção básica, cujo enfoque seja na nutrição, e que integrem conteúdo informativo promovendo a construção de conhecimento em momentos lúdicos, motivando à população a adesão de novas atitudes alimentares. Frente disso e considerando o baixo consumo de peixes no Brasil existe a ideia de investir em melhores formas de apresentação do prato e na

disseminação de suas propriedades nutritivas, facilmente digerível, alto valor protéico e baixo valor calórico. O preparo da receita deve ser fácil e rápido para que se adeque a rotina da vida moderna. Objetivo: Avaliar a eficácia da oficina culinária como método educativo para promoção da alimentação saudável, com a inserção do consumo de peixe, em adultos com doenças crônicas não transmissíveis, e usuários de Unidade Básica de Saúde no município de Cajamar. Métodos: A população estudada, n=23, constituiu-se por adultos com média de idade de 30 anos (19 a 79 anos) de ambos os sexos. Elaborou-se a receita de Escondidinho de Peixe, adaptada da tradicional receita de Escondidinho de Carne Seca, rica em sódio e gordura, visando uma preparação mais saudável. Apresentou-se a importância nutricional do peixe, e do controle do sal na alimentação diária. Avaliou-se a aceitação da preparação com a escala hedônica de 5 pontos (gostei extremamente à desgostei extremamente). Resultados: Todos os participantes avaliaram a preparação em "gostaram muito/ extremamente", independentemente de terem o hábito ou não de consumirem peixe. Consideraram a receita de fácil preparo e de custo acessível e mostraram interesse em reproduzi-la em casa para os familiares. A preparação total possui 2767 calorias, sendo 31,7% proveniente de carboidratos, 44,2% das proteínas e 24% de lipídios, que pode ser oferecida com salada e mais uma fonte de carboidrato para promover uma alimentação balanceada. Conclusão: A prática de oficina culinária para promover algo aceitável de nova preparação alimentícia à base de peixe mostrou-se adequada para promoção de uma alimentação saudável na comunidade. Tal método educativo deve ser explorado para a introdução de novos hábitos alimentares na comunidade.

1168

ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – MG

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

R. M. Nogueira; J. M. Leão; M. C. F. Oliveira; L. F. R. Santana; R. M. A. Araújo
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

A alimentação complementar, assim como o aleitamento materno, é de grande importância no crescimento e desenvolvimento normais das crianças, devendo ser oportuna e constituída de alimentos saudáveis e apropriados para a idade. O estudo procurou conhecer a prática alimentar das crianças, na faixa de idade entre 12 e 24 meses, de Viçosa, Minas Gerais, vacinadas no Centro de Imunização deste município. Os dados foram coletados a partir de questionário sociocultural e alimentar, aplicado aos acompanhantes. Com relação ao aleitamento materno, os resultados mostraram a importância da orientação nutricional na adesão das mães a esta prática, o que será favorável para o aumento do número de crianças amamentadas por um tempo oportuno, visto que muitas ainda não são amamentadas ou foram amamentadas por tempo insuficiente segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde. Com relação à alimentação complementar, observou-se uma alimentação bem variada. Quanto aos grupos de alimentos, todos foram citados pela maioria das mães, não ficando nenhum grupo excluído da alimentação. Por outro lado, identificou-se também, alimentos não indicados para a faixa etária, ou que foram introduzidos precocemente na alimentação destas crianças. O leite de vaca foi o que mais se destacou, visto que, 65% das crianças receberam este alimento de maneira precoce, antes do primeiro ano de vida. Percebeu-se com este estudo que existem pontos importantes a serem trabalhados de forma a melhorar a qualidade de vida das crianças o que refletirá na formação de hábitos alimentares saudáveis do indivíduo adulto. Por outro lado, existem ainda pontos positivos que merecem e devem ser reforçados permitindo a complementação destas orientações de forma a garantir uma condição nutricional adequada para este grupo populacional.

1285

ALERTA NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE ZERO A 12 MESES DO PROGRAMA DE PUERICULTURA EM UBS DE PELotas/RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

B. C. Schneider; E. Bender
Universidade Federal de Pelotas - Programa de Pós Graduação e

INTRODUÇÃO: O acompanhamento do crescimento e desenvolvimento é o eixo central do cuidado infantil, pois estabelece condutas preventivas de alterações do estado nutricional da criança e outros cuidados. OBJETIVOS: verificar a frequência de consultas e iden-

tificar se em caso de alerta nutricional, as crianças inscritas no programa de puericultura retornaram à consulta em 30 dias, conforme preconiza o Ministério da Saúde (MS). METODOLOGIA: Estudo transversal que avaliou fichas de 269 crianças de zero a 12 meses inscritas no programa de puericultura de quatro unidades básicas de saúde (UBS) de Pelotas/RS. A coleta de dados foi em outubro e novembro de 2008. Foram coletadas informações como: alerta nutricional em algum momento da vida, retorno à UBS quando necessário e o número de consultas da criança. O estado de alerta nutricional foi obtido quando em alguma consulta a criança apresentava peso/idade abaixo do P10 (baixo peso/idade) na curva de crescimento ou acima do P90 (risco de sobrepeso e obesidade). O MS recomenda nestas situações que a criança retorne em 30 dias à consulta. Verificou-se o número de consultas durante o 1º ano de vida, comparando com o calendário mínimo recomendado pelo MS: aos 15 dias, 1 mês, 2 meses, 4, 6, 9 e 12, totalizando 7 consultas. RESULTADOS: 68% das crianças tinha 6 meses de vida ou menos e metade eram meninos (52,4%). O alerta nutricional esteve presente em algum momento da vida de 23% das crianças, sendo o peso/idade acima do P90 (risco de sobrepeso e obesidade) o mais frequente (13%). Das crianças em alerta nutricional, cerca de 70% retornou à puericultura no prazo de 30 dias. E observou-se que entre as crianças que estavam com peso/idade acima do P90, cerca de 42% não havia retornado à consulta no prazo recomendado, enquanto que aquelas abaixo do P10 quase 86% retornou no período recomendado. Quanto ao calendário mínimo de consultas proposto pelo MS mais de 60% das crianças estavam com o calendário completo. CONCLUSÕES: Os profissionais de saúde precisam estar capacitados sobre a conduta que devem assumir em situações de alerta nutricional, dando importância tanto aos casos de peso/idade acima do P90 como para o baixo peso. Estimular os pais à retornarem com a criança nestes casos e manter o calendário mínimo de consultas completo é um bom indicador da qualidade do programa à nível de serviço de saúde.

0816

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) DE CRIANÇAS EM FASE ESCOLAR E PERFIL DE AMAMENTAÇÃO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

S. C. Coelho; F. C. Lavinas; A. M. Oliveira; P. C. S. Oliveira
Universidade do Grande Rio (UNIGRANRIO)

O aleitamento materno deve ser exclusivo nos primeiros 6 meses, podendo prolongar-se até os 2 anos de vida. A introdução dos novos alimentos deve ser orientada adequadamente, para não acarretar desvios nutricionais decorrentes de erros alimentares nos primeiros anos de vida. Este trabalho tem por objetivo avaliar o IMC de crianças em idade escolar, bem como obter informações sobre as práticas de amamentação, correlacionando os dados mensurados. Foram avaliadas 31 crianças, alunas do ensino fundamental, utilizando as curvas de z-escore propostas pela Organização Mundial da Saúde em 2007. Foi elaborado um questionário, onde as mães responderam perguntas relacionadas ao período de amamentação e introdução dos alimentos. Das crianças avaliadas, segundo IMC/idade, foram encontradas 22 (70,97%) crianças eutróficas, 8 (25,80%) apresentando sobrepeso e 1 (3,23%) com baixo peso. Com relação ao aleitamento exclusivo, 3 (9,67%) mães amamentaram exclusivamente até os 6 meses de vida e 9 (29,03%) prolongaram a amamentação até os 2 anos e a maioria, 19 (61,3%) introduziram novos alimentos antes dos 6 meses. Comparando o perfil antropométrico com o período de aleitamento materno exclusivo, os resultados não foram estatisticamente significativos, porém foi constatado que as crianças classificadas como eutróficas receberam leite materno por mais tempo, totalizando 12 (54,54%) das crianças, em relação às crianças com sobrepeso e/ou baixo peso. Pode-se concluir que o tempo de amamentação exclusivamente pelo leite materno, pode-se relacionar com o melhor perfil nutricional. Muitas mães apesar de saberem que devem amamentar, não o fazem por falta de informação. São necessárias campanhas constantes instruindo e informando os benefícios desta prática.

0943

FATORES DE RISCO PARA O BAIXO PESO AO NASCER EM ÍNDIAS GESTANTES ASSISTIDAS PELAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA NA ALDEIA JAGUAPIRÚ, DOURADOS (MS)

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

R. C. D. Mendes; R. Maio; V. F. Pessoa
Centro Universitário da Grande Dourados

O inadequado estado nutricional materno tem impacto negativo nas condições ao nascer. Nas aldeias indígenas, soma-se aos fatores de risco maternos as precárias condições de vida, o que torna maior a ocorrência de comprometimento de peso e da criança adoecer ou morrer no primeiro ano de vida. Os objetivos deste estudo foram avaliar o estado nutricional das gestantes indígenas e dos recém nascidos, e identificar os possíveis fatores de risco para o baixo peso ao nascer. Foi realizado estudo descritivo longitudinal envolvendo 81 gestantes indígenas, sendo 51 adultas e 30 adolescentes. Os dados foram obtidos por meio de entrevista com as gestantes e avaliação nutricional em reuniões mensais e visitas domiciliares. Na primeira etapa do estudo foram coletadas informações sobre as características maternas: idade materna e gestacional, paridade/número de filhos/intervalo interpartal, situação conjugal, escolaridade, renda per capita e peso pré-gestacional. Na segunda etapa, foi avaliada a evolução da gestação: semanas de gestação, ganho de peso total e peso ao nascer do concepto. Encontraram-se 38% de gestantes com estado nutricional pré-gestacional desfavorável, sendo verificada maior prevalência de sobrepeso e obesidade (35,8%) em relação ao baixo peso ao gestar (2,5%). A maioria das gestantes (72%) evoluiu com ganho de peso total inadequado no final da gestação, sendo mais comum o ganho de peso insuficiente. A prevalência de baixo peso ao nascer foi 14%, e de peso insuficiente foi 18%. A média de peso ao nascer foi menor entre as gestantes que pesavam menos de 50 kg no período pré-gestacional, na presença de ganho de peso total insuficiente e na gestação pré-termo. O peso ao nascer foi significativamente correlacionado com o ganho de peso total na gestação ($r=0,45$; $p=0,0001$) e o IMC pré-gestacional ($r=0,25$; $p=0,022$). Nesta população, é elevada a prevalência (32%) de comprometimento no peso ao nascer, e o ganho de peso inadequado da mãe ao final da gestação mostra ser um fator de risco importante relacionado a esta condição do recém-nascido.

0905

QUALIDADE DE VIDA DO SERVIDOR EM PROCESSO DE APOSENTADORIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

M. C. Paraense; S. V. S. Hellem; Y. V. Figueiras; R. C. Areas; D. C. S. Brigida; R. Dias; R. C. Reis; A. P. O. Pereira; O. S. Parentes; A. S. Simões; A. L. S. Rezende; E. C. Dourado; I. S. O. Pereira; G. B.R. Miranda
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ

Introdução: A preocupação com a relação da inatividade profissional com hábitos de uma vida menos ativa desencadeou a necessidade investigar o estado nutricional e o hábito alimentar dos servidores da SESP em fase de aposentadoria a fim de intervir com orientações sobre a importância de uma alimentação saudável para sua qualidade de vida. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares dos servidores da SESP em processo de aposentadoria no ano de 2008, como estratégia de impacto para a mudança de estilo de vida. Metodologia: Estudo descritivo transversal, realizado em fevereiro de 2008, no II Encontro do Projeto "Aposentadoria Planejada". A avaliação do estado nutricional foi feita a partir da coleta de peso e altura em balança antropométrica, utilizando IMC como parâmetro de diagnóstico, tendo sido aplicado um questionário de consumo alimentar, aferido a pressão arterial e glicemia pós-prandial. Foi levantado o histórico de doenças como diabetes, hiperlipidemia, constipação e hipertensão, assim como a prática de atividade física e ingestão de água. Foram utilizados os parâmetros de avaliação preconizados no III Consenso Brasileiro de Hipertensão Arterial, II Consenso Brasileiro de Obesidade e o II Consenso Brasileiro de Dislipidemia, neste momento foi realizada uma exposição dialogada sobre a importância da Alimentação Saudável para a qualidade de vida, sendo distribuído material técnico-educativo. No segundo momento, foram apresentados os resultados do trabalho através da técnica de interação - perguntas e respostas. Resultados e discussão: De um total de 35 servidores em processo de aposentadoria, foram avaliados 22, onde 40,9% estavam obesos, 45,45% com sobrepeso,

13,6% com intolerância à glicose, 54,54% com pressão arterial acima dos parâmetros de normalidade, 59,09% não praticavam atividade física e 50% consumiam menos de 5 copos de água/dia. Dos 100% dos servidores que participaram da técnica de perguntas e respostas, 60% se manifestaram informando que após a palestra começaram a mudar de maneira positiva o seu estilo de vida. Conclusão: Foi observado que o estilo de vida dos futuros aposentados da SESP apresentava comportamento de risco para a saúde, comprometendo sua qualidade de vida.

0919

CAPACITAÇÃO PARA NUTRICIONISTAS DO NASF MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO EM MULTIPLICADORES DAS POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

C. S. S. Sousa; M. M. P. P. Ramalho; L. H. S. Feitosa; N. B. G. Teixeira
PMSG - Prefeitura Municipal de São Gonçalo

Introdução: Nos últimos anos o Ministério da Saúde tem feito um grande esforço para a reorganização do modelo da atenção básica, buscando maior racionalidade e resolubilidade. A criação dos Núcleos de apoio a saúde da família (NASF), em 2008 faz parte desta reorganização, dando ênfase à atuação integrada e em parceria dos profissionais de diferentes áreas de atuação, inseridas neste núcleo. A ação do nutricionista no NASF deve-se pautar pelo compromisso e pelo conhecimento técnico da realidade epidemiológica das estratégias e das ferramentas de ação em saúde coletiva. No município de São Gonçalo em 2009, foram criados inicialmente 15 NASF com 13 nutricionistas. Objetivos: Capacitar e sensibilizar o nutricionista nas políticas e programas de alimentação, fortalecer o papel do Nutricionista e seu processo de trabalho no NASF, divulgar as estratégias utilizadas pelo Nutricionista na abordagem ao cliente / paciente. E implantar e implementar os programas de Nutrição do MS (SISVAN, PNSF, PBF). Método: Reuniões Sistemáticas: Inicialmente reuniões de apresentação da área de alimentação e nutrição a todos os profissionais do NASF e posteriormente reuniões com os Nutricionistas e a Coordenação de Nutrição. No início da primeira reunião foi dado um questionário com perguntas sobre os principais temas abordados na capacitação e na última reunião o mesmo questionário foi aplicado, sendo avaliada, a assimilação de todo o conteúdo da capacitação. Elaboração de projetos na área de alimentação e nutrição. Resultados: Os treze núcleos que receberam profissionais nutricionistas elaboraram um relatório sobre o andamento dos três programas do Ministério da Saúde e suas dificuldades de implementação. A partir disto elaboramos estratégias para viabilizar soluções para as dificuldades encontradas nas equipes de ESF. Conclusões: Concluindo, nas equipes que foram capacitadas pelo NASF que não obtiveram resultados satisfatórios faltavam formulários e equipamentos (balanças). A capacitação foi importante, pois situou os profissionais que estavam chegando na ESF para atuarem com eficácia nos Programas de alimentação e nutrição formulados pelo MS e desenvolvidos no Município.

0737

HÁBITO ALIMENTAR E CONSUMO DE SÓDIO, DE LÍPÍDEOS E DE COLESTEROL POR ADULTOS E IDOSOS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

D. S. Gardone; R. O. Andrade; D. P. Braga; S. M. R. Ribeiro; H. S. D. Martino
Universidade Federal de Viçosa

Sabe-se que o excesso de peso, a hipertensão arterial sistêmica e as dislipidemias são importantes fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a ingestão diária de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas e colesterol de indivíduos atendidos em uma Unidade Básica de Saúde de Viçosa, MG. Em consultas individuais foram mensurados o peso, a estatura e aplicou-se recordatório alimentar de 24 horas. Avaliou-se o estado nutricional de adultos e de idosos pelo IMC. Os recordatórios alimentares foram analisados no software Dietpro 5i e adequação da ingestão dos nutrientes analisados foi calculada com base nas recomendações propostas pela Sociedade Brasileira de Cardiologia. Participaram do estudo 36 indivíduos, com idade entre 23 e 81 anos, sendo 86,1% (n=31) do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 2,81% (n=1) apresentaram baixo peso, 16,7% (n=6) eram eutróficos, 30,5%

(n=11) tinham sobrepeso e 50% (n=18) obesidade. Além disso, 61,1% (n=22) eram hipertensos e 25% (n=9) apresentavam dislipidemia. Contactou-se também que 75% (n=27) utilizavam algum tipo de medicamento, sendo que 11% (n=4) utilizavam mais de cinco tipos de medicamentos diferentes diariamente. Os recordatórios alimentares mostraram que 33,3% (n=12) dos indivíduos tinham consumo de sódio superior ao recomendado. O consumo de gordura total, de gordura saturada e de colesterol também foram acima do recomendado em 22,2% (n=8), 38,8% (n=14) e 16,6% (n=6) dos indivíduos, respectivamente. Os alimentos habitualmente mais consumidos foram pão francês, biscoitos, arroz, feijão, carne frita, angu e hortaliças refogadas e o consumo de alimentos industrializados como enlatados, conservas e embutidos mostrou-se menos frequente. Diante desses resultados, torna-se necessário um acompanhamento nutricional que oriente a escolha e o preparo adequado de alimentos com baixos teores de sódio e gorduras, visando prevenir e controlar os principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

0934

CONHECIMENTO E USO DE SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO E SULFATO FERROSO EM PUÉRPERAS ASSISTIDAS EM UMA MATERNIDADE AMIGA DA CRIANÇA, SANTA CATARINA.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

S. S. Melo; S. M. Casagrande; T. L. C. Bertollo; J. F. Faria; R. Bogomolof
Universidade do Vale do Itajaí

O uso de suplemento com ácido fólico durante o período periconcepcional e gestacional atua diminuindo os fatores de risco para muitas anormalidades fetais. Outro ponto de interesse é o aporte adequado de ferro na gestação que muitas vezes é comprometido pela redução das concentrações de hemoglobina e aumento das necessidades desse nutriente. Objetivou-se avaliar o conhecimento e a utilização de suplementos contendo ácido fólico e sulfato ferroso durante o período periconcepcional e gestacional em puérperas assistidas em uma Maternidade Amiga da Criança, SC. Realizou-se estudo transversal com 224 puérperas e os dados foram coletados na maternidade, entre o segundo ou terceiro dia pós-parto, com visitas diárias às puérperas para aplicação de questionário padronizado. Coletou-se variáveis em relação ao conhecimento das puérperas sobre a suplementação e conseqüentes benefícios; dados socioeconômicos e nutricionais. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado a partir do peso pré-gestacional segundo a Institute of Medicine-IOM (1992). A análise estatística dos dados qualitativos foi feita por meio do teste do Qui-Quadrado e Exato de Fisher ($p < 0,05$). Após as entrevistas, as puérperas receberam folheto informativo contendo dicas para alimentação adequada durante a lactação. Da amostra, 24,55% fazia o uso do ácido fólico, 67,86% de sulfato ferroso e 5,36% delas utilizavam algum tipo de multivitamínico. Quanto ao conhecimento dos suplementos apenas 33,03% relataram conhecer o ácido fólico, as quais, a maioria (86,47%) foram informadas pelo médico sobre a vitamina. Em relação ao sulfato ferroso 83,93% das puérperas conheciam o suplemento, sendo que a maioria (93,61%) obteve o conhecimento por informações médicas. Para o período certo da suplementação do sulfato ferroso, 76,78% não tinham esse conhecimento e 89,28% das entrevistadas não sabiam o período recomendado para o uso de ácido fólico. A população estudada não apresentou conhecimento suficiente em relação ao ácido fólico, porém demonstrou resultado positivo para o sulfato ferroso. Sugere-se a necessidade de estabelecer medidas de intervenção como cursos e programas direcionados às gestantes, orientação em consultas de pré-natal, bem como capacitação dos profissionais de saúde, a fim de favorecer a saúde do binômio mãe-filho.

0176

UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO SUL FLUMINENSE – RJ: UM ESTUDO SOB O OLHAR DOS ESTAGIÁRIOS DE NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

K. O. Carvalho; S. M. Oliveira; J. L. Werneck; M. O. Leite; F. A. C. S. Júnior
UBM Centro Universitario de Barra Mansa

A graduação em nutrição permite a atuação na atenção básica à saúde, visando a segurança alimentar e nutricional e a atenção dietética, mesmo porque a nutrição deve estar inserida dentro de todos os locais onde a alimentação e nutrição sejam importantes para

a prevenção, manutenção, recuperação e promoção da saúde. Então era de se esperar que o nutricionista estivesse integrado plenamente em todas as unidades do Sistema Único de Saúde (SUS), incluindo a Rede Básica de Saúde (RBS), o que na verdade não ocorre. Nas últimas décadas, tem ocorrido uma transição nutricional onde se aumentou o número de óbitos por doenças crônicas não transmissíveis, sendo as doenças cardiovasculares as causas mais comuns, e entre os fatores de risco para o seu desenvolvimento encontram-se o diabetes mellitus e a hipertensão arterial. Objetivou-se com o presente estudo destacar a importância da atuação do nutricionista na atenção básica à saúde. A pesquisa é do tipo transversal, realizada em unidade básica de saúde às terças-feiras no horário vespertino, por acadêmicas, no período de agosto a dezembro do ano de 2009. Os resultados apontam que foram realizados 86 atendimentos e 42 revisões, onde 74,4% (n = 64) pertenciam ao sexo feminino e 25,6% (n = 22) masculino. Correspondem à população adulta 97% (n = 83) e 3% (n = 3) infantil, quanto a prevalência de morbidades os maiores índices encontrados foram 42% de sobrepeso/obesidade 26% de hipertensão arterial, 16% de diabetes mellitus, 8% dislipidemia e 8% hiperuricemia. Realizou-se oficinas e palestras educativas, a partir de uma programação pré-definida, de acordo com as necessidades locais. Ocorreu uma maior participação na palestra sobre imunonutrição 35%, na interação fármaco versus nutriente 29% e na oficina sobre alimentos funcionais 14%. Concluiu-se que é de fundamental importância a inserção do profissional nutricionista na atenção básica de saúde.

0818

O ALEITAMENTO MATERNO NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE: A INTERDISCIPLINARIDADE COMO AÇÃO.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Mattos, KM; Silva, RM; Pivetta, H; Blümke, AC; Santos, BS; Borges, MM; Martinez, M; Muradás, R
Centro Universitário Franciscano -UNIFRA

As atividades no âmbito da atenção primária de saúde desenvolvidas para o público materno-infantil tem como pressuposto oferecer suporte e continuidade aos atendimentos realizados nas consultas médicas, diminuindo as ansiedades e os medos desde a gestação. Muitas destas ações são desenvolvidas por meio da intersetorialidade e interdisciplinaridade entre Serviços de Saúde e as Instituições de Ensino Superior que atuam em prol da integralidade da atenção, com o propósito de ampliar os conhecimentos das gestantes com relação à gravidez, parto, puerpério e principalmente incentivando o aleitamento materno que é considerado um dos pilares fundamentais para a promoção da saúde de crianças em todo o mundo. Tendo em vista a temática abordada, o presente trabalho trata-se de um relato de experiência resultante da atividade extensionista desenvolvida junto a uma Unidade de Estratégia de Saúde da Família (UESF) de Santa Maria/RS no decorrer do ano de 2008. As ações interdisciplinares contaram com a participação de nove gestantes assíduas com média de idade de 27,44 anos e tinham como temática a promoção do aleitamento materno para estas gestantes e seus familiares. No primeiro encontro as gestantes preencheram um questionário elaborado pelas autoras, visando uma melhor integração entre equipe, docentes, discentes com as gestantes e suas famílias. Durante os encontros subsequentes discutiu-se temas pré-selecionados pelas próprias gestantes ou sugeridos pela equipe interdisciplinar, sendo realizadas dinâmicas de grupo e cinesioterapia motora adequada a esta fase da vida da mulher. A interdisciplinaridade, integralidade e intersetorialidade desenvolvida nas ações possibilitou a troca de conhecimentos de forma contínua e eficaz entre docentes, discentes, equipe, gestantes e seus familiares, tendo em vista que os temas e atividades desenvolvidas atendiam as necessidades das participantes. Este fato reforça a importância de ações interdisciplinares na promoção e educação em saúde.

0810

O CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES ATENDIDAS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EM UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Santos, DV; Dorneles, TC; Mattos, KM; Blümke, AC; Silva, RM
Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)

O consumo alimentar é influenciado pelos hábitos alimentares familiares, tanto com relação ao tipo de alimento quanto com relação à quantidade de calorias ingeridas. Desta forma a presente pesquisa teve por objetivo averiguar o consumo alimentar de mulheres atendidas no Serviço de Nutrição de uma Estratégia Saúde da Família de Santa Maria/

RS. A metodologia utilizada foi a análise documental dos recordatórios alimentares de 24h encontrados nos prontuários de mulheres na faixa etária de 19 a 82 anos atendidas em 2009 pelo Serviço de Nutrição em uma Estratégia Saúde da Família de Santa Maria/RS. Os dados foram coletados em janeiro de 2010. Foram excluídos os prontuários do gênero masculino; gênero feminino com idade inferior a 19 anos e/ou superior a 82 anos; gestantes; adolescentes; crianças e recordatórios com data inferior a 2009. Para análise do consumo alimentar o mesmo foi dividido em sete grupos: Grupo 1: tubérculos, cereais, pães e raízes; Grupo 2: hortaliças e frutas; Grupo 3: carnes e ovos; Grupo 4: leguminosas; Grupo 5: óleos e gorduras; Grupo 6: açúcares e doces; Grupo 7: Leite e derivados. A presente pesquisa foi aceita pela Instituição e compõe o projeto: "Avaliação, perfil nutricional e educação nutricional da população santa-mariense" aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano - Unifra, com registro 255. 2007/2. Os dados sofreram tratamento estatístico descritivo simples. Do total das 67 de mulheres avaliadas apenas 46,2% consomem todos os grupos. O Grupo 1 foi consumido por 100% das mulheres. O Grupo 6 foi consumido por 82% (n=55) e o grupo 2 por 88%. O consumo do Grupo 3 foi em 98,5%. Das mulheres estudadas 80,6% consome algum tipo de alimentos do Grupo 4. O grupo 5 foi referido em 92,5% e o 7 em 85%. Observou-se com os resultados a necessidade da redução do consumo de açúcares e gorduras e aumento do incentivo ao consumo de alimentos lácteos; hortaliças e frutas e de visando à melhora da qualidade alimentar e nutricional destas mulheres.

0198

"TRANSPONDO NOVOS DESAFIOS: ELABORAÇÃO DE UMA CARTILHA DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA ANALFABETOS."

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Carolina Montes Durões de Souza; Daniele Naguel Vaiman; Cátia Stumpf
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO - USF MACHADO FAGUNDES – PETRÓPOLIS*

Analfabetismo significa a incapacidade de ler e escrever por desconhecer o alfabeto. Segundo a Unesco: "uma pessoa funcionalmente analfabeta é aquela que não pode participar das atividades nas quais a alfabetização é o principal requisito para uma atuação eficaz em seu grupo e/ou comunidade". Objetivo: Promover a orientação nutricional dos pacientes analfabetos assistidos pela USF Machado Fagundes, no município de Petrópolis – RJ. Metodologia: Foi criada uma cartilha de orientação nutricional para pacientes analfabetos voltada para a prevenção e o tratamento de doenças associadas a alimentação e nutrição. A cartilha utiliza-se de figuras que mostram quais alimentos devem ser consumidos e quais devem ser evitados pelos mesmos. Desenvolvimento: A cartilha foi apresentada aos usuários durante consulta domiciliar e na própria Unidade de Saúde da Família por acadêmicos de nutrição. Durante a consulta foram abordados a doença em questão, a importância de bons hábitos alimentares e de vida para o controle da doença, finalizando com a apresentação das orientações nutricionais através da cartilha. Nela, os alimentos estão divididos em 2 grupos (os permitidos e os que devem ser evitados), sinalizados por cores (verde e vermelho, respectivamente) e o desenho de mãos indicando os alimentos bons e ruins. Os participantes demonstraram interesse pelo novo instrumento e satisfação em utilizá-lo, proporcionando o pleno alcance de nossos objetivos. Conclusão: A utilização de novos instrumentos de educação nutricional é fundamental para o sucesso de nossa prática profissional. Desta forma conseguiremos atender as necessidades e expectativas da nossa população e incentivaremos a busca por uma maior qualidade de vida.

0601

AVANÇOS E CONQUISTAS DA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*MARIA DO SOCORRO GOMES RIBEIRO; LUCIANA MARIA RIBEIRO PEREIRA; THEONAS GOMES PEREIRA; MARIA EDNA RODRIGUES DE LIMA
NOVAFAPÍ*

O sistema de saúde brasileiro passou por mudanças profundas desde sua criação, devido a isso, o governo brasileiro adota a proposta elaborada pelo Centro Brasileiro de Estudos da Saúde (CEBES), já sob a denominação de Sistema Único de Saúde (SUS) (FONTINELE JÚNIOR, 2003). A Atenção Básica é a porta de entrada preferencial do SUS e ponto de partida para a estruturação dos sistemas locais de saúde, pautando-se num conjunto de ações de saúde, no âmbito individual e coletivo de promoção e proteção da saúde, bem como a prevenção de agravos (BRASIL, 2006a). Para isso implantou-se o Programa Saúde

da Família (PSF) em 1994, formado por uma equipe multiprofissional composta por um médico, um enfermeiro, um auxiliar de enfermagem e quatro a seis ACS, um Cirurgião-Dentista (CD) e um Técnico em Saúde Bucal (TSD) (COSTA e CARBONE, 2009), visando a reorganização da Atenção Básica em novas bases, incorporando e reafirmando os princípios do SUS e estruturada a partir da Unidade Básica de Saúde da Família (UBSF). A inclusão de outros profissionais na Estratégia Saúde da Família (ESF), como no caso do nutricionista que é o profissional plenamente qualificado para prestar uma boa assistência à população no que concerne a alimentação e nutrição (FONTINELE JÚNIOR, 2003), cuja abertura a essa participação passou a ter pleno respaldo pela criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) em 2008. Realizou-se extensa pesquisa na base de dados Scielo com as palavras-chave nutricionista e a sigla PSF. Houve avanço da participação do nutricionista na ESF, pois em 1999 era de 4,5% conforme o Ministério da Saúde (1999), citado por Assis et al. (2002). Concluiu-se que ocorreram avanços na participação do nutricionista na Atenção Básica, que esta possibilitou grandes conquistas à Saúde Pública e que há necessidade de realizarem-se mais pesquisas nesse sentido, para levantamento e organização de dados sobre a atuação deste e sua contribuição para a Saúde a partir da Atenção Básica.

Palavras-chave: Nutricionista, ESF, Inserção, Atenção Básica.

0538

PERCEÇÃO DE SAÚDE E DOENÇA DE PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL (HAS) E DIABETES MELLITUS (DM) EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Marina Coelho; Sheila Rotenberg; Carla Corte Real
Instituto de Nutrição Annes Dias/SMSDC-Rio; Faculdade de Nutrição/UFRJ*

Mudanças no perfil de mortalidade e natalidade da população mundial, melhorias das condições sanitárias, maior acesso aos alimentos, maior tecnologia e um ritmo de vida corrido, levam ao predomínio de mortes por doenças e agravos não transmissíveis. Os agravos de maior incidência são o diabetes mellitus e a hipertensão arterial sistêmica. O presente trabalho teve como objetivo estudar a percepção de saúde-doença em pacientes portadores de HAS e DM atendidos em uma unidade de atenção básica situada na zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo de natureza qualitativa cuja coleta de dados deu-se por questionários e entrevistas semi-estruturadas. Optou-se pela entrevista uma vez que o objetivo do estudo era conhecer a percepção, os sentimentos e as mudanças ocorridas no cotidiano de vida dos portadores de HAS e DM. Foram entrevistados nove usuários do serviço de saúde, sendo sete mulheres e dois homens, com idades entre 43 e 78 anos. A partir da análise das falas foi possível identificar que a saúde está associada a estar bem, ter paz no sentindo mais amplo, e a doença aos sinais corporais, como dor e incapacidade para o trabalho cotidiano. O diagnóstico de HAS e/ou DM fez emergir sentimentos como: surpresa, tristeza, medo da dependência e do seu agravamento. A alimentação apareceu como um dos fatores que mais se modificou depois do diagnóstico, embora tenha aparecido, também, como uma das maiores dificuldades do tratamento proposto, principalmente para os portadores de DM. Assim, para que haja mudanças na prática alimentar e na adesão ao tratamento, é necessário uma rede de apoio: dos profissionais de saúde, da família, de amigos e da sociedade. Considera-se que conhecer as percepções dos usuários é importante para uma prática mais humana com vistas à integralidade do cuidado à saúde na atenção básica, bem como no desenvolvimento de políticas públicas, uma vez que no Brasil, a diabetes e a hipertensão são os agravos responsáveis por alta morbidade e mortalidade.

0365

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE HANSENÍASE ATENDIDOS NA UNIDADE SANITÁRIA DE JOINVILLE/SC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*André, TM.; Medeiros, NI.
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC*

INTRODUÇÃO: A hanseníase, conhecida desde os tempos bíblicos como lepra (Bíblia Sagrada, 1992), é uma doença infecto-contagiosa de evolução crônica que se manifesta, principalmente, por lesões cutâneas com diminuição de sensibilidade térmica, dolorosa e tátil (EIDT, 2004). O tratamento do paciente é indispensável para curá-lo e fechar a fonte

de infecção, interrompendo assim a cadeia de transmissão da doença, sendo portanto estratégico no controle da endemia e para eliminar a hanseníase (DUARTE; AYRES; SIMONETTI, 2009). Uma nutrição adequada irá auxiliar na prevenção dos muitos efeitos colaterais que o tratamento pode causar, principalmente aqueles relacionados aos distúrbios metabólicos (MS, 2010). O presente estudo teve como objetivo comparar o consumo alimentar com o estado nutricional dos pacientes portadores de hanseníase.

METODOLOGIA: Participaram desse estudo 6 pacientes portadores de hanseníase que fazem tratamento na Unidade Sanitária de Joinville/SC. Para avaliar o consumo alimentar utilizou-se o método Inquérito Alimentar Recordatório de 24h e quantificou-se as calorias e os macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios). Para avaliação do estado nutricional utilizou-se dados antropométricos como peso, estatura e índice de massa corporal (IMC) classificado de acordo com OMS/2004.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A média da idade foi de 38 anos (\pm 10,18), houve uma prevalência para o sexo feminino (66,66%). A média das necessidades diárias era de 2.176,13 Kcal/dia, quando comparado o consumo alimentar de acordo com as necessidades calóricas verificou-se que 50% ingeriu (50%), 33% ingeriu de (50-100%) e 16% ingeriu (>100%) das necessidades calóricas diárias. Conforme AUGUSTO et al. (2005), a anamnese alimentar é um foco importante na avaliação nutricional do paciente, o profissional vai detectar, através dela, possíveis déficits ou excessos de nutrientes na dieta. O IMC encontrado foi (50%) obesidade grau I, (33,33%) obesidade grau II e (16,66%) eutrofia. Através deste estudo foi possível verificar que aproximadamente metade dos pacientes não conseguiram consumir o total das necessidades nutricionais diárias, porém o estado nutricional desses indivíduos não sofreu grandes alterações com relação ao baixo consumo de calorias com o grau de magreza, sendo que não houve nenhum paciente neste estado nutricional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: Esse estudo demonstrou a importância de monitorar o consumo alimentar de indivíduos portadores de hanseníase com a meta de manter o estado nutricional adequado e educar para hábitos alimentares saudáveis. Auxiliando no tratamento e promovendo qualidade de vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires; ALVES, Denise Cherulli; MANNARINO, Ida Cristina; GERUDE, Maurício. Terapia nutricional. Cap. 35, páginas 283 a 285. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. BARBOSA, Patricia. Hanseníase: O mal da Idade Média. Saúde. São Paulo: (SP), Junho. 2007. Brasil. Ministério da Saúde. Secretária da Vigilância em Saúde. Hanseníase. Brasília: (DF), 2010.

DUARTE, Marli Teresinha Cassamassimo; AYRES, Jairo Aparecido; SIMONETTI, Janete Pessuto. Consulta de enfermagem: estratégia de cuidado ao portador de hanseníase em atenção primária. Texto contexto - enferm., Florianópolis, v. 18, n. 1, mar. 2009.

EIDT, Letícia Maria. Breve história da hanseníase: sua expansão do mundo para as Américas, o Brasil e o Rio Grande do Sul e sua trajetória na saúde pública brasileira. Saude soc, São Paulo, v. 13, n. 2, ago. 2004.

1020

ACÇÃO COMUNITÁRIA NO DIA DO NUTRICIONISTA/2008 – FOCO NO RISCO CARDIOVASCULAR. SANT'ANA DO LIVRAMENTO – RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ana Luiza Gonçalves Soares; Sibelle Pereira Gonçalves; Shaiana Torres Mendes
Santa Casa de Misericórdia de Sant'Ana do Livramento
Introdução

A obesidade abdominal é o aumento de tecido adiposo na região abdominal. Comparada às medidas antropométricas tradicionais, a circunferência abdominal tem se mostrado superior ao índice de massa corporal e à relação cintura quadril para identificar adiposidade visceral. O acúmulo de tecido adiposo nesta região é reconhecido como fator de risco para doenças cardiovasculares, diabetes, dislipidemia e síndrome metabólica.

Esta ação teve como objetivo divulgar o dia do nutricionista na comunidade santanense e avaliar o risco de doenças cardiovasculares na população.

Metodologia

Foi realizada, em uma praça no centro da cidade, uma ação em comemoração ao dia do nutricionista, contando com a participação voluntária da população. O peso foi mensurado em balança plataforma, marca Filizola, com capacidade para 150kg e precisão de 100g, previamente calibrada. A altura foi aferida com o estadiômetro da própria balança. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado utilizando os pontos de corte para IMC preconizados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para adultos e os pontos de corte sugeridos por Lipschitz para idosos. A circunferência da cintura (CC) foi medida com fita métrica flexível e inextensível na região mais estreita entre o tórax e o quadril. O risco cardiovascular foi classificado da seguinte forma: risco aumentado para mulheres (CC > 80cm) e para homens (CC > 94cm), e risco muito aumentado para mulheres (CC > 88cm) e para homens (CC > 102cm).

Resultados

Foram avaliados 58 voluntários, sendo 64% mulheres. A idade média foi de 41 \pm 14,6 anos,

variando de 17 a 68 anos. De acordo com o IMC, 72,5% das pessoas avaliadas apresentaram excesso de peso, sendo que 32,8% estavam obesas. O excesso de peso foi mais prevalente nas mulheres (78,4%) do que nos homens (61,9%). Mais da metade dos avaliados apresentava risco para doenças cardiovasculares, estando 31% com risco aumentado e 29,3% com risco muito aumentado, sendo o risco mais prevalente nas mulheres.

Conclusões

De acordo com a pesquisa verifica-se um elevado risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, evidenciado pelo alto índice de excesso de peso e aumento de gordura visceral encontrados na população avaliada. Intervenções visando reduzir o peso corporal, em especial a adiposidade abdominal, são de grande importância para a prevenção das doenças cardiovasculares.

1062

ANEMIA FALCIFORME E SEU IMPACTO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Danielle Aparecida Barbosa Leandro; Wanessa Françoise da Silva Aquino do Carmo
Universidade Presidente Antonio Carlos

Introdução: A anemia falciforme é uma doença de caráter genético, ocasionada pela alteração de um gene estrutural levando a produção de uma hemoglobina anormal – a hemoglobina S (HbS). Os eritrócitos com maior quantidade de hemoglobina S, se tornam falciformes, com isso, em algumas situações, essa condição pode provocar fenômenos de vasoclusão, dor e lesão de órgãos. Esta anemia é uma das alterações genéticas mais comuns, afetando aproximadamente 7 % da população mundial, que acomete com maior frequência, mas não exclusiva, indivíduos de origem africana. No Brasil, tem sido marcada como questão central para a saúde pública em virtude das características clínicas e epidemiológicas que apresenta, além dos seus altos índices de morbidade e de mortalidade. **Objetivo:** Avaliar mudanças no crescimento, estado nutricional, composição corporal, ingestão de nutrientes, durante a doença e estado normal de saúde em crianças e adolescentes com anemia falciforme. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão bibliográfica sobre este assunto, enfocando como principal aspecto a nutrição e a importância do acompanhamento nutricional nesta patologia. Foram pesquisados livros, artigos científicos e publicações do Ministério da Saúde, referentes aos últimos 10 anos, sendo uma pesquisa de cunho exploratória – descritiva. **Resultados:** Apontou-se que o comprometimento nutricional é comum em crianças e adolescentes falcêmicos, e estes apresentam deficiência significantes no peso e estatura. O crescimento prejudicado e o déficit no estado nutricional são demonstrados nos estudos revisados, nos quais é apresentado um percentual elevado de desnutrição crônica e atual, o qual está relacionado ao comprometimento do crescimento e desenvolvimento do indivíduo. Alguns micronutrientes (ácido fólico, zinco, vitamina A, ferro), desempenham papel importante sobre a resposta imune e no estado nutricional, sugerindo que uma ingestão suplementada e monitorada destes, juntamente a uma adequada ingestão hídrica, apresentam resultados positivos na saúde e qualidade de vida. Evidencia-se, portanto, a necessidade de um acompanhamento nutricional constante e criterioso. **Conclusão:** A anemia falciforme é pouco descrita e faltam profissionais de nutrição inseridos em hemocentros e locais especializados para um atendimento interdisciplinar. Em suma, faz-se necessário o acompanhamento nutricional adequado a essa patologia, tão recorrente, no âmbito de saúde pública.

0155

EXPERIÊNCIA DE INCENTIVO AO CONSUMO DE HORTALIÇAS E FRUTAS EM COMUNIDADE ATENDIDA PELA USF NOVA CASCATINHA, MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS, RJ

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ruana Machado Tavares; Fernanda Mamani Araujo; Brigitte Olichon Gonçalves
Faculdade Arthur Sá Earp Neto

Introdução: Estudos demonstram que uma alimentação pobre em fibras está relacionada a um maior risco para o desenvolvimento de câncer de cólon e de reto, obesidade e outras doenças associadas a desequilíbrios alimentares. A FAO/OMS recomenda o consumo de aproximadamente 400 g/dia de frutas, legumes e verduras (FLV), fontes de nutrientes que previnem doenças e favorecem o bom funcionamento do organismo e está sendo

aplicado mundialmente no Programa 5 ao Dia, desenvolvido no Brasil pelo Inbra. Objetivos: Incentivar o consumo diário de no mínimo 5 porções de FLV de 5 cores diferentes na população atendida pela USF Nova Cascatinha, Petrópolis, RJ. Metodologia: foram convidadas todas as famílias atendidas pela USF. Os alimentos foram divididos em 5 grupos correspondendo às 5 cores (branco, laranja, vermelho, verde e roxo), apresentados em 5 encontros no período de 2 semanas. Cada encontro apresentou uma cor, alimentos, valor nutricional e exemplo de utilização. No primeiro encontro foi aplicado um pré-teste e, no último, um pós-teste avaliativo e distribuído um folder contendo informações e receitas. Resultados: Participaram dos encontros em média 9 famílias. O pré-teste revelou que, ao menos uma vez na semana, 33,3% tem hábito de consumir apenas 1 grupo de cor (branco); 75% consomem apenas 2 grupos (branco e verde ou laranja); 91,6% consomem até 3 grupos de cores (branco, laranja e verde) e apenas 58,3% consomem 4 a 5 grupos quase todos os dias. O grupo de cores mais freqüente foi o branco (78%) seguido pelo laranja (64%) e verde (57%), e o grupo de cor roxa foi o menos freqüente (17,8%). Ao final do encontro, não houve mudança significativa no consumo diário dos grupos de alimentos. Mas observou-se melhor distribuição na freqüência de todas as cores. As famílias avaliaram o programa como produtivo, capaz de trazer informações relevantes e modificar os hábitos alimentares. Todos solicitaram a continuidade dos encontros para consolidação das mudanças e troca de experiências. Conclusão: Sabemos que a mudança de hábitos alimentares é um processo difícil e lento, que exige dedicação dos profissionais e insistência na veiculação das informações. Embora em curto espaço de tempo e com pequeno número de participantes, a experiência foi exitosa e servirá como incentivo à promoção de novas e continuadas atividades educativas na comunidade.

0293

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE ATUAM NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE NO MUNICÍPIO DE CURITIBA EM RELAÇÃO AO NUTRICIONISTA QUE ATUA NA NAAPS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Silvana Maria dos Santos; Milene Engler Boçon; Shyanne Christina Vieira da Silva
Faculdades Integradas Espirita*

RESUMO: Este trabalho consiste numa investigação quanto a inserção do nutricionista na atenção básica à saúde no município de Curitiba, com o objetivo de verificar a percepção dos profissionais das unidades de saúde sobre a atuação do nutricionista no Núcleo de Apoio à Atenção Primária à Saúde (NAAPS). Trata-se de um estudo qualitativo, tomando por técnica a entrevista semi-estruturada. Foram entrevistados 9 profissionais atuantes em quatro Unidades de Saúde, pertencentes ao distrito sanitário de Santa Felicidade. Os registros foram audiogravados e analisados a partir de leitura exaustiva, permitindo a identificação de temas reiterantes nos discursos. Os resultados evidenciaram pouca informação quanto aos propósitos dos NAAPS e, conseqüentemente, quanto as atividades do nutricionista nas equipes. Ainda assim, a inserção do nutricionista é percebida com otimismo, sobretudo dada a emergência dos problemas de natureza alimentar que reedem em alta demanda para os profissionais da área e da necessidade de organização de equipes multiprofissionais para melhor atendimentos as necessidades dos usuários. Concluímos que, devido a recente implantação dos NAAPS, a inserção do nutricionista, bem como a organização dos próprios NAAPS, carecem de melhor informação aos profissionais anteriormente inseridos nas unidades de saúde.

1329

TABAGISMO NA GESTAÇÃO: INFLUÊNCIA SOBRE O PESO DO RECÉM-NASCIDO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Elaine Cristina Polak Gralaki; Jvonilce Venturi; Luna Mares Lopes de Oliveira; Larissa Mateus Pesseti
Faculdade São Lucas*

O peso ao nascer da criança reflete a qualidade da atenção dispensada à gestante, seu estado nutricional antes e durante a gestação e os fatores de risco aos quais está exposta, considerado um dos principais fatores a determinar a probabilidade de sobreviver ao período neonatal e mesmo a todo restante do primeiro ano de vida. O objetivo deste trabalho foi verificar a influência do uso da nicotina na gestação com o baixo peso da

criança ao nascer. A amostra foi constituída por 72 puérperas usuárias do Sistema Único de Saúde (SUS) atendidas nas dependências do Hospital Associação de Proteção à Infância e a Maternidade - APMI, de União da Vitória-PR. Consideraram-se baixo peso ao nascer (BPN) as crianças com peso menor 2500 g (OMS). Do total da amostra estudada, 100% eram usuárias do Sistema Único de Saúde (SUS), destas, 76,4% responderam que não eram tabagistas, 16,7% responderam que eram tabagistas e 6,9% relataram serem ex-tabagistas. Do total 80,6% relatou não ser fumante passiva e 19,4% mencionou companheiro ou outro membro da casa tabagista. Quando perguntadas sobre terem recebido, nas consultas pré-natais, orientações acerca do tabagismo durante o período gestacional, 81,9% relataram que receberam, enquanto que 18,1% disseram que não haviam sido orientadas a esse respeito. Das ex-tabagistas, 60% pararam de fumar a menos de um ano devido a gestação e 40% pararam de fumar entre 1 e 2 anos antes da gestação. Dentre os recém-nascidos de mães tabagistas (16,7%) a média de peso no nascimento foi de 3013 gramas (g), e a média de peso do recém-nascido de mães não tabagistas, 76,4%, foi de 3317 gramas (g) e ex-tabagistas, 6,9%, foi de 3430 gramas(g), diferença estatisticamente significante ($p=0,001$ – teste t). No tocante a relação de peso de filhos de mães tabagistas foi menor que o de mães não tabagistas e significativamente menor que os de mães ex-tabagistas. A importância da orientação nas consultas de pré-natal e, teoricamente, o contato com o profissional de saúde, apresentando as gestantes implicações e complicações deste fator de risco na gestação, sugerindo que a gravidez deve ser vista como o melhor momento para o abandono dos vícios, dentre eles o tabagismo.

1317

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: A CONSTRUÇÃO DE UM INSTRUMENTO DE ANÁLISE.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Janaina das Neves; Erasmo Benício Santos de Moraes Trindade; Maria Cristina Marcon; Mick Lennon Machado; Neila Maria Viçosa Machado; Patrícia Maria de Oliveira; Rafaella Dimbarre de Miranda; Roberta Lima Guterres; Thaís Titon de Souza
Universidade Federal de Santa Catarina*

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição tem como fio condutor o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para implementação de suas ações, condição indispensável à vida e à construção da cidadania. Desta forma, torna-se indispensável à adoção, políticas e ações a fim de promover e garantir a realização desse direito. O objetivo principal do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, é obter informações que subsidiarão o planejamento, execução e avaliação de políticas e ações de alimentação e nutrição em diferentes esferas. Neste sentido, tendo como base a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) do IBGE – que analisa a situação de saúde em nível domiciliar – é que foi desenvolvido um instrumento adaptando informações de vigilância em saúde, alimentação e nutrição e da garantia do DHAA. Portanto, o objetivo é construir um instrumento a POF Comunitária (adaptada) com vistas à efetivação do monitoramento e planejamento de ações para a garantia do DHAA, principalmente, nos territórios de atuação do nutricionista na Atenção Básica. Na POF Comunitária investiga-se a caracterização do domicílio e família inseridos no território de abrangência da estratégia saúde da família, o perfil alimentar e nutricional dos membros do domicílio, informações sobre renda, acesso à alimentação, bem como, identificação dos locais de produção, comércio e distribuição de alimentos na comunidade, participação da família em programas de transferência de renda e alimentos, além da avaliação de consumo alimentar em qualidade e quantidade. Percebe-se que a POF Comunitária possibilita alguns avanços em estabelecer a análise do perfil alimentar e nutricional para além da individualidade dos sujeitos, dando amplitude ao olhar da família e da comunidade. Com este instrumento espera-se visualizar as superações e limites das comunidades em busca do DHAA e planejar ações para melhorar os indicadores de saúde e garantir o acesso a alimentos seguros em qualidade e quantidade suficiente.

1252

PERFIL NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE SÃO PAULO: DADOS PRELIMINARES**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Rosana Farah Simony;Edeli Simioni de Abreu;Camila Machado de Barros;Renata Basaglia;Gleyce Silva Assis;Ana Paula da Silva Mackenzie

Introdução: Uma das características do perfil de saúde de qualquer sociedade é a dinâmica com que esta se transforma em períodos de tempo relativamente curtos. Assim sendo, é de grande importância que ocorra o registro, análise e o entendimento destas transformações para suas aplicações no campo de saúde pública. Objetivos: Descrever o perfil nutricional dos funcionários atendidos pelo programa de qualidade de vida de uma universidade particular de São Paulo. Método: Após a divulgação institucional do programa de qualidade de vida, foi realizada uma avaliação do perfil nutricional e lipídico dos funcionários que se interessaram pelo serviço de orientação nutricional. As medidas antropométricas (peso e altura) e a circunferência da cintura (CC) foram coletadas pelas alunas do curso de graduação em nutrição, previamente treinadas. O índice de massa corporal (IMC) foi calculado dividindo-se o peso (kg) pelo quadrado da altura (m²) sendo o estado nutricional e o risco de doenças metabólicas classificado segundo a Organização Mundial da Saúde. Resultados e Discussão: Foram avaliados 100 funcionários, de ambos os sexos no período de fevereiro a setembro de 2009, com idade média de 36,9 anos (± dp 9,19), sendo 65% do sexo feminino e 35% do masculino. Segundo o IMC, 47% eram eutróficos, 31% apresentavam sobrepeso, 21% obesidade e apenas 1% estavam abaixo do peso. Em relação ao risco de doenças metabólicas 74,3% dos homens não apresentaram risco, em contrapartida das mulheres, onde 69,2% tiveram risco aumentado e/ou muito aumentado. Os exames bioquímicos mostraram que 48 % dos funcionários apresentaram HDL de médio risco, 15% e 13 %, respectivamente tiveram valores de colesterol e LDL limitrofes, 13% tinham algum grau de intolerância à glicose e 9% apresentaram VLDL elevado. Conclusão: Os resultados reforçam a importância da diagnóstico do estado nutricional dos funcionários e reforçam a necessidade da implantação de medidas de prevenção, como ações de reeducação alimentar, a fim de melhorar a qualidade de vida e prevenir futuros problemas de saúde.

107

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL SOCIOECONÔMICO E DE SAÚDE DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE DOURADOS – MS.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

LETICIA ROSA ESPIRITO SANTO DE FREITAS;ANDREIA DE OLIVEIRA MASSULO UNIGRAN

Este trabalho teve como objetivo conhecer o perfil socioeconômico e de saúde dos Agentes Comunitários de Saúde (ACS) do município de Dourados- MS. A coleta de dados foi realizada através da aplicação do questionário a 50 ACS, que assumiram o concurso público, no período de junho a agosto de 2008, nas Unidades Básicas de Saúde e nos Programas de Agente Comunitário da Saúde. As variáveis apontadas no questionário foram: Gênero; Idade; Escolaridade; Renda; Condições de moradia; Vínculo empregatício; Capacitação profissional; Condições de saúde e hábitos de vida e Participação social. A maioria dos profissionais entrevistados eram do sexo feminino (82%) e 68% têm idade entre 18 a 29 anos. Quanto escolaridade, a totalidade têm ensino médio completo. A renda mensal familiar é de 1 a 2 salários mínimos e 82% moram em casa própria. Sobre os motivos pelos quais os pesquisados desejaram tornar-se ACS, 78% responderam que gostam de trabalhar com pessoas. Mais da metade (52%) dos entrevistados não apresenta patologias associadas. Profissionais jovens, com renda e escolaridade mínimos e interessados no trabalho em comunidade sugere uma realidade que requer a inclusão dos ACS em processos de educação permanente para que desenvolvam plenamente suas capacidades, estimulando-as a realizar um trabalho comunitário participativo reflexivo e transformador.

1207

PERFIL NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO DE CRIANÇAS RIBEIRINHAS DE DEMARCAÇÃO E GLEBA DO RIO PRETO EM PORTO VELHO, RONDÔNIA.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Ariana Vieira Rocha;Luís Marcelo Aranha Camargo;Silvia Maria Franciscato Cozzolino Universidade de São Paulo

Introdução: Dados sobre o estado nutricional de crianças ribeirinhas que vivem às margens dos rios da Amazônia são escassos. Este grupo é mais vulnerável e está submetido a vários fatores ambientais que podem interferir no seu desenvolvimento, como: sistema de saúde precário, agricultura de subsistência e redução na oferta de alguns alimentos devido às estações do ano.

Objetivo: Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao selênio de crianças ribeirinhas de 3 a 9 anos de idade residentes nas localidades de Demarcação, no Rio Machado e Gleba do Rio Preto, no Rio Preto em Porto Velho (RO).

Casística e Metodologia: O método utilizado para avaliação do selênio no sangue foi a espectrometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplada à cela de quartzo (HGQTAAS). Para avaliar o consumo alimentar, utilizou-se o recordatório de 24 horas. Alimentos da região, consumidos pelas crianças, foram coletados para análise de selênio. Depois das análises, os dados foram inseridos no programa para cálculos nutricionais "NUTWIN", e os resultados comparados às DRI's (2000). O consumo alimentar de selênio foi ajustado para energia segundo o método proposto por Willet, (1998). Para verificar a existência de associação linear entre as variáveis, utilizou-se a correlação de Pearson. Além deste, após o teste de normalidade foi realizado o teste de Sperman para dados não paramétricos.

Resultados: Das 42 crianças avaliadas, 74% pertenciam à localidade Demarcação e 26% à Gleba do Rio Preto. Em relação aos níveis de selênio no plasma, 84% das crianças de Demarcação apresentaram concentrações abaixo do valor de referência adotado, e 16% apresentaram concentrações normais. Por outro lado, as crianças da Gleba do Rio Preto apresentaram concentrações elevadas e acima dos valores de referência estabelecidos. Nos eritrócitos, 45% das crianças residentes na Demarcação apresentaram concentrações baixas do mineral e as demais, níveis normais. Na Gleba, 45% apresentaram concentrações normais e as demais, concentrações acima dos valores de referência. O consumo médio de selênio em Demarcação foi de 41,8µg/dia e na Gleba do Rio Preto, de 179,0µg/dia. Houve correlação estatisticamente significativa apenas entre o consumo de selênio e a concentração deste elemento nos eritrócitos, nas crianças de Demarcação.

Conclusão: As participantes apresentaram diferenças em relação ao estado nutricional para selênio, as crianças de Demarcação apresentando um estado entre deficiência e normalidade, e as da Gleba do Rio Preto, sujeitas a um possível risco de excesso com possibilidade de efeitos adversos. O consumo alimentar de selênio pode justificar os resultados bioquímicos encontrados.

Palavras Chave: Selênio, Crianças Ribeirinhas.

0828

PERCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E O RISCO AUMENTADO PARA O EXCESSO DE PESO CORPORAL ENTRE ADOLESCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PÚBLICO DE SÃO PAULO**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Ana Carolina Leme;Sonia Tucunduva Philipp;Érika Toassa Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Introdução: A alimentação saudável pode atuar tanto na prevenção como no tratamento de doenças. Assim tem-se verificado cada vez mais a importância dos hábitos e comportamentos alimentares da população. Considerando que os adolescentes podem ser alvo de práticas alimentares inadequadas que comprometem a sua saúde, elevam o risco de excesso de peso e de suas comorbidades. Objetivo: avaliar as percepções de alimentação saudável e descrever o estado nutricional de um grupo de adolescentes. Metodologia: participaram do estudo 83 adolescentes, de ambos os gêneros, matriculados numa instituição pública de ensino da zona oeste de São Paulo. Foram aferidos o peso e estatura dos adolescentes para obtenção do estado nutricional e perguntado a opinião deles sobre alimentação saudável. Os dados foram analisados pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), utilizando as figuras metodológicas: idéia central e expressão chave, para

a construção do discurso, e o teste do qui-quadrado para verificar possíveis associações entre o estado nutricional e o gênero. Resultados: os DSC dos adolescentes, indicados por meio das idéias centrais, destacaram a importância do consumo de frutas, legumes e verduras; uma alimentação variada com todos os grupos da pirâmide alimentar; equilíbrio e alimentação que proporcione bem estar; fracionamento da dieta, aumento na ingestão hídrica, além da necessidade de se evitar o consumo de alimentos gordurosos, açucarados/ doces e ricos em sódio. Entretanto, observou-se que 28,92% com excesso de peso corporal, sendo mais prevalente entre os meninos (36,36%), porém sem diferenças estatisticamente significantes ($p = 0,467$). Conclusão: os jovens apresentam uma percepção adequada em relação a uma dieta saudável, entretanto há uma prevalência aumentada para o excesso de peso corporal, provavelmente em função do ambiente obesogênico que vive a atual sociedade. É importante que sejam adotadas estratégias de educação nutricional como uma das medidas de promoção da saúde e da nutrição dos adolescentes.

1277

OBESIDADE INFANTIL: DIFERENTES ABORDAGEM NO TRATAMENTO EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE NITERÓI-RJ.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ana Lúcia Bragança Aylmer; Patricia Camacho Dias; Sílvia Elisa A. Pereira
Universidade Federal Fluminense

As práticas alimentares e os modos de vida modernos têm contribuído para o aumento do número de crianças e adolescentes com excesso de peso e suas conseqüências, elevando a procura pelos serviços de saúde no âmbito da atenção básica. Diante de um problema com múltiplas determinações e uma demanda elevada, profissionais de saúde (nutricionista, psicólogo e terapeuta ocupacional) da Policlínica Comunitária do Cantagalo Professor Barros em parceria com alunos e docentes da UFF, buscaram novas formas para a abordagem e acompanhamento nutricional de pacientes infanto-juvenil diagnosticado com sobrepeso. O objetivo do trabalho é descrever a experiência no acompanhamento multiprofissional de crianças com sobrepeso ao longo do ano de 2009. Início-se um trabalho de educação em saúde, no formato de grupos, para estes usuários e seus responsáveis. Os objetivos destes, além da atenção nutricional com vistas a mudanças nas práticas alimentares e estilo de vida, é promover maior integração entre os usuários, entre usuários e profissionais de saúde, trocar experiências e conhecimentos técnicos e de sabedoria popular sobre alimentos e alimentação. E para atingir estes objetivos, atividades com diferentes abordagens foram desenvolvidas. Dentre elas podemos citar: a) visita a um comércio de hortifrutigranjeiro local para a aproximação com alimentos in natura; b) oficinas culinárias sobre lanches para a escola, para finais de semana, usos diferentes frutas e diferentes sabores de sucos de alimentos vegetais; c) oficina com as mães para aproximação dos profissionais com o universo da família e sua relação com a alimentação; d) exploração dos diferentes sentidos, visuais, táteis, olfativos para a abordagem de diferentes temas. O tratamento de crianças com sobrepeso é um enorme desafio para os serviços de saúde e seus profissionais e a abordagem coletiva nos ajuda a compreender melhor os fatores determinantes deste problema de saúde, destaca-se a importância da incorporação de atividades coletivas, atraentes, lúdicas que aproximem os usuários dos serviços de saúde e seus profissionais, nos programas de educação em saúde.

1090

DIAGNÓSTICO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE MACEIÓ, ALAGOAS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Maria Alice Araújo Oliveira; Rísia Cristina Egito de Menezes; Juliana Souza Oliveira; Tacy Santana Machado; Davilyn Santos Oliveira dos Anjos
Universidade Federal de Alagoas

Introdução: Na atenção primária à saúde, as ações do nutricionista têm por objetivo central contribuir com o planejamento e a organização das ações de cuidado nutricional local, visando qualificar os serviços e melhorar a sua resolubilidade, atuando de forma efetiva sobre os determinantes dos agravos e problemas alimentares e nutricionais que acometem a população daquele território. O presente trabalho teve como objetivos: identificar as ações de alimentação e nutrição nas diversas fases do curso da vida desenvolvidas em unidades básicas de saúde (US) do município de Maceió que possuem

o profissional nutricionista; identificar ações desenvolvidas por este profissional nestas unidades; verificar se as ações desenvolvidas contribuem para o alcance das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e dos Planos de Alimentação e Nutrição do Estado de Alagoas e de Maceió. Metodologia: O trabalho foi realizado em 5 unidades básicas de saúde: Centro de Saúde (C.S.) Djalma Loureiro, C.S. José Araújo Silva C.S. Roland Simon, Unidade de Saúde da Família Selma Bandeira e Unidade de Saúde Dr. Paulo Leal (unidade mista). Os dados foram coletados mediante observação e entrevista com os diretores e nutricionistas das 5 US por alunos do 8º período do curso de graduação em nutrição, utilizando um questionário padronizado, utilizando como referencial teórico a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e a Matriz das Ações de Alimentação na Atenção Básica de Saúde. Resultados: Apenas 2 unidades desenvolvem ações que contemplam todas as fases do ciclo da vida (C.S. José Araújo Silva e U.S.F. Selma Bandeira). Com relação ao lócus das ações, os profissionais privilegiam a U.S. (salas de atendimento individual e espera). As ações do SISVAN estão sob responsabilidade de enfermeiros e auxiliares de enfermagem, e as condições de funcionamento dos equipamentos são inadequadas. Os programas de suplementação de vitamina A e ferro estão implantados, porém faltam materiais educativos para promoção da alimentação saudável e estímulo ao consumo de alimentos ricos nestes nutrientes. As principais ações desenvolvidas pelos nutricionistas foram: atendimento ambulatorial e palestras. Conclusão: As ações de alimentação e nutrição são fragmentadas, não contemplam todas as fases da vida, não são universais e tem como sujeito da atenção o indivíduo.

1359

OFICINAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: ALIMENTANDO A SAÚDE – UMA PARCERIA ENTRE SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FLORIANÓPOLIS E O PROGRAMA MESA BRASIL DO SESC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Matielo, E.; de Souza, R.C.; Cardoso, M. M.; da Silva, S.T.; do Nascimento, L.O.
Secretaria Municipal Saúde Florianópolis; Mesa Brasil SESC

A articulação entre a prefeitura de Florianópolis e o SESC – Programa Mesa Brasil, orientada pelas dimensões da promoção da saúde e dos princípios e responsabilidades estabelecidas pelos Direitos Humanos, propiciaram a construção de um projeto orientado aos beneficiários do programa Bolsa Família. Sua proposta é realizar ações educativas, através de oficinas culinárias relacionadas aos hábitos alimentares saudáveis e ao aproveitamento total dos alimentos.

Seu objetivo é estimular a alimentação saudável, reduzindo o desperdício e aproveitando integralmente os alimentos. Através de encontros, onde serão ofertadas oficinas culinárias e ações educativas, para grupos vulneráveis, beneficiários do Bolsa Família podemos contribuir para uma maior conscientização de estilos de vida saudáveis e promoção de saúde.

O Projeto piloto selecionou três Centros de Saúde da Família (CSF) do Município de Florianópolis para a execução de oficinas culinárias, em parceria com o Programa Mesa Brasil-SESC, para os beneficiários do programa Bolsa Família. Para a seleção dos CSF, a SMS utilizou os seguintes critérios: o número de habitantes, segundo o IBGE, a estruturação da Estratégia de Saúde da Família nos locais e a possibilidade de haver cozinha comunitária disponível para realização do evento.

As oficinas pretendiam alcançar como público alvo os beneficiários do Programa Bolsa Família e alguns Agentes Comunitários de Saúde, num número de trinta pessoas, aproximadamente, sendo que estes seriam multiplicadores dos saberes trocados na atividade. Em reunião de avaliação após o desenvolvimento das 3 primeiras oficinas houve uma reformulação no projeto para o ano de 2010 com a realização de Oficinas mensais abertas a toda população de abrangência dos Centros de Saúde pilotos.

0855

A INTERSETORIALIDADE E O FORTALECIMENTO DE AÇÕES PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ATENÇÃO BÁSICA – RELATO DE EXPERIÊNCIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

ROSANA MARIA FERREIRA DE MOURA LIMA; MARIA CECÍLIA LOPES DA SILVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NATAL

INTRODUÇÃO: A complexidade que envolve a alimentação e os problemas nutricionais da população brasileira aponta para a necessidade do fortalecimento das ações de ali-

mentação e nutrição na atenção básica. Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Saúde de Natal/RN vem construindo caminhos nesta direção, a partir de ações em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte e o Programa Cozinha Brasil-SESI-DR/RN. OBJETIVOS: Estimular o desenvolvimento de práticas educativas que promovam a alimentação saudável, fundamentadas no Direito Humano à Alimentação Adequada e na Segurança Alimentar e Nutricional; Contribuir para o aproveitamento integral dos alimentos, preservando o sabor e o valor nutricional; Resgatar os hábitos regionais e incentivar a produção e o consumo de alimentos locais de baixo custo; Valorizar a importância da culinária para a promoção da saúde. MÉTODOS: Utilizou-se o método da roda, com estabelecimento do diálogo e pactuações entre os diversos atores institucionais, estimulando a construção de vínculos solidários, o protagonismo dos sujeitos e o respeito aos diferentes saberes. RESULTADOS: Capacitação para trinta e seis nutricionistas no Curso para Multiplicadores do Programa Cozinha Brasil; Constituição de grupo técnico para seleção e teste de receitas do Programa Cozinha Brasil, com adaptações de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira e os hábitos alimentares regionais; Elaboração de cartilha voltada aos profissionais da rede básica; Capacitação de 114 agentes comunitários de saúde no Mini-Curso de Educação Alimentar do Programa Cozinha Brasil; Capacitação de 42 agentes comunitários de saúde no Curso Completo de Educação Alimentar do Programa Cozinha Brasil; Realização de Oficinas de Culinária em algumas Unidades de Saúde; Realização de diferentes atividades educativas com grupos. CONCLUSÕES: O desenvolvimento de práticas de saúde transdisciplinares e intersetoriais, representa uma estratégia relevante para a promoção da alimentação saudável e a produção de saúde.

0995

ALEITAMENTO MATERNO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ÁREAS DE ABRANGÊNCIA DE UNIDADES DE SAÚDE DE COLOMBO – PR

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Ana Cláudia Mazzone; Mazzone, AC; Suely Schmidt de Amorim; Amorim, SC; Cláudia Choma Bettega Almeida; Almeida, CCB.
Universidade Federal do Paraná

Introdução: O crescimento e o desenvolvimento infantil, especialmente nos primeiros meses de vida, são indubitavelmente beneficiados pela amamentação. Amamentar pode prevenir a desnutrição já que, está associado à proteção imunológica, redução de doenças infecciosas e ideal aporte protéico, energético e hídrico. Novos estudos indicam que crianças amamentadas apresentam menor pressão arterial e colesterol total, menor prevalência de sobrepeso e diabetes. Objetivo: Avaliar estado nutricional e frequência e duração do aleitamento materno de crianças menores de 2 anos residentes em áreas de abrangência de unidades de saúde em Colombo, PR. Método: Os dados socioeconômicos, demográficos e de alimentação foram obtidos através de entrevistas realizadas por acadêmicos, supervisionados por professoras do Departamento de Nutrição-UFPR, em três Unidades de Saúde de Colombo, região metropolitana de Curitiba. Medidas de peso e estatura das 171 crianças que constituíram a amostra foram obtidas entre os primeiros semestres de 2007 e 2009. Os dados antropométricos foram comparados com o padrão de referência OMS 2006. Resultados: Os dados mostraram que 57,7% das famílias entrevistadas apresentaram renda per capita inferior a meio salário mínimo. Os fatores associados positivamente ao aleitamento materno foram: pai ou mãe como chefe da família e mãe em união estável. A renda per capita superior a meio salário mínimo foi associada negativamente. A duração do aleitamento materno exclusivo (AME) foi inferior a 4 meses para 75% das crianças. Os principais motivos alegados para o desmame foram: leite insuficiente (44%), rejeição pela criança (22%) e trabalho materno (17,5%). Quanto ao estado nutricional, 3% apresentaram baixo peso para idade e 6,6% apresentaram déficit de estatura, enquanto 17,1% foram classificadas em risco de sobrepeso, 9,1% com sobrepeso e 1,2% obesas. Conclusão: Mesmo em áreas socioeconomicamente vulneráveis, se constata que a prevalência de sobrepeso é maior do que o baixo peso ou a baixa estatura, provavelmente pelo expressivo percentual de crianças com desmame e introdução precoce de fórmulas e outros alimentos. Estudos qualitativos seriam importantes para elucidar as dificuldades que as mães encontram para manter o AME por maior período de tempo.

0781

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE ADULTOS DE AÇÃO COMUNITÁRIA NA ZONA OESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Mariana Viera Molinar; Christiane Bocchino Alves dos Santos; Mayara Mariano Silva Teles dos Santos; Tiemie Harada Panades; Giovana Romano Faria Morbi; Marina Louvato de Almeida; Natália Guimarães Vignoli; Monica Martins Barros; Lilian Rosa Litz; Clara Korukian Freiberg
Centro Universitário São Camilo

INTRODUÇÃO: As ações comunitárias consistem em um mutirão de serviços essenciais, integrados e gratuitos, promovidos por profissionais voluntários nas áreas de saúde, lazer, educação e cidadania, que tem a missão de ajudar a reduzir as desigualdades sociais do Brasil. A promoção de saúde é uma estratégia para organizar a atenção básica, implantada a fim de promover a qualidade de vida e intervenção em fatores de risco. Desta forma, trabalhar questões de alimentação e nutrição vem tornando-se inevitavelmente necessário, visto o atual perfil de morbi-mortalidade da população brasileira, o qual indica elevação das doenças crônicas não transmissíveis como o Diabetes Mellitus, a obesidade, neoplasias, a hipertensão arterial e hiperlipidemias; que por sua vez estão diretamente relacionadas com a alimentação, nutrição e estilo de vida da população. OBJETIVOS: Avaliar o estado nutricional e de saúde mediante medidas antropométricas, de indivíduos que participam de ações comunitárias na região oeste da cidade de São Paulo. MÉTODO: Foram avaliados 102 adultos de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos. Foram variáveis do estudo as medidas de: peso, altura, IMC, circunferência da cintura (CC), relação cintura/quadril (RCQ), Índice de Conicidade (IC) e valores de pressão arterial e glicemia. RESULTADOS: 4% baixo peso, 60% com excesso de peso (34% com sobrepeso e 26% com diferentes níveis de obesidade) e os demais eutróficos (36%). Avaliando riscos cardiovasculares pela adiposidade abdominal, 55% apresentaram riscos elevados pela CC, 49% pela RCQ e 52% pelo índice de Conicidade. 17% eram hipertensos e 2% diabéticos. 72% sedentários e 22% tabagistas. CONCLUSÃO: Trata-se de uma população de riscos eminentes relacionados ao estado nutricional. O excesso de peso e o sedentarismo tem colocado o grupo estudado em um estado de alerta. Cabe ao nutricionista a promoção da qualidade de vida e saúde dessa população propondo programas de intervenção e ações junto à comunidade.

0196

FATORES DETERMINANTES DE HIPERCOLESTEROLEMIA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DA LITERATURA

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Andressa Seibert Lazaretti; Isabel Pommerehn Vitiello
Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC

Nos dias atuais, em virtude da crescente incidência, a hipercolesterolemia é preocupante, pois sabe-se que é um dos principais fatores que contribuem para a aterosclerose na vida adulta. Estudos comprovam que já na infância é possível diagnosticar a hipercolesterolemia e esta pode ser potencializada no decorrer da vida com a contribuição de diversos fatores. Por isso, há uma crescente necessidade de prevenção de doenças cardiovasculares já na infância e a partir da apresentação desses resultados, orientações mais adequadas a profissionais e envolvidos poderão ser traçadas, visando auxiliar à conduta nutricional correta a ser seguida. Este estudo de revisão tem como objetivo identificar as causas alimentares que levam à hipercolesterolemia entre crianças e adolescentes e realizar busca em base de dados que identifiquem a prevalência da mesma. Foi realizado um levantamento bibliográfico em bases de dados eletrônicas, utilizando-se os descritores: "hipercolesterolemia", "dislipidemias", "fatores de risco", "crianças", "adolescentes", "colesterol" e "hábitos alimentares" referente a literatura publicada na última década (1999-2009). As causas alimentares que predispõem as crianças e adolescentes à hipercolesterolemia são o exagerado consumo de alimentos de alto conteúdo energético, gordura saturada, carboidratos e colesterol aliados ao baixo consumo de fibras, vitaminas e minerais. O sedentarismo presente entre as crianças pode facilitar o aparecimento de concentrações baixas de HDL-colesterol. A hipercolesterolemia está aumentando cada vez mais em países como os EUA, a Espanha, o Japão e o Irã, com alto consumo de gordura saturada e níveis

elevados de colesterol sanguíneo entre crianças e adolescentes. Conclui-se que, estudos sejam constantemente realizados para monitoramento e que nas escolas seja incentivada cada vez mais a prática da atividade física e que contemplem o tema da alimentação saudável em sua formação, ações estas que auxiliarão no estabelecimento de hábitos mais saudáveis, formando, efetivamente, multi plicadores dessas informações na sociedade.

1204

AUTORIZAÇÕES DE INTERNAÇÕES HOSPITALARES EM UMA CAPITAL DO SUL DO BRASIL.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Souza, TC;;Fadoni, RP;Nakashima, ATA;;Auler, F
Pontifícia Universidade Católica do Paraná -Maringá PR*

A transição epidemiológica é caracterizada pela redução da morbi-mortalidade das doenças infecto-parasitárias e aumento das doenças crônicas não transmissíveis com destaque para as doenças cardiovasculares, respiratórias e neoplasias. O objetivo do estudo foi verificar a frequência de Autorizações de Internações Hospitalares (AIH), seu valor médio e a média de dias de permanência hospitalar de algumas doenças em Curitiba (PR). O estudo é descritivo com dados compilados do Datasus entre janeiro a setembro de 2009 referente a morbidade hospitalar do SUS por local de internação. As doenças analisadas foram: doenças infecciosas e parasitárias (DIP), Neoplasias (NEO), Doenças endócrinas nutricionais e metabólicas (DMN), Doenças do aparelho circulatório (DAC), Doenças do aparelho respiratório (DAR) e Doenças do aparelho digestivo (DAD). A amostra foi dividida em crianças (1 a 9 anos), adolescente (10 a 19 anos), adulto (20 a 59 anos) e idoso (acima de 60 anos). O principal motivo de internação entre os adultos foi as DMN (65% AIH pagas), entre as crianças e adolescentes foram as DAR (45% e 11,9% respectivamente) e entre os idosos é a DAC (46,7%). Os valores médios de AIH pagas são maiores entre os adultos para a maioria das doenças, devido ao fato de abranger a maior parte da população. O maior valor médio de AIH pagas entre os adultos foi para DMN (R\$ 3025,20). Para crianças, adolescentes e idosos foram as foram DAC com R\$ 2567,20; R\$ 3262,40 e R\$3389,90 respectivamente. A média de dias de permanência mais elevada esteve presente nos idosos com as DAR (6,1 dias). Entre as crianças, foram as DNM (7,7 dias), entre adolescentes as NEO (6,9 dias) e adultos foram DIP (10,5 dias). A maior ocorrência de doenças leva a necessidade de acompanhamento médico, com tempo de internação prolongado, o que gera maior gasto hospitalar. Portanto devem ser tomadas medidas em relação à prevenção e promoção de saúde para que, futuramente, essas ações possam ser revertidas em benefícios, tanto para a população quanto para o governo, que terá menos custos com tratamento, medicamentos e hospitalização.

0921

MAIORES NÍVEIS SÉRICOS DE CERULOPLASMINA ESTÃO DIRETAMENTE RELACIONADOS AO EXCESSO DE GORDURA CORPORAL, MAS NÃO COM A ADIPOSIDADE ABDOMINAL, EM HOMENS ADULTOS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Raquel Duarte Moreira Alves;Fernanda Cristina Esteves de Oliveira;Josefina Bressan
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA*

A obesidade é caracterizada por um estado crônico de inflamação de baixa intensidade, acompanhado por concentrações elevadas de proteínas de fase aguda. A ceruloplasmina é uma glicoproteína que atua normalmente como um indicador de capacidade antioxidante. Contudo, ela pode ter um efeito pró-oxidante dependendo da integridade de sua estrutura. Este trabalho objetivou investigar a relação entre a concentração sérica de ceruloplasmina, composição corporal e adiposidade abdominal em homens adultos. Participaram do estudo 46 homens, com idade mediana de 25,0 anos (20,0-43,0), índice de massa corporal (IMC) de 28,2 kg/m² (26,4-35,2), circunferência da cintura (CC) de 97,8 cm (87-113) e percentual de gordura corporal (%GC) de 24, 75 (17,0-32,3). Após jejum de 12 horas, avaliou-se peso, estatura, CC e circunferência do quadril, a composição corporal, por bioimpedância elétrica (Biodynamics®-310) e realizou-se coleta de sangue venoso à vácuo em tubo para sorologia. A ceruloplasmina sérica foi avaliada por método imunoturbidimétrico em auto-analisador BS200®. O gasto energético total (GET) foi avaliado por meio do compêndio de atividade física. As análises estatísticas foram realizadas no

software SAS 9.0. Análises de normalidade, correlação de Spearman e regressão múltipla foram feitas para avaliar a distribuição das variáveis e as possíveis associações entre composição corporal, CC e concentrações séricas de ceruloplasmina. Adotou-se uma significância de 5% de probabilidade e os resultados foram expressos em mediana. As concentrações de ceruloplasmina foram correlacionadas com o %GC ($r=0,37$ e $p=0,01$) e com a gordura corporal em kilogramas ($r=0,35$ e $p=0,02$), mas não com a massa magra e a adiposidade abdominal (CC) ($p>0,05$). Após ajuste para idade, IMC e GET, o %GC e a gordura corporal em kilogramas permaneceram independentemente associados com as concentrações séricas de ceruloplasmina ($p<0,05$). Dessa forma, sugere-se que a produção de ceruloplasmina seja afetada pelo excesso de gordura corporal em homens adultos, mas não pela adiposidade abdominal.

1183

NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO RESIDENTES NA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Vieira, EDF;Ferreira, HS
Universidade Federal de Alagoas*

Introdução: Estudo recente realizado no estado de Alagoas encontrou uma prevalência de 45% de anemia em crianças, sendo que a maior prevalência foi na faixa etária de 6 a 12 meses.

Objetivo: Identificar se a continuidade do aleitamento materno após os 6 meses de vida interfere nos níveis de hemoglobina de crianças de 6 a 12 meses residentes na região semi-árida de Alagoas.

Métodos: As informações utilizadas no presente estudo foram obtidas em um banco de dados constituído a partir da realização de um inquérito domiciliar envolvendo amostra probabilística de crianças do semi-árido alagoano. Foram avaliadas 146 crianças com idades entre 6 e 12 meses. A determinação da concentração de hemoglobina (Hb) foi realizada em fotômetro HemoCue. Utilizou-se a técnica da regressão linear múltipla para avaliar as associações de interesse.

Resultados: Níveis de hemoglobina compatíveis com anemia ($Hb < 11$ g/dL) foram identificados em 79,5% das crianças investigadas. Após a realização da análise estatística, observou-se que menores níveis de hemoglobina estavam direta e significativamente associados a uma menor classe social e a menores índices de peso-para-comprimento.

Conclusão: No contexto do semi-árido alagoano, a continuidade do aleitamento materno após os 6 meses não interferiu de maneira significativa nos níveis de hemoglobina. Fatores ligados ao nível sócio-econômico e ao peso corporal foram mais importantes.

0359

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS NO MATO GROSSO DO SUL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Sheila Gomes do Prado;Osvaldinete Lopes de Oliveira;Ivana Loraine Lindemann;Rosângela dos Santos Ferreira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*

A Fundação Nacional de Saúde é responsável pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena articulado com o Sistema Único de Saúde por meio dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEIs), os quais devem prestar assistência em atenção básica na proposta da Estratégia Saúde da Família (ESF). O DSEI/MS seguindo as recomendações da Política Nacional de Alimentação e Nutrição implantou a Vigilância Alimentar e Nutricional, considerando seu importante papel na promoção da saúde, especialmente do grupo materno infantil com a finalidade de detectar precocemente situações de risco e desenvolver ações visando à prevenção de agravos à saúde e à reversão ao quadro de normalidade. Objetivou-se descrever a evolução do estado nutricional de menores de cinco anos monitorados pelo SISVAN Indígena no Mato Grosso do Sul (MS) entre 2002 e 2008. Os dados foram obtidos dos relatórios e do consolidado geral do sistema. Desde a sua implantação em 2002 observou-se um aumento no número de crianças monitoradas de 7.103 para 9.885, as quais representam respectivamente, 82% e 96,3% de cobertura populacional. Quanto ao estado nutricional observou-se uma evolução positiva: o baixo peso diminuiu de 16,0% para 7,9%; o risco nutricional de 17% para 13,4%; a eutrofia aumentou de 65% para 75,6% e o sobrepeso variou de 2% para 3,1%. Entretanto, apesar da melhora no esta-

do nutricional das crianças, os resultados encontrados ainda são preocupantes se comparados ao valor esperado (3%) em uma população de crianças saudáveis, segundo padrões de referência internacional. Isso indica a necessidade da continuidade e do aperfeiçoamento de programas de monitoramento do estado nutricional e de iniciativas que garantam a segurança alimentar e nutricional aos povos indígenas, bem como o estímulo à realização de estudos sobre as condições de vida e de saúde dessa população nas suas diferentes especificidades.

1040

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE ENTRE COLABORADORES DA UAN DA UFES E SUA RELAÇÃO COM A EXISTÊNCIA DE TREINAMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NESSE GRUPO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Carmen Rosa da Cunha; Fátima Gislaíne Cartaxo da Cunha; Flávia Berte Siqueira; Jane Aparecida Liberato; Josy Venancio de Barros
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES*

INTRODUÇÃO: A obesidade é um fator preocupante levando em consideração o alto risco para muitas outras doenças debilitantes e de alto custo social, principalmente entre trabalhadores uma vez que pode afetar o seu desempenho e levar até ao afastamento de sua atividade laboral. Estudos nutricionais realizados neste campo são importantes para auxiliar na elaboração de ações voltadas para o planejamento de estratégias. **OBJETIVO:** Este estudo teve como objetivo identificar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre colaboradores da UAN da UFES e sua relação com os efeitos da existência de treinamento neste grupo. **MÉTODOS:** Em um estudo transversal foram avaliados 52 colaboradores de ambos os sexos com idades variando entre 19 a 65 anos. O estado nutricional foi classificado por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) e Circunferência Abdominal, o consumo alimentar foi determinado a partir de o inquérito alimentar "Recordatório de 24 horas", e a existência de treinamento pelo relato dos participantes. **RESULTADOS:** Como resultado foi encontrado uma frequência de sobrepeso de 34,61% e obesidade de 23,08%, sendo nos dois casos, mais prevalente no sexo feminino, porém o consumo alimentar mostrou-se insuficiente em 80,77%; 61,54 dos colaboradores apresentaram risco cardiovascular; entre indivíduos eutróficos e com sobrepeso e obesidade, 88,46% possuíam treinamento sobre alimentação saudável. **CONCLUSÃO:** Constatou-se que resultado encontrado foi o reflexo do consumo alimentar inadequado em termos de distribuição percentual de macronutrientes, onde o consumo de proteínas e lipídios se mostrou excessivo, este último estando diretamente relacionado ao ganho de peso. O treinamento sobre alimentação saudável que a maioria relatou ter participado não influenciou positivamente no estado nutricional do grupo, exigindo uma intervenção mais profunda tal como um programa de educação nutricional continuado.

0403

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO SUB E SUPER-RELA TO DE INGESTÃO ENERGÉTICA EM PACIENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Gomes, AA; Leão, LSCS
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)*

Introdução: Informações sobre o consumo de alimentos, energia e nutrientes são componentes de vital importância nas pesquisas na área de nutrição. Contudo, o sub e o super-relato são fenômenos que podem ocorrer quando a ingestão energética (IE) é auto-relatada. Os estudos têm demonstrado que a maioria dos inquéritos dietéticos subestimam a IE habitual. Alguns fatores associados tem sido descritos como idade, sexo, Índice de Massa Corporal (IMC), etilismo, tabagismo, características psicossociais e comportamentais. **Objetivo:** Descrever as prevalências e avaliar os fatores associados ao sub e super-relato da IE em uma população ambulatorial. **Metodologia:** Os indivíduos foram divididos em dois grupos: sub-relato (IE:TMB[taxa metabólica basal]<1,35) ou super-relato (IE:TMB[#8805;2,4). As prevalências específicas segundo variáveis demográficas, sócio-econômicas, antropométricas e dietéticas foram analisadas. A estatística descritiva e o teste de comparação de proporções foram realizados no

Stata 8.0 e Medcalc 2003 respectivamente, considerando o nível de significância de 5%. **Resultados:** Dos 428 prontuários de pacientes, 82,0% eram do sexo feminino com idade entre 18 e 60 anos. A prevalência de sub-relato foi descrita em 79,5% das mulheres e 61,0% dos homens; em 55,2% dos indivíduos com IMC<25 kg/m², contra 80,1% dos indivíduos com IMC#8805;25 kg/m²; e em 69,2% dos pacientes com menos de 50 anos contra 86,3% nos pacientes com 50 anos ou mais. A prevalência de super-relato foi descrita em 2,3% das mulheres e 1,3% dos homens; em 3,0% dos indivíduos com IMC<25 kg/m², contra 1,9% dos indivíduos com IMC#8805;25 kg/m²; e em 2,4% dos pacientes com menos de 50 anos contra 1,7% nos pacientes com 50 anos ou mais. **Conclusão:** O sub-relato foi mais frequente em mulheres, indivíduos com idade mais avançada e com excesso de peso. Já o super-relato se destacou em mulheres, indivíduos mais novos e eutróficos. Esses resultados destacam a importância da aplicação cautelosa dos inquéritos dietéticos, especialmente em grupos considerados de risco para a obesidade.

0654

AVLIAÇÃO NUTRICIONAL E PSICOLÓGICA DE ESCOLARES COM ÊNFASE À OBESIDADE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Nair Luft; Laura Tonial; Valéria Hartmann
Universidade de Passo Fundo*

A prevalência mundial de obesidade infantil vem apresentando um rápido aumento nas últimas décadas, sendo caracterizada como uma verdadeira epidemia mundial, a qual tem demonstrado estreita relação com alterações psicológicas. Esta pesquisa tem como objetivo realizar a avaliação antropométrica e psicológica de escolares, dando ênfase à obesidade relacionada a distúrbios psicológicos. A mesma foi desenvolvida com escolares matriculados no 2º e 3º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Ricardo Durigon do município de Ibiacá - RS, com uma faixa etária de 7 a 14 anos. O método utilizado para avaliação antropométrica nutricional foi o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e para a avaliação do estado psicológico foi utilizado o teste Escala de Stress Infantil (ESI), podendo através deste verificar se há presença ou não de sintomas de stress e ansiedade nos escolares. Os resultados obtidos demonstraram que 12,5% (n=3) da amostra apresentaram baixo peso e 41,6% (n=10) peso excessivo. Sendo que, 20,8% (n=5) apresentaram obesidade e 20,8% (n=5) sobrepeso. Quanto ao estado psicológico foram avaliados os sintomas de stress e ansiedade, no qual 37,5% (n=9) dos escolares apresentam sintomas de ansiedade, e 33,3% (n=8) sintomas de stress. Na estratificação por gênero tanto no estado nutricional como psicológico as alterações ocorreram com mais frequência em escolares de gênero feminino, onde 50% estavam com sobrepeso e obesidade, 57,1% apresentavam sintomas de ansiedade e 50% apresentavam sintomas de stress. Ao relacionar os dados nutricionais e psicológicos, percebeu-se que 80% (n=4) dos indivíduos obesos apresentavam distúrbios de ansiedade e 60% (n=3) de stress. Diante dos resultados obtidos verifica-se o alto grau de correlação entre as variáveis estudadas, permitindo dizer que se deve considerar o desenvolvimento de programas de educação nutricional paralelos à área de psicologia.

0802

PREVALÊNCIAS DE PREMATURIDADE E BAIXO PESO/PESO INSUFICIENTE NO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA-MG, NO ANO DE 2007

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*ÁLISON DE ALMEIDA SANTOS; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA; GISELE APARECIDA FÓFANO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
ÁREA: SAÚDE COLETIVA - EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE*

O peso ao nascer reflete as condições de crescimento intra-uterino e, desta forma, o estado nutricional materno é fundamental para o bom prognóstico do recém-nascido. O objetivo deste trabalho é realizar um estudo comparativo das prevalências de prematuridade e baixo peso/peso insuficiente entre as gestantes em geral e as adolescentes do município de Juiz de Fora-MG, no ano de 2007. Foi realizada consulta aos dados do SINASC, disponíveis no site do DATASUS. Dentre os nascidos vivos no município de Juiz de Fora-MG, no ano de 2007, observou-se prevalência de 16,15% de filhos de mãe adolescente (idade inferior a 19 anos). Dentre estes, encontrou 11,31% de prematuros (menos de 37 semanas de gestação), enquanto a prevalência de prematuridade entre as mães em

geral foi de 10,25%. Observou-se ainda que 11,71% e 32,93% dos recém-nascidos filhos de mães adolescentes apresentaram baixo peso (peso inferior a 2500g) e peso insuficiente (entre 2500 e 2999g), respectivamente. Dentre os nascidos vivos em geral esta prevalência foi de 11,07% para baixo peso e 29,15% para peso insuficiente. Observou-se que a prevalência de prematuridade e baixo peso/peso insuficiente ao nascer entre as gestantes adolescentes foi superior à média geral, sugerindo que este grupo em questão necessita de atenção especial no período pré-natal.

0296

AVALIAÇÃO DE OBESIDADE EM ALUNOS DA UNIVERSIDADE DA MELHOR IDADE/UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO – CAMPO GRANDE/MS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Paula Fabiana Saldanha Tschinkel; Marilana Geimba de Lima
Fundação Universitária Iberoamericana*

Com o envelhecimento populacional acelerado no Brasil e no mundo, o aumento de idosos e a explosão da busca do conhecimento relacionado à senilidade é cada vez maior. Pesquisas são realizadas sobre alterações orgânicas dos idosos objetivando uma melhora da qualidade de vida. Neste contexto este estudo teve como objetivo avaliar a obesidade dos idosos participantes da UMI através da verificação do IMC e a prevalência de risco cardiovascular para CC. Foi utilizado para esta pesquisa um estudo descritivo com alunos que aceitaram participar, cujo número foi igual a 58 idosos alunos da UMI, todos com 60 anos de idade ou mais. Foi utilizado para coleta de dados ficha com termo de consentimento, sendo calculado o IMC com pontos de corte propostos por Lipschitz (1994), adotados pelo Sistema de Vigilância Nutricional (SISVAN, 2004) e para CC a referência utilizada é segundo WHO (1997) e Roberts (2002). Os dados foram coletados pela pesquisadora e a análise dos dados em números absolutos e percentuais apresentados em tabelas. Conforme os dados analisados estatisticamente, se observam a média de 28,10kg/m² para IMC e 99,10cm para CC sendo ainda verificado um desvio padrão de 4,5 para IMC e 10,44 para CC. Ao analisar o IMC e a CC observa-se uma correlação de 80%, o que significa que o IMC pode facilmente ser estimado pela circunferência de CC ou vice-versa, com pequenas variações. Conforme este estudo observou-se que o sexo feminino (81%) está preponderante perante o masculino, a renda dos idosos pertencentes à UMI é maior que a média brasileira, ficando superior a R\$ 2.001,00 (40%), pelo IMC observou-se maior presença de pré obesidade (24%) e obesidade (31%) entre os idosos perante a normalidade em ambos os sexos. Com relação à circunferência de cintura, está apresenta medidas em maior percentual para risco cardiovascular em ambos os sexos, demonstrando se a melhor avaliação para prever morbidade que o IMC neste estudo. A morbidade preponderante neste estudo foi HA (80%) em ambos os sexos, não observando se diferença entre a presença ou não de obesidade. Temos assim um demonstrativo de uma população específica de idosos em situação econômica favorável, sendo ainda interessante mais estudos nesta área.

0352

PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE IDOSOS EM UM HOSPITAL DE CAMPO GRANDE (MS)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Osvaldinete Lopes de Oliveira; Ivana Loraine Lindemann; Claudete S. B. Borges; Luciane P. C. Fernandes; Rosângela dos Santos Ferreira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*

Nas últimas décadas, a queda da fecundidade e o aumento da expectativa de vida resultaram no aumento absoluto e relativo da população idosa brasileira. A saúde e a qualidade de vida dos idosos são especialmente influenciadas por diversos fatores requerendo a consideração de vários campos distintos do saber, num trabalho pluridimensional, destacando-se a alimentação adequada como instrumento fundamental para garantir aos idosos mais vida aos anos e não somente mais anos de vida. A pesquisa objetivou avaliar o perfil nutricional e alimentar dos idosos, atendidos na Unidade Ambulatorial no Hospital São Julião em Campo Grande (MS). A amostra constituiu-se de idosos não institucionalizados atendidos pelo serviço interdisciplinar de Avaliação Geriátrica Ampla (AGA) oferecido no Hospital através da Mini avaliação nutricional (MAN), índice de massa corporal e avaliação dietética. Foram avaliados 88 idosos de ambos os sexos, 59,1%

na faixa etária de 60 a 69 anos. A MAN indicou que 36,4% dos idosos tinham risco de desnutrição e somente 2,3% estavam desnutridos. O IMC identificou excesso de peso em 51,2%. A circunferência abdominal indicou maior risco para doenças cardíacas em 90% das mulheres e 31,53% dos homens. Quanto à alimentação, 60,3% realizam de 2 a 3 refeições diárias. A frequência alimentar dos idosos foi: 49,3% de frutas, 51,9%, 55,6% de verduras e 56,2% de carnes. É alto o índice de má-nutrição entre os idosos, considerando o risco de desnutrição e excesso de peso especialmente entre as mulheres. Ressalta-se a necessidade de ações de orientação alimentar a este grupo populacional que se constitui atualmente numa parcela importante da população brasileira.

0975

DESCRIÇÃO DA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E A SUA RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO EM PACIENTES DE JOINVILLE-SC

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Laylla Marques Coelho; Bruna Gabriela da Costa
Bom Jesus IELUSC*

A constipação intestinal é definida como o retardo, ou dificuldade nas defecações, presentes por duas ou mais semanas, e suficiente para causar desconforto e ansiedade significativa para o paciente. O objetivo desta pesquisa foi descrever a constipação intestinal e sua relação alimentar em indivíduos adulta da cidade de Joinville (SC). A amostra foi de ambos os sexos, constipados conforme os Critérios de Roma II. Os resultados demonstraram que 43,75% dos participantes consideraram a sua dieta rica em fibra, 43,75% com poucas fibras e 12,50% pobre em fibras. A maioria dos participantes (37,50%) evacuava uma vez/dia, enquanto 31,25% evacuava de 3 à 5 vezes/dia e o restante da amostra evacuava menos de três vezes/semana. Apenas 30% dos pacientes, disseram ter a sensação de evacuação incompleta ou fazer o uso de manobras para facilitar a saída das fezes. Sobre o tamanho das fezes, prevaleceu o tamanho pequenos/bolinhas e médio (37,50%), enquanto 18,75% da população relataram o tamanho grande e restante da população descreveu ter fezes líquidas (6,25%). Constatou-se também que grande maioria dos indivíduos (37,50%) descreveram a passagem das fezes muito difícil (com dor), 25% descreveram passagem difícil e apenas 6,25% dos participantes referiram passagem normal. A consistência das fezes que se sobressaiu foram as fezes duras (56,25%). Essa pesquisa demonstrou também que 68,75% dos participantes deixava de atender a vontade de evacuar no momento que ela surgia. Sobre a ingestão hídrica, 43,75% dos participantes consumiam menos de 6 copos de água/dia e o uso de laxantes foi referido por 41,25% dos indivíduos uma vez/mês, enquanto 12,50% desta população faziam o uso de laxante 2 à 5 vezes/semana e em menor amostra desta população (6,25%) utilizavam laxantes diariamente. A preocupação (93,75%) e a ansiedade (75%) foram as características psicológicas que mais foram apontadas neste estudo, e 43,75% apresentavam irritação/angústia/depressão quando constipadas. Através dos resultados deste estudo considera-se que a constipação está relacionada ao padrão de vida moderno e que portanto deve-se melhorar o aconselhamento centrado no indivíduo, para ocorrer uma eficaz mudança do comportamento alimentar e conseqüente diminuição das queixas intestinais

0948

PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR E FATORES SÓCIO-DEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS EM ADOLESCENTES: ANÁLISE MULTIVARIADA

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Augusto César Ferreira de Moraes; Fernando Adami; Mário Cícero Falcão
Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo*

Objetivo: Investigar os padrões de consumo alimentar (PCA) de adolescentes (14-18 anos), e analisar a associação do PCA as variáveis sócio-demográficas utilizando a análise multivariada.

Métodos. Estudo transversal foi realizado nos estudantes do ensino médio de Maringá - Brasil (2007), selecionados através de duas etapas de amostragem aleatória. A amostra incluiu 991 (54,5% meninas) de ambos de 12 escolas públicas e privadas de alta. O PCA foi verificado através de um questionário de frequência semanal de consumo. Os grupos de alimentos investigados foram: alimentos saudáveis (verduras, frutas, leguminosas, leite, ovos, carnes magras, pães, cereais e massas) e não saudáveis (bebidas alcoólicas, refrigerantes, frituras, doces). As variáveis independentes sócio-demográficas foram: sexo e ida-

de. Os padrões alimentares foram identificados utilizando a análise de componentes principais com rotação ortogonal varimax. Os escores de cada componente foram utilizados como desfecho, quanto maior o escore mais saudável é o padrão alimentar. O tratamento estatístico utilizado para comparações dos valores dos escores entre os subgrupos das variáveis independentes foi teste t independente de Student e Anova, com alfa de 5%. Resultados: Cinco componentes explicaram 67% do total de variação do PCA e foram extraídos. Componente 1 (alimentos calóricos) foi carregado pelo consumo de alimentos fritos, doces e refrigerantes. Componente 2 (alimentos saudáveis) foi caracterizado pelo consumo de frutas e verduras. O componente 3 (proteínas) foi caracterizado pelo consumo de ovos e carne magra. Componente 4 (leite) foi caracterizado pelo consumo de leite desnatado. E o componente 5 (álcool) foi caracterizado pelo consumo de bebidas alcoólicas. Em relação às diferenças entre os sexos observamos que as meninas obtiveram escores maiores que os meninos, estatisticamente significante apenas no componente 2, 0,15 contra -0,18. Por outro lado, em relação à idade, adolescentes (14 anos) mais novos apresentaram escores mais altos que os adolescentes mais velhos (17-18 anos), $p=0,003$. Conclusão: Com base em tais resultados, concluímos as meninas e adolescentes mais novos apresentam hábitos alimentares mais saudáveis. Programas escolares devem ser conduzidos para esta faixa etária, com o objetivo de promover comportamentos alimentares saudáveis.

1261

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS FILHAS DE OBESOS MÓRBIDOS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Pufal, MA;Moulin, CC;Casagrande, DS;Mottin, CC
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

Introdução: A obesidade que persiste da infância à adolescência é acompanhada de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Cresce a ocorrência de obesidade mórbida em jovens e a busca pela cirurgia bariátrica para reduzir os impactos negativos sobre sua saúde. Metodologia: Estudo transversal não controlado. Foram avaliadas 40 crianças, com idades entre 0 e 10 anos, cujos pais realizaram cirurgia bariátrica no Centro da Obesidade e Síndrome Metabólica do Hospital São Lucas da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (COM HSL PUCRS). Resultados: Entre essas crianças, 45% apresentaram excesso de peso e 16 apresentaram valores de circunferência de cintura elevados, sendo que 12 (75%) tinham obesidade. Houve maior prevalência de obesidade entre os meninos (52,6% vs 38,1%), porém sem significância ($p=0,525$). Os consumos calórico e de sódio encontram-se acima das referências de ingestão diária (DRIs) e os de fibras alimentares e de potássio, abaixo. As crianças obesas apresentaram maior consumo de percentual calórico lipídico (28,3 vs 25,3%, $p<0,025$), enquanto que as não-obesas tenderam ao maior consumo de carboidratos (62,6 vs 60%, $p<0,066$). A presença de DCNT nos parentes de primeiro e segundo grau das crianças foi cerca de 100%. A obesidade na criança relacionou-se mais com pais que possuíam ensino médio completo ou mais e as rendas mensais não diferenciaram significativamente na sua prevalência. Conclusão: Há uma provável maior e significativa prevalência de obesidade entre filhos de obesos mórbidos em relação à população infantil em geral. Tendo a agregação de DCNT praticamente absoluta, estes resultados sugerem avaliação criteriosa ao tratar destas crianças. Contudo, faz-se necessário aumentar o número de indivíduos do presente estudo para confirmação destes resultados.

0776

AVLIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE IDOSOS DE AÇÃO COMUNITÁRIA NA ZONA OESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Christiane Bocchino Alves dos Santos;Mayara Mariano Silva Teles dos Santos;Mariana Vieira Molinar;Tiemi Harada Panades;Giovana Romano Faria Morbi;Marina Lovato de Almeida;Natália Guimarães Vignoli;Monica Martins Barros;Lilian Rosa Litz;Clara Korukian Freiberg
Centro Universitário São Camilo
Área: III-Saúde Coletiva*

INTRODUÇÃO: As ações comunitárias consistem em um mutirão de serviços essenciais, integrados e gratuitos, promovidos por profissionais voluntários nas áreas de saúde, lazer,

educação e cidadania. A promoção de saúde é uma estratégia para organizar a atenção básica, implantada a fim de promover a qualidade de vida e intervenção em fatores de risco. A nutrição e alimentação na terceira idade ainda são áreas pobres em investigação, sendo pouco exploradas. O estado nutricional de idosos é comprometido por vários fatores incluindo-se sinais e sintomas. O nutricionista está plenamente capacitado para atuar na promoção de saúde, pois a sua ausência confronta-se com o princípio da integralidade das ações de saúde. OBJETIVOS: Avaliar o estado nutricional e de saúde mediante medidas antropométricas, de idosos que participam de ações comunitárias na região oeste da cidade de São Paulo. MÉTODO: Foram avaliados 95 idosos de ambos os sexos, com idade entre 60 e 87 anos, que voluntariamente participaram do estudo. Foram variáveis do estudo as medidas de: peso, altura, IMC, circunferência da cintura (CC), relação cintura/quadril (RCQ), Índice de Conicidade (IC) e valores de pressão arterial e glicemia. RESULTADOS: 8% baixo peso, 50% com excesso de peso (20% com sobrepeso e 30% com diferentes níveis de obesidade) e os demais eutróficos (42%). Avaliando riscos cardiovasculares pela adiposidade abdominal, 67% apresentaram riscos elevados pela CC, 68% pela RCQ e 77% pelo índice de Conicidade. 26% eram hipertensos, 13% hipercolesterolêmico, 2% diabéticos e 27% com associação de duas ou mais delas. 59% sedentários e 11% tabagistas. CONCLUSÃO: Há uma predominância no baixo peso entre os idosos, em contrapartida, a obesidade é um problema que vem crescendo nesta faixa etária e nesta condição socioeconômica clássica da transição nutricional. Riscos cardiovasculares verificados pelos diferentes indicadores mostram que a intervenção nutricional é evidente e urgente.

1393

COMPARAÇÃO DE CRITÉRIOS E DIAGNÓSTICO PARA ANTROPOMETRIA DE ADOLESCENTES: ESTUDO REALIZADO NUM COLÉGIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Thais Santos Silva;Crislene Henrique Faustino;Tatiana Maia de Oliveira;Paula Cristina Garcia;Pamela de Andrade;Marcelo Castanheira Ferreira;Carolina Moura Silva
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

INTRODUÇÃO: Para o diagnóstico antropométrico, o Índice de Massa Corporal (IMC) tem sido amplamente utilizado devido a sua facilidade de aplicação, menor erro de medida e forte relação com a gordura corporal em diferentes idades, inclusive na adolescência. A vigilância nutricional deste grupo populacional no Brasil vem adotando as curvas publicadas pela OMS em 1995, sendo recentemente proposta as tabelas da Organização Mundial da Saúde (2007). OBJETIVO: O presente estudo avalia a concordância entre os diferentes critérios para classificação antropométrica de sobrepeso e obesidade em adolescentes. MÉTODOS: Em um estudo transversal realizado num colégio estadual do Rio de Janeiro em 2009, foram coletados idade, sexo, peso e estatura de 101 adolescentes com idade variando entre 15 e 19 anos. A fim de comparar as prevalências de sobrepeso e obesidade, segundo o Índice de Massa Corporal (massa corporal/estatura²), utilizou-se as curvas de referência de Cole (2000); Organização Mundial da Saúde (1995) e OMS (2007), com percentis entre p85-95 para sobrepeso e >p95 para obesidade. RESULTADOS: Observa-se que a prevalência de obesidade entre adolescentes de 15 a 19 anos, segundo a referência da OMS/2007, é de 6,9%, ou seja, maior quando comparada com os critérios previamente lançados para classificação do estado nutricional desse grupo, em ambos os sexos, chegando a alcançar o dobro dos casos identificados pelo método de Cole. Quando comparadas as taxas de sobrepeso, é possível observar que OMS/2007 superestima este estado nutricional em relação a curva adotada em 1995, uma vez que o percentual atingido foi de 9,9% e 6,9%, respectivamente. Todavia, o maior percentual para sobrepeso obtido, foi observado pelo método de Cole, 11,9%. CONCLUSÕES: Neste estudo verificou-se que falta concordância e eficiência entre os valores críticos específicos para essa população. O que sugere atenção na escolha da curva para o diagnóstico antropométrico tanto na comparação com outros estudos quanto para a intervenção nutricional.

0377

ACOMPANHAMENTO MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE E DIABETES MELLITUS TIPO 1 EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Lima, LAP;Oliveira, KF;Weffort, VRS;Oliveira, JF;Lima, ML
Instituto Federal do Triângulo Mineiro

O Diabetes mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença de etiologia múltipla, sendo a forma mais frequente entre crianças e adolescentes. Requer do indivíduo diabético, da família e dos profissionais de saúde, esforços conjuntos para que exista um bom controle metabólico, minimizando as complicações advindas a longo prazo. Verificar a associação entre o acompanhamento multiprofissional em saúde e controle da DM1 em crianças e adolescentes foi o objetivo desse trabalho. Após a aprovação do CEP, foi verificada a presença de associação entre acompanhamento nutricional, psicológico, do serviço social e oftalmológico; além de adesão à dieta, prática de atividade física e preenchimento rigoroso do diário glicêmico de acordo com a terapia proposta para os pacientes que frequentam o ambulatório de endocrinologia. Os dados foram coletados através da análise de prontuários e aplicação de questionário. A amostra foi constituída por 33 pacientes portadores de DM1 com idade variando de 8 a 18 anos, sendo 17 do sexo feminino (51,6%) e 16 (48,4%) do sexo masculino. Utilizado para análise dos dados o teste Exato de Fisher. Àqueles pacientes que frequentaram acompanhamento nutricional e psicológico, aderiram a dieta, à prática de atividade física e à execução de rigoroso do diário glicêmico tiveram associação significativa ($p < 0,01$) com o controle do DM1, com os respectivos valores: 11(61%), 10(59%), 11(98%), 10(77%) e 10(56%). Em relação aos que tiveram o acompanhamento do serviço social e oftalmológico não tiveram diferença significativa entre os compensados (4-25% e 4-50%) ou não (12-75% e 4-50%) em DM1 respectivamente. A avaliação nutricional e psicológica destes pacientes deve ser frequente, pois permite o controle da DM1 e evita descompensações. Adesão à dieta, à prática de atividade física e à execução do preenchimento rigoroso do diário glicêmico auxilia neste controle, considerando a importância do trabalho em equipe multiprofissional para a melhor qualidade de vida desses indivíduos.

1051

MUDANÇAS NO ESTILO DE VIDA: RESULTADOS DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO BASEADO NA ESTRATÉGIA GLOBAL DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Priscila Ribas de Farias Costa; Ana Marlúcia Oliveira Assis; Maria da Conceição Monteiro da Silva; Mônica Leila Portela de Santana; Nedja Silva Santos; Jacqueline Costa Dias Pitangueira; Sandra Maria Conceição Pinheiro; Lucivalda Pereira Magalhães de Oliveira
Instituto de Saúde Coletiva e Escola de Nutrição - UFBA, Cen

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) apresentam ocorrência crescente em todo o mundo e a alimentação inadequada associada ao sedentarismo integra os fatores de risco mais importantes. Diante disso, a Organização Mundial da Saúde lançou a "Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (EG/OMS)", visando a prevenção da ocorrência e redução da gravidade das DCNT na população geral. No entanto, o desafio atual se constitui na definição e execução de estratégias eficazes que conduzam a população a adotar hábitos de vida saudáveis. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar as mudanças no estilo de vida promovidas por um programa de intervenção baseado na EG/OMS. Trata-se de um estudo de intervenção, participando voluntariamente 69 mulheres adultas, submetidas a um programa de orientação nutricional e exercício físico com 12 meses de duração, baseado no seguinte protocolo: 1) 60 minutos de exercício físico supervisionado em grupo, três vezes na semana; e 2) orientação nutricional periódica, seguindo metodologia a seguir: a) orientação nutricional individualizada, de maneira escrita e verbal, no início, aos seis e 12 meses do seguimento, baseada no hábito alimentar da participante e nas recomendações da EG/OMS. Nestes encontros era realizada a coleta de dados de consumo alimentar; b) orientação nutricional em grupo, através da realização de palestras mensais para estímulo à prática da atividade física e alimentação saudável; e c) orientação nutricional em programas bimestrais na rádio local enfatizando o incentivo à adoção de hábitos de vida saudáveis, aberto a questionamentos dos ouvintes por telefone. De acordo com os resultados do teste t-pareado, houve aumento no consumo diá-

rio de frutas e hortaliças e redução na ingestão de gorduras e frituras após os 12 meses de intervenção, sendo essas diferenças estatisticamente significantes quando comparadas às proporções iniciais ($p < 0,01$). No início do estudo, apenas 30,4% das participantes eram ativas/muito ativas, registrando-se aumento no nível de atividade física nessa categoria ao final do seguimento (74%), sendo esse achado estatisticamente significativo ($p < 0,01$). Pode-se concluir que a estratégia de intervenção com duração de 12 meses, enfatizando ações educativas com vistas à conscientização dos envolvidos, resultou em mudanças positivas no estilo de vida das participantes.

1014

ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE IDOSOS RESIDENTES NA ZONA RURAL DE VIÇOSA-MG, 2009.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Mello, AC; Morais, KBD; Sant'Anna, MSL; Serafim, TC; Gonçalves, MR; Tinôco, ALA
Universidade Federal de Viçosa

Introdução e Objetivos: O Brasil é um país que envelhece a passos largos. Alterações na dinâmica populacional são claras e irreversíveis. A transição demográfica ocorre concomitantemente à transição nutricional, com aumento da prevalência da obesidade e redução da desnutrição. Neste contexto é necessária a avaliação do estado nutricional para conhecimento dos grupos em risco de desenvolver complicações. Objetivou-se caracterizar o estado nutricional segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) de idosos residentes na zona rural de Viçosa-MG, 2009. Metodologia: A amostra foi composta por 89 idosos (45 do sexo masculino e 44 do sexo feminino) cadastrados nas Unidades de Saúde da Família de Novo Silvestre, São-José, Amoras, Nova Viçosa-Posses e Cachoeirinha, que atendem a Zona Rural do município. Aferiu-se peso e estatura e calculou-se o IMC. Classificou-se o estado nutricional segundo Lipzchitz (1994). A análise mostrou que, entre os homens, 37,8% apresentaram baixo peso, 51,1% eutrofia e 11,1% excesso de peso. Entre mulheres, 11,4% estavam abaixo do peso, 34,1% eutróficas e 54,5%, com sobrepeso. Resultados e Conclusão: O sexo feminino apresentou maior percentual de peso excessivo e o sexo masculino, de peso adequado, com expressivo grupo em baixo-peso. Faz-se necessária a promoção da saúde do idoso por intervenção na obesidade e desnutrição, através de informações sobre a importância de bons hábitos alimentares. Deve-se compreender as inter-relações entre o tecido gorduroso e as alterações metabólicas nesta faixa etária a fim proporcionar abordagens que interfiram adequadamente nas condições de saúde do idoso

1249

PERFIL SOCIOECONÔMICO, NUTRICIONAL E DE CONSUMO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Rosemary da Rocha Fonseca; Luciana Ribeiro Cunha
Universidade Federal da Bahia, ENUFBA, GEPAC

Considerando a aplicabilidade da vigilância em saúde no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a partir de sua abrangência, necessário é delimitar os espaços de discussão para os enfoques inseridos nas vigilâncias sanitária, epidemiológica e nutricional, incluindo ainda a saúde do trabalhador, avançando-se para análises sobre a construção ou possibilidades de transformação dos espaços destinados para produção e distribuição de refeições em um ambiente propício à práticas alimentares mais saudáveis. Nessa perspectiva, este estudo objetivou identificar o perfil socioeconômico, nutricional e o consumo alimentar dos usuários de uma UAN Hospitalar. Este estudo, de caráter prospectivo e transversal, foi realizado no período de setembro a outubro de 2009. A amostra foi composta por trabalhadores que realizavam a refeição almoço no mínimo 03 x/sem, a partir da livre demanda. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado questionário de frequência alimentar e sócio-econômico e aferido o peso, altura e circunferência da cintura para o diagnóstico nutricional e de risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Para o cálculo das necessidades energéticas utilizou-se as Dietary Reference Intakes (2005). A amostra foi composta por 40 usuários, que correspondeu a 33,3% da população. Destes, 67,5% eram do sexo feminino, 70% solteiros, com média de 33 anos de idade. A maioria exercia a função de auxiliar administrativo (25%), 70% apresentaram uma renda entre 02 a 05 salários mínimos e possuía 2º grau completo (47,5%). Referiram nunca ter consumido bebida alcoólica 52,5%,

entretanto, o sedentarismo foi relatado por 67,5% dos indivíduos. As patologias mais relacionadas foram obesidade, hipertensão arterial, gastrite e hipercolesterolemia. O IMC médio encontrado foi de 26,87 Kg/m², classificado como sobrepeso, havendo 60% da amostra nessa categoria. As necessidades energéticas médias foram de 1851,39 Kcal/dia, representando o quantitativo ideal a ser ofertada a população, contrapondo-se ao consumo referido pela maioria dos entrevistados, uma vez que verificou-se o elevado consumo semanal de manteiga, carne de boi, refrigerantes não dietéticos, balas, doces e açúcares. Os resultados evidenciam a importância da vigilância à saúde e tal conhecimento permite consolidar propostas de intervenção que visem à promoção da saúde.

1299

CONSTRUÇÃO DO SOMATOGRÁFICO USANDO EXCEL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Emanuel Diego dos Santos Penha; Raquel Simões Monteiro; Nádia Tavares Soares
Universidade Estadual do Ceará*

A somatotipologia constitui método de avaliação da composição corporal que envolve análise de imagens do corpo e/ou um conjunto de medidas antropométricas especificamente determinadas para este fim. A avaliação somatotípica, baseada na antropometria, busca estudar e descrever a morfologia externa do indivíduo, independente do seu tamanho. Existem vários tipos físicos classificados. De maneira simplificada, a literatura relata quatro tipos físicos principais relacionados: endomorfo, mesomorfo, ectomorfo e central. No Brasil, o uso desse método tem sido amplo na área esportiva, para avaliar desempenho e aptidões atléticas. Na área da saúde, no entanto, o seu uso é relativamente escasso, apesar de existirem várias publicações internacionais apontando significativas relações entre biótipos físicos e doenças. O somatográfico é uma ferramenta que complementa o estudo do somatotipo, pois permite a visualização da relação de predominância de um componente do somatotipo em relação a outros. Para sua elaboração é preciso dispor de software especializados, com um custo de mercado. Por isso, seria vantajoso dispor de informações que possibilitassem sua elaboração sem ônus para os estudiosos no assunto. Nesta perspectiva este trabalho teve por objetivo desenvolver e disponibilizar roteiro simples e prático, para elaboração da representação gráfica de diferentes somatotipos. O roteiro elaborado encontra-se organizado em 2 partes e foi feito para ser desenvolvido numa planilha do Excel. A primeira define e descreve o que é somatográfico; e a segunda descreve cinco passos para sua construção. No primeiro passo, o objetivo é calcular uma elipse matriz com base na equação da circunferência e centro na origem. O segundo passo discorre sobre a construção de três outras elipses, com base na elipse matriz, deslocando a elipse base para os centros fornecidos por CARTER, 2002. O terceiro, versa sobre a construção do triângulo de reuleaux; enquanto o quarto orienta a plotagem dos segmentos de reta de cada componente do somatotipo. O último passo fala sobre a plotagem dos somatotipos em si, o que permite concluir o somatográfico.

0231

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE NA CLIENTELA ATENDIDA EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Felipe Leonardo de Melo Dias; Dias, FLM; Juliana Lima Chung; Chung, J.L; Rosângela Felix Amaral; Amaral, RF; Maria Lúcia Teixeira Polônio; Polônio, MLT
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

A obesidade é considerada um importante problema de saúde pública em países desenvolvidos e uma epidemia global pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Está associada com hipertensão arterial, doença cardíaca, diabetes tipo 2 e entre outras. Em algumas comunidades pessoas obesas podem também sofrer discriminação social. Este estudo visa avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade da população atendida no ambulatório de Nutrição da Unirio. O estudo foi realizado através da coleta de dados sócio-demográficos e de saúde dos prontuários dos clientes atendidos no referido Ambulatório pela primeira vez no período de janeiro de 2007 a dezembro 2009. Foram atendidos 131 clientes, sendo 105 (80,1%) do sexo feminino e 26 (19,9%) do sexo masculino. A faixa etária da população teve a seguinte distribuição: 41 (31,3%) com idade entre 19-30 anos; 34 (26%) entre 31-42 anos; 32 (24,4%) 43-54 anos; 17 (13%) 55-66 anos; 7 (5,3%) Acima de 66 anos. Quanto ao estado de saúde, 34 (32,4%) sobrepeso feminino; 7 (26,9%) sobrepes

o masculino; 37 (35,2%) obesidade feminino; 12 (46,1%) obesidade masculino; e 41 (%) outras. Quanto ao estilo de vida, apenas 32 (30,5%) mulheres praticavam atividade física, e apenas 13 (50%) homens praticavam atividade física. Quanto à alimentação, 38 (36,1%) mulheres consumiam menos de 4 refeições e 66 (62,9%) mulheres consumiam 4 ou mais refeições diárias, e 58 (55,2%) dessas mulheres substituíam refeições. Em relação ao sexo masculino 14 (53,8%) consumiam menos de 4 refeições e 12 (46,2%) consumiam 4 ou mais refeições diárias, e 12 (46,1%) substituíam refeições. Observou-se neste estudo que o sobrepeso foi predominante nas mulheres, enquanto a obesidade foi predominante nos homens. A atividade física é maior na população masculina. A maioria dos homens consome menos de 4 refeições diárias, já as mulheres consomem mais de 4 refeições, e as substituem mais que os homens.

0266

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E IMAGEM DE CORPORAL DE ADOLESCENTES PARTICIPANTES DA 5ª FEIRA MACAENSE DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO (FEMACTI), RJ.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; AMÁBELA AVELAR CORDEIRO; KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE; PRISCILA VIEIRA PONTES; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; ANGELICA NAKAMURA; BEATRIZ RIBEIRO GONÇALVES
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

A adolescência é a segunda fase da vida do ser humano em que há intensas mudanças nas dimensões corporais e comportamentais, com aquisição de identidade própria e maturidade biopsicossocial. Neste período, os hábitos alimentares influenciam fortemente o comportamento alimentar como também estão vinculados à preocupação com a imagem corporal. Objetivou-se descrever o estado nutricional e imagem corporal de adolescentes participantes da 5ª Feira Macaense de Ciência, Tecnologia e Inovação, Macaé - RJ. Realizou-se um estudo descritivo, quantitativo e de base primária, com 130 adolescentes voluntários participantes da FEMACTI, no período entre 11 e 12 de novembro de 2009. As variáveis estudadas foram sexo, idade, peso (Kg), estatura (m), índice de massa corporal por idade (IMC por idade) e satisfação com a imagem corporal. Utilizou-se a "Escala de Desenhos de Silhuetas da Figura Humana" proposta por Stunkard et al (1983), para avaliar a imagem corporal. Os dados foram processados utilizando-se os softwares Excel for Windows 2007. Dos 130 adolescentes avaliados, 73% eram do sexo feminino e 27% do sexo masculino. A média de idade encontrada foi de 15,1±2,3 anos; estatura média de 1,62±0,07 m; peso médio, 56,5±10,9 Kg; IMC por idade, 21,±4,5 Kg.m². Em relação ao IMC por idade, 89,3% dos adolescentes do sexo masculino e 91,5% do sexo feminino estavam com o peso adequado. Em relação à imagem corporal, 56,2% estavam satisfeitos com a sua forma corporal. Conclui-se que mesmo a maioria dos adolescentes, de ambos os sexos, apresentar o IMC segundo a idade na faixa de normalidade, aproximadamente 45% dos adolescentes não estavam satisfeitos com a imagem corporal.

1237

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL MELHORA ADEÇÃO DE DEPENDENTES QUÍMICOS AO TRATAMENTO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Dayane Faust; Carla Rosane Paz Arruda Teo
Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

Uma das principais características dos adictos ao iniciar um tratamento é o baixo peso em que se encontram, já que os diferentes tipos de substâncias psicoativas geram uma variedade de sintomas e consequências fisiológicas que interferem na alimentação do indivíduo direta ou indiretamente. Dessa forma, a atuação de um profissional Nutricionista nos serviços direcionados ao atendimento de dependentes químicos torna-se fundamental para a recuperação do seu estado nutricional. O objetivo desse trabalho foi identificar as percepções de um grupo de dependentes químicos em tratamento sobre a própria variação ponderal como um fator de adesão ao tratamento. Foram desenvolvidas, semanalmente durante três meses, atividades de educação nutricional em uma comunidade terapêutica em Chapecó (SC). Após as atividades, eram coletados os dados de peso (kg) e altura (m) de todos os indivíduos em tratamento no período para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Foram avaliados onze internos com idade variando entre 20 e 56 a

nos. Destes, 3 (27%) apresentavam eutrofia, 6 (55%) baixo peso e 2 (18%) sobrepeso no início do período de estudo. Após os três meses de atividades, 8 (73%) apresentavam eutrofia, 1 (9%) desnutrição e 2 (18%) sobrepeso. Os resultados evidenciaram um significativo aumento de peso dos internos identificando a melhora do estado nutricional de 10 (91%) dos pacientes. Foi identificado, nos relatos feitos pelos indivíduos durante as atividades de educação nutricional, que eles sentiam um aumento gradual do bem-estar físico e emocional, e que associavam esse sentimento ao aumento de peso, que simboliza para eles um resultado positivo concreto do tratamento. Assim, os dependentes avaliados manifestaram uma percepção do ganho de peso como expressão do sucesso do tratamento, com repercussões sobre a sua autoestima. Considerando-se que este público busca resultados de curto prazo, conclui-se que o trabalho de educação nutricional e de acompanhamento do IMC, ao marcar a mudança no estado nutricional de cada um, incentiva os adictos, contribuindo para uma maior adesão ao tratamento.

0299

O PERÍMETRO DA CINTURA COMO MARCADOR PARA FATOR DE RISCO DE DCV DO ADULTO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS EM SERVIÇOS DE ATENÇÃO BÁSICA.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Sueli Rosa Gama; Leticia Oliveira Cardoso; Marília Sa Carvalho; Celia Regina Miranda Chaves; Elyne Montenegro Enstrom Ensp/ Fiocruz

Introdução: O monitoramento dos fatores de risco modificáveis para as doenças cardiovasculares é de importância fundamental para a melhora da saúde da população. Estudos tem apontado que o perímetro da cintura é um parâmetro para avaliar a gordura abdominal e o risco de doença cardiovascular em adultos. Este indicador é bastante fácil e de baixo custo para a avaliação do risco e é um instrumento de fácil execução nos serviços de saúde. Em crianças, estudos têm mostrado como esta avaliação é importante para detectar o risco, mas ainda não existe consenso para a prática clínica. Objetivo: Descrever o perímetro da cintura e sua adequação em crianças e adolescentes participantes de uma coorte em Centro de Saúde Escola, no Rio de Janeiro, nos moldes de atendimento da estratégia da saúde da família (ESF). Métodos: Este estudo faz parte da segunda onda de uma coorte de crianças iniciada em 2004 para observar a incidência dos fatores de risco cardiovasculares do adulto neste grupo populacional. Avaliou-se o perímetro da cintura de 331 crianças utilizando-se o método preconizado pela OMS para a medição da cintura. Classificou-se o perímetro da cintura com o ponto de corte no percentil 95, segundo proposto por MacCarthy. O critério de Tanner avaliou o desenvolvimento puberal. Resultados: Das 331 crianças avaliadas nesta segunda onda encontrou-se 32,3% em estado de pré-puberdade e 67,7% em puberdade, sendo 52% do sexo feminino, com idade entre 5 e 14 anos. Detectou-se alteração no perímetro da cintura em 37% de crianças pré-púberes e 24,4% nas púberes. Entretanto, a maioria (84%) das crianças e adolescentes que apresentou alteração no perímetro da cintura são aquelas que também apresentaram excesso de peso. Conclusão: A alteração da cintura está ocorrendo em idades mais precoces, observada já em crianças a partir dos cinco anos de idade. Esta medida pode ser um importante marcador de risco cardiovascular para a fase adulta, somado a avaliação do estado nutricional e as alterações do perfil lipídico.

1039

PERFIL NUTRICIONAL DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Marcia Mara Corrêa; Andressa Vieira; Maria Ivanilde Castro; Carmen Rosa da Cunha Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

INTRODUÇÃO Os restaurantes universitários e outros restaurantes institucionais devem fornecer aos seus usuários refeições balanceadas sob o ponto de vista nutricional, visando a manutenção do bem estar e prevenção de doenças. Almejando um planejamento dietético adequado ao grupo populacional a que se destina, é fundamental que tais restaurantes conheçam o perfil de sua clientela. OBJETIVO: Determinar o perfil nutricional dos usuários que freqüentam o restaurante universitário. MÉTODOS: Para realização deste estudo, de corte transversal, foram coletados dados dos usuários do restaurante

da Universidade Federal do Espírito Santo. Para avaliação do estado nutricional e riscos de complicações metabólicas foram utilizados os indicadores: Índice de Massa Corporal, Circunferência da Cintura; Relação Cintura/Quadril. O diagnóstico das Doenças Crônicas não Transmissíveis foi questionado mediante formulário estruturado. RESULTADOS: A amostra populacional foi constituída de 314 usuários, sendo a maioria alunos (89,2%), do sexo feminino (77,6%), na faixa etária de 19 a 24 anos (71,3%), com diagnóstico nutricional classificado como eutrófico/peso normal (72,9%). Riscos metabólicos e para doenças cardiovasculares foi constatado em 20,7% da população do sexo feminino. O sobrepeso prevaleceu no sexo masculino (28,6%), enquanto a obesidade foi significativa nas mulheres (4,0%). Relataram ter "boa saúde" e não ser portador de doença crônica não transmissível 93% da população avaliada, mas em contrapartida 11,1% denominaram-se como fumantes. CONCLUSÃO: Prevalece a eutrofia entre os usuários do restaurante universitário, porém a presença de riscos nutricionais também foi constatada, indicando a necessidade de intervenção nutricional por meio de educação nutricional e informação nutricional das refeições oferecida pela unidade de alimentação e nutrição.

0230

PERFIL NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ATENDIDA NO AMBULATÓRIO DO PROGRAMA FÁBRICA DE CUIDADOS DA UNIRIO.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Felipe Leonardo de Melo Dias; Dias,FLM;Enio Augusto Miranda: Miranda,EA;Juliana Lima Chung: Chung,JL; Maria Lúcia Teixeira Polônio: Polônio,MLT Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

A alimentação equilibrada é um fator relevante para a promoção da saúde. Apesar dos reconhecidos benefícios da dieta, no que tange à promoção da saúde e prevenção de doenças crônico-degenerativas ainda existe uma resistência quanto à mudança dos hábitos alimentares. Este estudo visa avaliar o perfil nutricional da população atendida no ambulatório de Nutrição da UNIRIO. Foram coletados dados sócio-demográficos e de saúde dos prontuários dos clientes (alunos, professores, funcionários, comunidade da Urca e adjacências) atendidos uma vez por semana no referido Ambulatório pela primeira vez no período de 2000 a 2009. Foram atendidos 313 clientes, sendo que 212(67,7%) apresentaram excesso de peso, sendo 107(50,4%) com sobrepeso e 105(49,5%) com obesidade. Entre os 105 clientes obesos 29(27,6%) são do sexo masculino e 76(72,4%) são do sexo feminino. A faixa etária da população teve a seguinte distribuição: 8(7,6%) com idade < 18 anos; 15(14,3%) entre 18-29 anos; 67(63,8%) entre 30-59 anos e 15(14,3%) com idade > 59 anos. Quanto ao estado de saúde 53(50,5%) tinham apenas a obesidade como patologia, tendo o restante 52(49,5%) pelo menos 1 patologia concomitante como diabetes, dislipidemia, constipação, entre outras. Quanto aos antecedentes familiares: 62(59%) tinham diabetes, 81(77,1%) tem hipertensão; 42(40%) tinham neoplasia; 48(45,7%) tinham cardiopatia e 35(33,3%) tiveram AVC. Em relação ao estilo de vida, apenas 32(30,5%) praticavam atividade física; 11(10,5%) eram tabagistas e 34(32,4%) consumiam bebida alcoólica. Entre os 107 clientes obesos 31(29%) são do sexo masculino e 76(71%) são do sexo feminino. A faixa etária da população teve a seguinte distribuição: 16(14,9%) com idade < 18 anos; 22(20,6%) entre 18-29 anos; 59(55,1%) entre 30-59 anos e 10(9,4%) com idade > 59 anos. Quanto ao estado de saúde 55(51,4%) tinham apenas a obesidade como patologia, tendo o restante 52(48,6%) pelo menos 1 patologia concomitante como diabetes, dislipidemia, constipação, entre outras. Em relação aos antecedentes familiares: 52(48,6%) tinham diabetes, 79(73,8%) tem hipertensão; 32(29,9%) tiveram neoplasia; 59(55,1%) tinham cardiopatia e 33(30,8%) tiveram AVC. No que diz respeito ao estilo de vida: apenas 47(43,9%) praticavam atividade física; 16(14,9%) eram tabagistas e 38(35,5%) consumiam bebida alcoólica. Observou-se neste estudo que o sobrepeso e a obesidade foram mais prevalentes. Além disso, a história familiar de doenças crônicas não-transmissíveis, bem como o sedentarismo pode agravar ainda mais a situação de saúde dessa clientela.

0956

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL CRÍTICA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: ALGUMAS PERSPECTIVAS PARA A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

SAÚDE COLETIVA

HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

Magalhães, APA; Martins, KC; Damé, PKV; Castro, TG
Universidade Federal de Minas Gerais

No Brasil, a transição epidemiológica reflete em um cenário de aumento da morbimortalidade por doenças não transmissíveis, tornando-se necessária a promoção de hábitos alimentares saudáveis, pois os processos fisiopatológicos dos agravos se relacionam a algum componente nutricional. A intervenção para a promoção à saúde através do desenvolvimento de ações educativas, individuais ou em grupos, permite interferir no processo de saúde-doença da população. O presente trabalho objetivou apresentar questões conceituais relevantes para a educação alimentar e nutricional crítica, alguns direcionamentos para planejamento de intervenções em alimentação e nutrição, além de reflexões sobre o desafio da inserção do nutricionista na atenção primária à saúde. Realizou-se revisão bibliográfica crítica, a partir de seleção direcionada para a reflexão proposta, sem a intenção de esgotar o tema da Educação Alimentar e Nutricional, que se encontra em processo de construção no país. Adotou-se a perspectiva da Educação Alimentar e Nutricional crítica, que abrange conceitos da Segurança Alimentar e Nutricional, da antropologia da alimentação, do aconselhamento dietético, entre outros. Observa-se que a Educação Alimentar e Nutricional crítica parte da abordagem da atuação do nutricionista como educador, sendo fundamental o embasamento teórico pedagógico do profissional. Dentre as estratégias de promoção da alimentação saudável na atenção primária, destacam-se aquela dos grupos, direcionados ao despertar dos participantes quanto à sua consciência crítica e autonomia. A intervenção alimentar e nutricional, nesta metodologia, deve traçar suas etapas considerando os indivíduos em todas as etapas, abrangendo o grupo de forma holística e multidisciplinar. O nutricionista ainda encontra dificuldades para atuar na atenção primária à saúde, principalmente pela sobrecarga de demandas dos serviços e por seu despreparo teórico pedagógico para trabalhar com a Educação Alimentar e Nutricional crítica. Torna-se indispensável a consolidação desses conceitos para uma atuação eficaz na atenção primária visando melhoria do quadro epidemiológico atual.

0764

PERFIL SOCIOECONÔMICO E PROFISSIONAL DE EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FUNDACIONAL DE SANTA CATARINA.

SAÚDE COLETIVA

HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

Mariel de Barros; Jaqueline Fuchter Filipi; Márcia Reis Felipe; Sandra Soares Melo; Claiza Barretta; Luciana Garcia; Silva Faccin da Rosa; Dorotéia Aparecida Hoffelman; Elizabeth Barth Almeida
Universidade do Vale do Itajaí

Nas últimas três décadas do século XX, verificou-se um intenso processo de expansão do número de cursos de graduação em nutrição e consequentemente o número de nutricionistas no país. Com base nesse cenário, o presente estudo objetivou conhecer o perfil profissional e socioeconômico de egressos de um curso de nutrição de Santa Catarina. Foram encaminhados aproximadamente 442 questionários aos ex-alunos por endereço eletrônico, retornando 89 respondidos. O questionário abordava questões relacionadas à atuação profissional, jornada de trabalho, renda mensal, satisfação profissional, contribuição do curso para o desenvolvimento de competências. Os resultados encontrados identificaram que 95,55% dos entrevistados eram do sexo feminino, com idade média de 25,20 ± 7,2 anos, sendo que 44,9% tinham de 1 a 5 anos de formado e 89,88% atuavam na área de nutrição, empregados principalmente na área clínica (45,23%). A maioria dos profissionais entrevistados trabalhavam mais de 40h/semanais (37,20%), obtinham renda mensal inferior a 5 Salários Mínimos (SM) (61,44%). 85,36% dos participantes relataram satisfação profissional, principalmente pela possibilidade de incentivo à mudanças na qualidade de vida dos pacientes (36%). Um significativo contingente de entrevistados informou ter obtido emprego em menos de 6 meses de formação (71,91%) e 60,67% dos ex-alunos afirmaram ter cursado ou estarem cursando um curso de pós-graduação, optando a maioria pela área clínica (48,12%). 47,19% dos egressos residiam com os pais, e 58,42% possuíam automóvel. Constatou-se que 94,38% dos egressos apresentaram mo-

dificação em seus hábitos alimentares, influenciados pelo curso de nutrição. Concluiu-se que o mercado de trabalho para o nutricionista está em pleno crescimento e o profissional cada vez mais valorizado, visto que partem da graduação, na maioria das vezes, empregados e qualificados para ingressarem com sucesso no mercado profissional.

0325

HISTORIA DE LA FORMACIÓN DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA. LOS PRIMEROS CINCO PROGRAMAS 1952-1971

SAÚDE COLETIVA

HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

ORLANDO CHACÓN BARLIZA
Universidad Nacional de Colombia

Los resultados de esta investigación sobre el proceso de profesionalización de la nutrición y dietética en Colombia, coincidieron con la celebración de los cincuenta años de la instauración de la profesión en el país. Dada la complejidad del tema se restringió el periodo de análisis a la creación de los programas, tomando como referente la profesionalización. La investigación destacó las dimensiones sociales, económicas, culturales y técnicas, tanto de la cooperación internacional como el desarrollo de políticas, referentes a la instauración de la profesión. Durante estos años se implantaron una serie de programas, orientados hacia la solución de la problemática nutricional y la deficiencia proteica y energética asociada, presente en el país. Esta investigación destacó el papel de los actores locales en su compleja interacción con actores internacionales, todos ellos portadores de saberes, estrategia e intereses específicos. La periodización que nos permitió diferenciar seis etapas, se estableció con base en los cambios observados en la instauración de la nutrición y dietética como disciplina propia.

La profesionalización de la Nutrición y Dietética en Colombia y América Latina esta muy vinculada a la expansión del estado, debido en gran parte por la relación establecida entre Colombia y Estados Unidos, de allí su relación con las políticas y la intervención de este país en el campo de la salud, la alimentación y la nutrición.

Las primeras acciones de nutrición en Colombia, estuvieron ligadas a la práctica médica, como estrategia del mejoramiento de la raza, en el contexto de la dietética como parte de la terapéutica de atención colectiva de niños afectados por las enfermedades nutricionales. Lo que condujo a la implantación de los primeros programas nutricionales dirigidos a menores, como fue el programa "gotas de leche".

La manera como se adoptó la colaboración en materia de salud proveniente de los Estados Unidos, marcó paralelamente la creciente influencia de aquel país en la vida internacional y latinoamericana en todos los terrenos. Hecho que se constató con la presencia de la Organización Sanitaria Panamericana (OSP). Esta organización estableció la normativa para América Latina, dando la pauta para la conformación de equipos de investigación e intervención en nutrición.

1148

HISTÓRICO DA FORMAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS NO BRASIL

SAÚDE COLETIVA

HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

George Bernardo Sousa Miranda; Juliana Ramos Bruno
Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins

INTRODUÇÃO: Pensar a Nutrição como área de conhecimento científico, faz necessariamente pensar acerca a formação de recursos humanos na mesma. Neste sentido trazemos à tona alguns aspectos na história do nutricionista no Brasil. OBJETIVOS: Analisar a formação acadêmica em Nutrição no Brasil em uma perspectiva conceitual e histórica. MÉTODO: Revisão de literatura. RESULTADOS: A Nutrição – enquanto ciência – emerge no Brasil a partir de 1930 inserida no Projeto de Desenvolvimento de uma sociedade capitalista e urbano-industrial, empregado pelo governo Vargas. Entre 1930 e 1950, entende-se a Nutrição como formação voltada para a administração de serviços de alimentação, propiciando maior extração de mais-valia dos trabalhadores e maior acumulação de capital pela burguesia. Nos anos 1960 a Nutrição, como as demais formações na área de Saúde, aproxima-se das discussões em Ciências Sociais, para explicar o processo saúde-doença. Nesta década podemos assinalar o surgimento da perspectiva da Nutrição em Saúde Pública. A criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) em 1972 impulsiona a ampliação do número de cursos formadores de nutricionistas no país, caracterizados neste momento como profissionais generalistas, e com maior inserção nas equipes de

saúde. Nos anos 80 ocorrem debates sobre o objeto de trabalho do nutricionista, partindo da reflexão sobre o sentido da formação e atuação profissional, onde configuram-se lacunas entre as dimensões biológicas e sociais. Dos anos 1990 até a atualidade, acentua-se o processo de formação do nutricionista voltado para o mercado de trabalho e com a atuação profissional vinculada a perspectiva liberal. **CONCLUSÃO:** A formação em Nutrição no Brasil, está inserida em um corpo substancial sócio-histórico, que possibilitou a ampliação do campo de atuação do nutricionista, atrelada a constante especialização e divisão do trabalho. Vislumbra-se, no século XXI, a constituição de uma "nova" Nutrição, comprometida com transformação social através da resolução dos antagonísticos problemas nutricionais brasileiros: subnutrição e obesidade.

0703

POTENCIALIDADES E LIMITES NA IMPLEMENTAÇÃO DE BANCO DE ALIMENTOS NO BRASIL SOB A ÓTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Burlandy, L; Maluf, R; Frozi, D; Reis, M; Mafra, L; Zimmerman, S
Universidade Federal Fluminense*

Este trabalho analisou o programa Banco de Alimentos (BA) do Governo Federal Brasileiro que tem como objetivo combater a fome por meio da recuperação de alimentos adequados ao consumo e desperdiçados ao longo da cadeia produtiva. Foram estudados 55 BAs, em funcionamento até o mês de março de 2006, nas regiões NE, SE, Centro Oeste e Sul, e instituições receptoras cadastradas (creches, organizações sociais). A análise baseou-se em dados documentais e entrevistas qualitativas com os gestores institucionais e questionários com dados operacionais e de infra-estrutura de gestão. Os BAs apresentaram algumas potencialidades na promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN) por: (1) constituírem-se em espaços potenciais de articulação entre atores públicos e privados (2) qualificarem em alguma medida as instituições receptoras, através de ações educativas em saúde e nutrição (3) possibilitarem que as instituições receptoras utilizem os recursos que dispõe para outros fins, para além da alimentação; (4) estabeleça uma estreita articulação com organizações que atendem a segmentos socialmente vulneráveis e favorecerem a visibilidade destes grupos junto ao poder público visando sua inserção e/ou integração com outros programas sociais. A articulação entre BAs com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) identificada em alguns contextos sinaliza para esta possibilidade de integração entre ações de produção e consumo, um dos princípios da SAN. Como desafios destacam-se: (1) a promoção de práticas alimentares saudáveis, considerando: os tipos de alimentos doados em alguns BAs e as formas de processamento e armazenamento até o momento da distribuição (2) a dinâmica das ações educativas realizadas (que em muitos casos é pouco dialógica e se restringe a transmissão passiva de informações) (3) o controle da qualidade dos alimentos em natura doados devido ao alto custo e difícil operacionalização deste processo. As diferentes performances locais do programa foram fortemente condicionadas pela infra-estrutura de gestão dos governos municipais.

0677

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLAS DE TERESINA-PI

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Layana Rodrigues Chagas; Keila Maria G. da Silveira Fortes; Norma Sueli Marques da Costa Alberto
Faculdade Novafapi e Fundação Municipal de Saúde*

INTRODUÇÃO: O Governo Federal instituiu o Programa Saúde na Escola (PSE), de caráter intersetorial, na perspectiva de ampliar as ações de promoção da saúde a crianças e adolescentes da rede pública de ensino. Em Teresina, este programa é desenvolvido pela Fundação Municipal de Saúde (FMS), em parceria com a Educação, através de ações de promoção da alimentação saudável nas escolas, envolvendo alunos, professores e merendeiras. Entre elas estão as Oficinas de Boas Práticas de Alimentação. **OBJETIVOS:** Sensibilizar manipuladores de alimentos das escolas acerca da importância da qualidade sanitária da alimentação ofertada pela mesma. **MÉTODO:** As Oficinas foram desenvolvidas pela FMS de Teresina-PI/Gerência de Atenção Básica em parceria com a Educação. Foram realizadas cinco oficinas, com a participação total de 86 merendeiras das 62 escolas integrantes do Programa Mais Educação/Saúde na Escola. As oficinas eram iniciadas com uma

dinâmica que despertava nos participantes a necessidade do cuidado na manipulação de alimentos. Em seguida, era apresentada a temática "Boas Práticas para Manipulação de Alimentos" com o uso de slide-show. Em continuação era preenchida uma avaliação da oficina intitulada "Que bom, Que pena, Que tal" e por fim era realizado um sorteio de brindes. **RESULTADOS:** As Oficinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos mostraram-se um método eficaz, revelando grande aceitabilidade por parte dos envolvidos, onde os mesmos sensibilizaram-se acerca da importância da alimentação saudável, em especial, da higiene na manipulação das refeições e sentiram-se valorizados, apesar das dificuldades de por em prática tal atitude. **CONCLUSÕES:** A promoção da alimentação saudável nas escolas é uma estratégia factível de ser desenvolvida e adotada, desde que se utilize metodologia participativa e problematizadora com os envolvidos. O Programa Saúde na Escola constitui-se excelente vertente de atuação da Nutrição, possibilitando a construção ou aprimoramento na escola de um espaço promotor de saúde.

0739

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PRODUTORES RURAIS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA): UM ESTUDO COM AGRICULTORES DO CÓRREGO SÃO FRANCISCO, ZONA RURAL DE VIÇOSA, MG

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*ACEVEDO, CVJ; CASTRO, LCV; RODRIGUES, FC
Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde / UNIVÍÇOSA*

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma das ações do Fome Zero que tem como objetivo garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, além de promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar, sendo visto como um importante instrumento de política pública. O presente estudo teve como objetivo avaliar a frequência e os hábitos alimentares dos produtores rurais cadastrados no PAA, junto à EMATER local de Viçosa, MG no que se refere à qualidade microbiológica e nutricional dos alimentos consumidos por eles e suas respectivas famílias. Para tal, foram aplicados questionários para avaliar a situação de segurança alimentar/ fome e dos hábitos alimentares. Amostras da água utilizada na produção das hortaliças e para consumo foram coletadas nas propriedades e analisadas, conforme técnica do NMP (Número Mais Provável). O estudo foi concluído com um encontro entre os produtores e seus familiares, no qual foram construídos conceitos e orientações, embasados no Guia da Pirâmide Alimentar. Nenhuma família se encontrou em situação de Insegurança Alimentar, apesar de terem sido revelados maus hábitos alimentares. Em relação à análise da água, apenas 2 amostras (28,57%) não apresentaram indicação de contaminação fecal, tornando indispensável o tratamento das outras. Conclui-se portanto que é extremamente importante as orientações de profissional de nutrição e da EMATER local na promoção da saúde da comunidade.

0609

INSEGURANÇA ALIMENTAR E PERFIL DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE - RS

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Lena Azeredo de Lima; Maria Luísa O. Gregoletto; Cintia C. Sulzbach; Bruna S. Dutra
Grupo Hospitalar Conceição*

A Insegurança Alimentar (IA) abrange desde a preocupação com a falta de alimento até a fome por não ter o que comer. A segurança alimentar é um direito a ser assegurado pelo Estado. O Programa Bolsa Família (PBF) possui a perspectiva de combater a pobreza e a fome no país por meio de transferência de renda. Para detectar famílias em risco de IA, foi validada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). **OBJETIVOS:** Identificar a prevalência de IA e caracterizar o perfil demográfico e sócio-econômico de famílias cadastradas no PBF de uma Unidade de Saúde (US). **MÉTODO:** Realizou-se um estudo descritivo com famílias que compareceram a US para monitoramento do estado nutricional de crianças menores de 7 anos e gestantes, condicionalidade do PBF. Foi aplicado um questionário, com o titular do benefício, composto por dados sócio-econômicos e a EBIA. **RESULTADOS:** A amostra constituiu-se de 54 famílias, totalizando 267 indivíduos. Observou-se prevalência de 83,3% de IA (45 famílias), destes, 15,5% apresentaram IA grave. O perfil dos beneficiários caracterizou-se pela maioria do sexo feminino (56,9%), com idade menor de 18 anos

(54,7%) e renda igual ou inferior a 1 salário mínimo (85,2%). Entre os titulares do benefício 60,7% possuíam ensino fundamental incompleto. Verificou-se que 87% das famílias não recebiam outro tipo de benefício. A maioria das famílias era constituída por 5 a 8 pessoas (63%). Quanto à moradia, 87% da população possuía casa própria, de alvenaria (57%), com água encanada (87%), e rede de esgoto (83,3%) e energia elétrica regularizada (68,5%). Constatou-se que 68,5% reside em becos. CONCLUSÕES: Identificou-se na população estudada elevada vulnerabilidade e risco social, comparando-se à prevalência de 34,8% de IA identificada na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios em 2004. A caracterização dos níveis de IA e do perfil dos beneficiários permite identificar as necessidades e demandas dessa população, a fim de se formular ações e estratégias adequadas. São necessários estudos de associação das variáveis para identificação dos fatores de risco para a IA.

0735

PNAN - AUMENTO DE COBERTURA NA REGIÃO TELES PIRES

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Eliane Martin Coelho
Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) desde que implantada no Estado de Mato Grosso passou a atribuir responsabilidades igualitárias em favor da melhoria de seus indicadores no Sistema Único de Saúde (SUS) reforçando o compromisso na promoção da saúde. Este trabalho objetiva avaliar o impacto da PNAN na Microrregião Teles Pires pela Coordenação Regional de Alimentação e Nutrição após capacitação individualizada dos profissionais municipais da respectiva área técnica dos 14 municípios do Escritório Regional de Saúde de Sinop (ERSS). Esta ação se deu através de um levantamento realizado pela área técnica do ERSS intitulado "Avaliação das Ações de Alimentação e Nutrição dos municípios do ERSSinop-MT" no período de 2008, baseado em dados analíticos com abordagem dos programas SISVAN WEB, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Programa Bolsa Família e Alimentação Saudável e Atividade Física, sendo apresentado aos novos gestores municipais que passaram a obter conhecimento dos dados efetivos dos programas e, estrategicamente perceberam que a gestão da política necessitava de implementação procurando apoio para reforçar a conduta de atuação. Visando intensificar esforços para fortalecimento das ações, foram capacitados individualmente através de agendamento prévio 10 municípios (71%) da Regional com a participação de 13 profissionais de nível superior e 11 digitadores no período de Fevereiro à Novembro de 2009. Esta ação resultou em aumento de cobertura em todos os indicadores dos Programas SISVAN WEB, Bolsa Família e Suplementação de Ferro que apresentaram uma média de evolução total de 85,3% no período correspondente, e o Programa Alimentação Saudável e Atividade Física 100% dos municípios desenvolveram algum tipo de atividade relacionada à alimentação saudável e/ou atividade física. Esta ação conclui que o acolhimento aos gestores municipais e área técnica afim intensificou parcerias, fortalecendo no âmbito da Atenção Básica as ações de saúde voltadas à nutrição, incorporando como processo de trabalho e fazendo parte de um protocolo único de atenção integrada, permitindo conhecer realidades locais e planejar ações gestoras da política voltadas à melhoria da assistência promovendo através de seus direitos básicos a saúde à população.

0582

CONSTRUINDO UM SISTEMA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Alicinez Guerra Albuquerque: Albuquerque, AG.
Universidade Federal de Pernambuco

INTRODUÇÃO: A segurança alimentar e nutricional (SAN) consiste na concretização 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, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promovê-la. Com base neste contexto foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) a nível federal, com vistas a assegurar o direito humano a alimentação adequada, sendo um modelo de instrumento legal para que os estados e municípios criem os seus

próprios sistemas de SAN. OBJETIVO: Descrever as etapas da construção de um Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. MÉTODO: Análise documental da Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. RESULTADOS: A Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 cria o SISAN com o objetivo de formular e implementar políticas e planos de SAN, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, monitoramento e a avaliação das ações desenvolvidas na área de SAN. A criação de um Sistema Municipal de SAN inicia-se com um processo de mobilização e sensibilização do governo local e sociedade, com apoio do ente estadual. A seguir cria-se o Conselho Municipal de SAN, o qual promoverá as Conferências Municipais de SAN. A partir de então é definida a Câmara Intersecretarial composta pelos secretários municipais e coordenadorias de SAN, responsável por elaborar o Plano Municipal de SAN, com programas e ações a serem executadas pelas diversas secretarias e/ou em parceria com instituições não governamentais. CONCLUSÃO: O Sistema Municipal de SAN é uma estratégia importante para efetivação do direito humano a alimentação adequada, pois engloba ações que buscam garantir a SAN, por meio do planejamento integrado entre os diversos setores do município, fortalecimento na execução das ações e controle social.

0186

AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO DE CRIANÇAS EM RELAÇÃO A UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ATRAVÉS DAS AULAS DE CULINÁRIA EM UMA ENTIDADE NA CIDADE DE CARAMBÉ - PR

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

RECIANE HORNE CORREIA
CESCAGE

Vários programas de educação nutricional vêm sendo criados com objetivo de beneficiar as crianças por meio de orientação adequada sobre a alimentação, além de promoverem modificações comportamentais precocemente. O conhecimento, as atitudes, e habilidades desenvolvidas por meio de programas efetivos em escolas, voltados para a conscientização de que a adoção de hábitos saudáveis trará melhor qualidade de vida, capacitam crianças e jovens para fazer escolhas corretas que promovam a saúde do indivíduo, família e comunidade. Este trabalho teve o objetivo de mostrar a importância que oficinas onde se apliquem conhecimentos sobre nutrição e alimentação saudável, quando aplicado as escolas e instituições desde infância, faz com que essa população adquira hábitos alimentares saudáveis. Após um semestre de aulas de culinária na cozinha experimental da entidade Esco-lar foi realizado um questionário para avaliar a aceitabilidade do novo método das oficinas de culinária e o conhecimento adquirido na mesma, o questionário contou com 5 perguntas, e avaliou a aceitabilidade das aulas de culinária, o aprendizado sobre as novas receitas a aplicação das mesmas nos lares, e a aquisição de novos conhecimentos com relação a alimentação saudável, pirâmide alimentar, minerais e vitaminas. Os resultados se mostraram positivos, em relação a aceitabilidade ao novo método das oficinas de culinária, 43 alunos (95,56%) responderam que gostam do novo método, em relação ao aprendizado de novas receitas 42 alunos (93,33%) responderam que sim, quanto a aplicação das receitas no lar 24 alunos (53,33%) responderam que aplicam a receita em suas casas, quando ao conhecimento adquirido em relação aos novos assuntos abordados nas oficinas 42 alunos (93,33%) responderam que sim. Conclui-se que as técnicas aplicadas durante as oficinas de culinária quando orientadas por um profissional nutricionista se mostram eficazes em relação ao conhecimento de práticas alimentares saudáveis acima de tudo sobre as escolhas alimentares, com receitas nutritivas, elaboradas com ingredientes de baixo custo e fácil acesso é possível manter uma alimentação saudável evitando assim complicações melhorando a qualidade da alimentação.

0912

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESTUDANTES DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (CCA/UFES)

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Silva, NBM; Freitas, FV; Barbosa, WM; Almeida, MFL
UFES

As medidas antropométricas são parâmetros de grande importância para avaliação do estado nutricional. A universidade deve realizar ações que contribuam para a melhoria da qualidade de vida dos universitários, sendo necessário o conhecimento detalhado desta população. Como parte da avaliação nutricional, o objetivo deste trabalho foi traçar o

perfil antropométrico de estudantes do CCA/UFES. Participaram do estudo 90 estudantes de 20 a 30 anos, sendo 40 mulheres e 50 homens, matriculados entre o 2º e o penúltimo períodos de 9 cursos de graduação. A partir das aferições de peso e altura, foi calculado o Índice de Massa Corpórea (IMC) e, para classificação, foi utilizada a recomendação da Organização Mundial da Saúde - OMS/1998. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFES. As médias e desvios-padrão de peso, altura e IMC foram, respectivamente: $66,4 \pm 13,82$ kg, $1,69 \pm 0,08$ m e $23,23 \pm 3,23$ kg/m². Com base na OMS, 71,4% dos estudantes foram classificados como eutróficos, 18,7% encontravam-se na faixa de sobrepeso, 5,5% de obesidade e 4,4% de magreza I. Com relação ao sexo, o percentual de eutrofia foi maior para as mulheres (85,4%), enquanto os de sobrepeso e obesidade foram maiores para os homens (30% e 8%, respectivamente). O curso que apresentou maior percentual de estudantes eutróficos foi o de Agronomia, seguido dos cursos de Engenharia de Alimentos (81,8%), Veterinária (80%), Nutrição e Biologia (ambos com 78,6%). Quanto ao sobrepeso e/ou obesidade, os cursos de Engenharia Florestal (44,4%) e Geologia (40%) se destacaram. Do total de estudantes classificados em magreza I (n = 4), 50% (n = 2) pertenciam ao curso de Biologia. De modo geral, os resultados deste estudo contribuíram para a caracterização dos estudantes e apontaram a necessidade de estratégias de prevenção nutricional. Entretanto, os dados antropométricos deverão ser correlacionados aos dados socioeconômicos e alimentares para uma avaliação completa do estado nutricional desta comunidade.

1270

OFICINA CULINÁRIA: ALIMENTANDO O SABER COM ALIMENTOS INTEGRAIS

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

JORYE MEDEIROS;Luciara Gallina;Tânia Back;Júlia Beux
UNOCHAPECÓ -Universidade Comunitária da Região de Chapecó

INTRODUÇÃO: A cada dia percebe-se uma crescente dificuldade ao adquirir alimentos adequados ao consumo, tornando, então, a alimentação saudável uma preocupação da população. O desconhecimento dos princípios nutritivos do alimento, bem como o seu não aproveitamento, ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares. Através de oficinas culinárias pode-se realizar a promoção da alimentação integral a qual diminui esse desperdício. OBJETIVO: O presente estudo objetivou defender a Educação Nutricional como ferramenta a ser utilizada com a finalidade de subsidiar escolhas alimentares, visando passar informações para uma alimentação saudável e os benefícios dos alimentos integrais. MÉTODOS: Teve como público alvo feirantes das feiras agroecológicas do município de Chapecó- SC, realizada com um total de participantes (n = 6). O tema foi "Alimentação Saudável e Alimentos Integrais", onde se mostrou primeiramente noções de higiene pessoal e de manipulação de alimentos, foram fornecidas apostilas explicativas, contendo receitas para o preparo, elaboração dos pratos e posteriormente a degustação com algumas destas receitas. RESULTADOS: Os resultados demonstraram que os feirantes se preocupam com a qualidade dos alimentos comercializados, buscam informações nutricionais sobre os mesmos, e consideram muito importante o aprendizado nutricional, inclusive por intermédio de palestras e cursos. O desenvolvimento da prática educativa possibilitou as participantes um maior aprendizado quanto a higiene e manipulação adequada das preparações, além de a possibilidade de uma alimentação saudável mesmo diante de dificuldades do seu cotidiano. CONCLUSÕES: A atividade de educação nutricional foi capaz de levar aos participantes informações pertinentes a higiene e sobre valor nutricional dos alimentos. Sendo assim, a participação em projetos que ofereçam educação através de oficinas de alimentos colaboram para a difusão da cultura, pela da troca de conhecimentos, maior aceitação de novas práticas no âmbito da alimentação em si e impactando de forma positiva na qualidade dos produtos comercializados.

1190

O PROGRAMA FOME ZERO: LEITURA DE UMA POLÍTICA SOCIAL A PARTIR DA FOLHA DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

George Bernardo Sousa Miranda
Secretaria Municipal de Educação de Palmas/TO

INTRODUÇÃO:Tendo em vista o caráter endêmico da fome no Brasil compreende-se que o Programa Fome Zero nos remete à uma leitura das desigualdades sociais no país. OBJE-

TIVOS: Apresentar como um dado setor da sociedade compreende – e divulga - a política de segurança alimentar e nutricional empregada no Brasil, a partir da eleição de Lula da Silva., levando-se em consideração o conjunto de matérias publicadas na Folha de São Paulo. MÉTODO: Análise Temática de 478 matérias selecionadas (termo de pesquisa FOME ZERO) no período de 31/01/2003 (lançamento oficial do programa) a 23/01/2004 (extinção do Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome). RESULTADOS: Ao priorizar o combate à fome, Luiz Inácio Lula da Silva recebeu muitas críticas. Contudo o Projeto Fome Zero embasa a discussão da promoção do acesso adequado à alimentação. Muitos dos pressupostos apresentados no Fome Zero não foram assimilados com bons olhos por alguns setores da sociedade brasileira. Do total de 478 matérias analisadas, somente 57 (11,9%) apresentavam abordagens positivas ou neutras acerca do Fome Zero, e eram emitidas por sujeitos que gravitavam em torno do governo Lula. As demais 421 matérias (88,1%) - em muitos casos - afirmavam que o Fome Zero tratava-se de uma proposta demagógica e/ou equivocada. No decorrer de nossa análise, observou-se que as abordagens ao Fome Zero eram em sua absoluta maioria, leituras rasas e descontextualizadas da questão em voga. CONCLUSÃO As contribuições dos vários segmentos sociais envolvidos nas discussões acerca da SAN permitiram que as formulações teóricas e práticas referentes ao tema viessem à tona na cena política atual. Considerando o papel exercido pelos meios de comunicação no entendimento da realidade socialmente instituída, compreendemos que a divulgação do Programa Fome Zero, pauta o debate de modelos de política social que poderão ser empregados no país. Partindo da análise do montante das matérias, observamos que as referências ao Programa Fome Zero foram em sua imensa maioria de cunho negativo, com alusões e descrições que manifestavam teor pejorativo às ações do governo federal.

1175

VIGILÂNCIA NUTRICIONAL EM UBERLÂNDIA: O SISVAN WEB 2008 – 2009

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Diana Dias Lopes;Denize Dias Lopes;Juliana Dias Borges
Prefeitura de Uberlândia - MG Secretária Municipal de Saúde

INTRODUÇÃO: A Vigilância Nutricional refere-se à coleta, análise, interpretação e direcionamento para ações delineadas a partir da avaliação do estado nutricional do indivíduo. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN fornece informação contínua e permanente sobre o estado nutricional de crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes, por meio da coleta de dados básicos: idade, sexo, peso e altura com os quais são construídos os índices antropométricos tradicionais para a avaliação nutricional. O SISVAN Web é o sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional para registro de informações do estado nutricional e do consumo alimentar dos usuários do Sistema Único de Saúde e foi implantado na Rede Municipal de Saúde (RMS) de Uberlândia em 2008. OBJETIVOS: Este trabalho tem por objetivo analisar os dados disponíveis do estado nutricional dos pacientes atendidos na RMS de Uberlândia-MG em 2008-2009. METODOLOGIA: Fez-se uma pesquisa bibliográfica e uma pesquisa documental. Como procedimento metodológico, fez-se uma análise quantitativa dos dados disponíveis no período estudado. RESULTADOS: No período estudado avaliou-se 43.100 indivíduos, sendo 12.590 em 2008 e 30.510 em 2009. Em todas as faixas etárias analisadas (crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes) o que chama atenção é o número de indivíduos com risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade que variou de 23,67% entre os adolescentes a 55,98% nos adultos, bem acima dos índices da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde – PNSD 2006, que foi de 9% entre as crianças menores de cinco anos da Região Sul. Além disso, o déficit de crescimento em menores de cinco anos foi de 10,26% em 2008 e 9,97% em 2009, maior que os 7% da PNSD, também em 2006. CONCLUSÕES: A amostra ora analisada traz dados preocupantes, ainda que de um segmento da população. Tanto para a desnutrição quanto para a obesidade, deve-se pensar em intervenções de curto, médio e longo prazo tais como promoção da alimentação saudável, prática de atividade física e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis para que este quadro não se agrave ainda mais no futuro.

0705

PROGRAMA BANCO RIO DE ALIMENTOS: UMA AÇÃO DO SESC-RIO PARA A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Departamento de Nutrição/Universidade Gama Filho;Leonardo Pereira G.Costa;Ana Maria Florentino;Karime C.R. Queiroz*

Universidade Gama Filho / Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro
O presente trabalho descreve o Programa Banco Rio de Alimentos (BRA), desenvolvido pelo SESC-Rio, como uma estratégia para a solução do problema de insegurança alimentar. O desperdício de alimentos é um grande problema que o Brasil enfrenta, configurando-se em um dos paradoxos no país: um dos maiores exportadores mundiais de alimentos e um dos que mais desperdiçam. Visto sua relevância para o tema da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), além de colaborar com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), onde grupos ou instituições em risco tenham acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes. Foram analisadas duas planilhas referentes às doações realizadas em 2008: uma sobre a quantidade de alimento doado ao BRA pelos parceiros e outra sobre a quantidade de alimento repassado às instituições. Observou-se que os alimentos mais doados são os cereais e leguminosas, devido à parceria com o Governo Federal que, no ano de 2008, efetivou grandes doações de arroz e feijão. Em segundo lugar estão os legumes e hortaliças doados pela rede de hipermercados. Os "hortifrutis" são os que possuem maior regularidade entre os doados ao BRA. A média de descarte de "hortifrutis" alcançada no ano de 2008 (de abril a dezembro) foi de 13,03%, considerando o descarte feito no BRA (5,58%), mais o descarte realizado nas instituições beneficiárias (7,45%). O número de instituições atendidas no ano de 2008 totalizou 1993 unidades. Neste sentido, confirma-se a contribuição do Banco Rio de Alimentos na erradicação da fome, como uma das Metas do Milênio (ODM). Em função da segunda maior doação ao BRA ser de Frutas, Legumes e Verduras (FL & V), muito contribui para o aumento no consumo destes alimentos por parte de pessoas de menor renda, assistidas pelas instituições que são atendidas pelo BRA. Tais ações estão em consonância com Brasil Saudável prioridade do Governo Federal e integrada aos princípios da Estratégia Global à Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde – OMS. Conclui-se que a experiência do Programa Banco Rio de Alimentos/SESC é uma estratégia para garantir o DHAA aos grupos vulneráveis e, conseqüentemente, contribui para alcançar a SAN.

0326

UNA EXPERIENCIA EXITOSA EN LA CONFORMACIÓN Y DESARROLLO: OBSERVATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***SARA DEL CASTILLO MATAMOROS;ORLANDO ARNULFO CHACÓN BARLIZA
Universidad Nacional de Colombia*

Introducción: La Universidad Nacional en conjunto con la Pontificia Universidad Javeriana, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Secretaría Distrital de Salud, plantearon la Construcción de un Observatorio de SAN, atendiendo al llamado que se le hace a las universidades para que desempeñen un papel más protagónico en construcción de alternativas para superar las problemáticas de inseguridad alimentaria y nutricional que vive la población.

Objetivos: Aportar a los procesos de formulación, implementación y evaluación de las políticas públicas, planes y programas que coadyuven en el logro de la SAN como un derecho básico de la población Colombiana.

Promover la discusión en torno a la SAN, con respaldo científico y técnico, para incidir en la toma de decisiones.

Realizar alianzas orientadas al desarrollo de investigaciones, estudios, reflexiones y acciones dirigidas a la identificación y comprensión de problemas específicos de la nutrición y seguridad alimentaria de la población colombiana.

Materiales y métodos: El desarrollo de la iniciativa del OBSAN se fundamentó alrededor del trabajo de diferentes actores locales, nacionales e internacionales, en mesas de trabajo, que dieron las pistas y abordajes hermenéuticos para su articulación, bajo los principios de: autonomía, compromiso social, equidad, incidencia, independencia, legitimidad, sostenibilidad.

Resultados: A partir de la fundación del Observatorio se ha obtenido la consolidación de alianzas desde la Universidad Nacional de Colombia, como escenario de fortalecimiento

y del fomento del trabajo en equipo por parte de diferentes instituciones, tanto en la esfera pública gubernamental como en la privada. Se han consolidado tres líneas de trabajo: Información, Comunicación y Educación en SAN; Investigación en SAN; y Políticas Públicas en SAN.

Conclusión: La conformación, desarrollo y puesta en marcha del OBSAN, ha permitido que este sea un escenario académico y técnico de reflexión, discusión y construcción permanente en SAN para Colombia, con el fin de lograr un posicionamiento del tema en la esfera pública, evidenciando las problemáticas en SAN, dando cuenta de su magnitud y comportamiento para ofrecer explicaciones sobre sus posibles determinantes sociales, e incidir en la solución de las mismas, dentro de una perspectiva de derechos.

0481

SAÚDE E NUTRIÇÃO NAS ESCOLAS: LEVANTAMENTO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS CANTINAS E NO ENTORNO DA AMBIÊNCIA ESCOLAR**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Simões,A.S.;Brigida,D.S.;Figueira,XV.;Nascimento,A.M.G.
Secretaria Estadual de Saude Pública do Pará*

Introdução: O aumento acelerado dos casos de doenças não transmissíveis e as mudanças dos hábitos alimentares originaram discussões e estratégias que visam à melhoria dos hábitos alimentares e de vida da população. Daí a importância desse Projeto que visa oferecer subsídio para que a escola promova hábitos alimentares saudáveis. Objetivo: Instrumentalizar a escola para que se transforme em espaço promotor de hábitos alimentares saudáveis. Metodologia: O Projeto, constituído de duas etapas, será implantado nas escolas de ensino fundamental dos municípios do Estado do Pará. A primeira foi realizada pela SESP e CECAN- Norte e correspondeu ao levantamento dos alimentos comercializados em cantinas e por ambulantes nas proximidades das escolas, selecionadas de forma aleatória, simples e estratificada do município de Belém: 10% das escolas estaduais, 30% das escolas municipais e 50% das escolas federais. O instrumento de coleta constou de uma lista com 36 itens de alimentos. A segunda etapa denominada de intervenção corresponde à capacitação da comunidade escolar na operacionalização do Projeto. Iniciará como Piloto nas Escolas dos municípios contemplados pelo Projeto Governamental "Pará Terra de Direitos". Essas escolas serão monitoradas de maneira contínua e permanente para adequação do Projeto. Resultado alcançado: Esses resultados referem-se à primeira etapa "Alimentos comercializados nas escolas de ensino fundamental – Belém", quando foi observado que 74,3% das escolas apresentavam ambulantes nas suas proximidades que comercializavam água mineral, 65,7% ofertava pipoca e salgados de pacote e 60% vendiam bombons como: balas, pirulitos, jujubas, goma de mascar, chocolate e outros. Quanto aos itens comercializados nas cantinas das escolas foi verificado que em 22,95% das escolas comercializam biscoitos salgados, 20% biscoitos recheados e iogurte e 17% bebidas lácteas aromatizadas, bombons, refeições, sanduíches e suco de frutas naturais. Conclusão: Entre os alimentos mais comercializados por ambulantes e pelas cantinas estavam aqueles com alto teor de gorduras, carboidratos (simples e complexos) e sódio, altamente calóricos e com baixo valor nutricional o que propicia o comportamento alimentar de risco para doenças não-transmissíveis em escolares.

1150

HISTÓRICO DO PNAE**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Juliana Ramos Bruno;George Bernardo Sousa Miranda
Secretarias Municipais de Saúde e Educação de Palmas/TO*

INTRODUÇÃO: O presidente João Café Filho formalizou a alimentação escolar através do Decreto nº37.106 de 31/03/1955. A partir deste marco institucional, são desenvolvidas ações com vistas à melhoria das condições alimentares e nutricionais da população brasileira.

OBJETIVOS: Apresentar marcos históricos da constituição do PNAE.

MÉTODO: Revisão de literatura.

RESULTADOS: O PNAE impressiona por sua longevidade na gestão pública brasileira e pelos mais de 37 milhões de beneficiários/dia. Modificações evidenciadas - desde a década 1950 - nos hábitos alimentares trouxeram novos elementos para análise da saúde

pública, tais como a elevação do consumo de calorias e proteínas e redução da atividade física. Organizações de promoção da saúde demonstram preocupação com os padrões dietéticos e hábitos de vida contemporâneos. Em países capitalistas centrais, programas de educação alimentar vem recebendo atenção – e volumosos repasses financeiros - dos governantes. Em países capitalistas periféricos a situação é mais dramática, pois os escasos recursos destinados às políticas sociais (educação, saúde, etc) não prevêm gastos significativos em campanhas educacionais de SAN. O surgimento da SAN na agenda política brasileira nos anos 90, trouxe contribuições à temática, como: nomeação de nutricionista para a Coordenação-Geral do PNAE; responsabilidade técnica do nutricionista no PNAE em nível municipal; acréscimo dos valores repassados pela União aos municípios e a publicação da portaria interministerial MS/MEC nº1010/2006.

CONCLUSÃO: No contexto brasileiro, a alimentação escolar é uma estratégia para a efetivação do Direito Humano à alimentação adequada. No Brasil, tendo em vista os distintos padrões de desenvolvimento sócio-econômico regional, o serviço de alimentação escolar apresenta-se heterogêneo. A descentralização do serviço de alimentação escolar (lei nº8913/1994), colocou a gestão deste programa nas esferas estadual e municipal, possibilitando melhorias operacionais, tal como a regionalização dos cardápios e monitoramento da qualidade dos produtos adquiridos. Contudo ainda persistem problemas como o baixo valor per capita repassados pelos gestores municipais, desqualificação dos recursos humanos (merendeiras) e falta de responsáveis técnicos em municípios com pequena estrutura administrativa.

1015

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES INSTITUCIONALIZADOS EM CASAS DE ACOlhIDA DE CURTA PERMANÊNCIA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Mariana Navarro Tavares de Melo: Melo, MNTM; Cláudia Porto Sabino Pinho: Pinho, CPS; Carolina Estevam Fernandes: Fernandes, CE; Erika Menezes Pessoa de Melo Braga: Braga, EMPM
INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA (IASC)*

A segurança alimentar e nutricional integra um conjunto de direitos que definem a qualidade de vida e pressupõe o fim da exclusão social. Os distúrbios nutricionais que incidem na infância e adolescência são responsáveis por graves conseqüências para indivíduos e comunidades. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes com alto grau de exclusão e vulnerabilidade social institucionalizados em casas de curta permanência. **Métodos:** Estudo transversal que avaliou o estado nutricional de crianças e adolescentes na faixa etária de 5 a 18 anos institucionalizados em Casas de Acolhidas de Curta Permanência da Prefeitura do Recife, no primeiro semestre de 2009. O público assistido pelas Instituições consiste de usuários em situação de rua ou risco de violência doméstica. O estado nutricional foi determinado pelo Índice de Massa Corpórea (IMC) e pelo indicador Altura/Idade (A/I), em valores de escore Z, sendo considerados os pontos de cortes da OMS, 2007. Os dados foram analisados no software Epi Info, versão 6.04. Os testes “t” de Student e Qui Quadrado foram empregados para comparação das médias e freqüências, respectivamente, sendo considerada significância estatística quando $p < 0,05$. **Resultados:** Dos 47 indivíduos avaliados, 53% foram do sexo feminino e 80,9% tinham idade igual ou superior a 10 anos. A média de idade foi de 12,4 ($\pm 3,47$) anos e as médias de peso e IMC foram 41,7 ($\pm 12,7$) kg e 18,3 ($\pm 2,79$) kg/m², respectivamente. Em relação ao estado nutricional, foi observado: 2,1% de magreza, 10,6% de sobrepeso e 4,2% de obesidade grave. A baixa estatura para idade foi evidenciada em 2,1% da amostra estudada. Não foram observadas diferenças estatísticas entre os sexos e entre as faixas etárias estudadas no estado nutricional segundo o IMC e segundo o indicador A/I. **Conclusão:** O excesso de peso foi o distúrbio nutricional mais relevante, evidenciando a necessidade de implantação de estratégias de prevenção e controle do sobrepeso e obesidade entre as crianças e adolescentes de baixa renda. Considerando-se a garantia do direito humano à alimentação adequada, é papel do governo municipal, por meio do diagnóstico da insegurança alimentar, definir políticas públicas que visem garantir o direito à alimentação e a redução da exclusão social.

1328

DIFICULDADES ENCONTRADAS PELAS PUÉRPERAS EM RELAÇÃO AO ALEITAMENTO MATERNO NO PÓS-PARTO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Manoela Schaffka Machuca; Ivonilce Venturi; Silvane Maziero Monge
Ensino Superior Vale do Iguaçu/Uniguauçu*

Antigamente a amamentação ocorria normalmente e era praticada por 100% das mulheres. Hoje em dia este percentual diminuiu, pois a amamentação vem sofrendo influências socioculturais, acompanhado pela saída das mulheres ao mercado de trabalho. O aleitamento materno é considerado essencial para a saúde das crianças do mundo inteiro e está ligado a acontecimentos fisiológicos, ambientais e emocionais, além de favorecer o vínculo mãe-filho na hora da amamentação. Mesmo com a divulgação de várias campanhas de incentivo ao aleitamento materno que estimulam a amamentação exclusiva até o sexto mês e o aleitamento materno com alimentos complementares até os dois anos ou mais de idade o desmame precoce continua sendo um desafio para os profissionais de saúde. Na medida em que se entende as causas que possam levar ao desmame precoce, pode-se ajudar a prevenir esses fatores de maneira mais direcionada e, portanto, mais eficaz. Em países desenvolvidos, o desmame precoce ocorre com muita freqüência contribuindo para a desnutrição infantil. Este trabalho visou descrever as dificuldades encontradas pelas puérperas em relação à amamentação no período pós-parto, a influência dos tabus alimentares, as causas que levam ao desmame precoce e incentivar o aleitamento materno visando a melhoria do estado de saúde das crianças. Utilizou-se uma entrevista com 60 puérperas no Hospital Maternidade de União da Vitória, 2006. O questionário inclui: idade materna, estado civil, escolaridade materna, tipo de parto, cor da mãe e perguntas referentes ao aleitamento materno. Os resultados encontrados apresentam: 52,0% das puérperas que tiveram parto do tipo cesárea tiveram mais dificuldades para amamentar, 74,2% das puérperas de cor branca acreditam na existência de leite fraco e 31,5% das puérperas acreditam que a ingestão de água aumenta a produção de leite. Analisando os dados concluiu-se que as puérperas tem dificuldades em relação à amamentação, e, por isso, faz-se necessário a atuação de um profissional da área de nutrição para passar orientações, pois ainda existe tabus alimentares que precisam ser esclarecidos a população de puérperas e gestantes.

0797

AVANÇOS DA ESTRATÉGIA NACIONAL PARA A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL – ENPACS NO BRASIL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Gisele Ane Bortolini; Helen Duar; Patrícia Gentil; Mariana Pinheiro; Ana Maria Cavalcante; Dillian Silva; Patrícia Couto; Karla Ramos; Ana Beatriz Vasconcelos; Rosana Divititi; Jeanine Salve
Ministério da Saúde*

INTRODUÇÃO: A introdução de alimentos na dieta da criança após os seis meses tem a função de complementar o leite materno. Dados recentes da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde/2006, mostram que a prevalência de déficit de peso para estatura em crianças menores de 5 anos é de 2,0%, déficit de altura para idade 7,0%; excesso de peso para altura de 6,6%; 20,9% de crianças com anemia e 17,4% com hipovitaminose A. Assim, o Ministério da Saúde em parceria com a Rede Internacional em Defesa do Direito de Alimentar/IBFAN Brasil e Organização Pan-Americana de Saúde elaborou a ENPACS como instrumento para fortalecer ações de alimentação complementar saudável. **OBJETIVO:** A ENPACS visa formar profissionais de saúde da atenção primária para impulsionar a orientação alimentar como atividade de rotina, contemplando a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, com a introdução da alimentação complementar em tempo oportuno e de qualidade, respeitando a identidade cultural e alimentar. Como instrumento técnico será utilizado os Dez Passos para uma Alimentação Saudável – Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. **METODOLOGIA:** Profissionais de saúde foram capacitados para implementar a Estratégia em todo o país. Atualmente, a proposta está em fase de replicação nos estados e a perspectiva é disseminar a Estratégia em todas as cidades até a realização de oficinas práticas com as famílias; além de realização do monitoramento por meio do sistema de vigilância alimentar e nutricional – SISVAN. **RESULTADOS:** Ao término de 2009, 273 profissionais foram capacitados na ENPACS e nove estados já iniciaram a implantação na esfera estadual. Ao longo de 2010 a concretização de outras

21 oficinas estaduais. **CONCLUSÃO:** Com a implementação da ENPACS busca-se reduzir desvios nutricionais da população e potencializar ações de promoção da alimentação saudável, numa linha de cuidado integral à saúde infantil.

0440

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS PORTADORES DA SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA – SIDA/AIDS NO MUNICÍPIO DE CANOAS/RS.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Daniela Marques Nogueira; Francisco Stefani Amaro; Lívia Trois de Oliveira
Universidade de Caxias do Sul*

No Brasil, entre 1980 e 2008, foram notificadas 506.499 casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA). Segundo a Organização Mundial da Saúde o Brasil possui uma epidemia controlada, com taxa de prevalência de 0,6%. O Portador da SIDA deve cuidar de sua saúde, pois o vírus afeta as células T-CD4 propiciando as infecções oportunistas. O objetivo da pesquisa foi verificar a efetividade do Programa Qualidade de Vida Melhor na melhora do estado nutricional dos indivíduos portadores da SIDA. O estudo foi do tipo transversal observacional e com análise comparativa e descritiva. Foi verificado o peso corporal e a estatura e aplicado questionário de frequência alimentar. Os resultados demonstraram que dos 40 pacientes da pesquisa, 60% foram classificados como eutróficos, na adesão ao programa e na avaliação realizada durante a pesquisa. Percebeu-se que após um período, entre 3 a 36 meses de acompanhamento os pacientes que apresentavam baixo peso evoluíram para a classificação de eutrofia, e pacientes eutróficos evoluíram para sobrepeso ou obesidade. Os resultados apontam que o programa possui um papel importante na evolução de parâmetros antropométricos, contribuindo para modificar o estado nutricional dos pacientes. Os programas de nutrição para os pacientes que vivem com SIDA são de grande relevância para minimizar os efeitos da doença e da medicação. É necessário o acompanhamento nutricional efetivo para que o aumento do peso não evolua para as classificações de sobrepeso e obesidade e alterações no perfil lipídico. O uso prolongado da terapia antiretroviral já está relacionado com o aumento de peso, redistribuição da gordura corporal, sobrepeso e obesidade, bem como o desenvolvimento de outras comorbidades. Quanto ao consumo alimentar dos pacientes deste estudo, podemos citar que foi identificado um baixo consumo de frutas e verduras e um consumo aumentado de alimentos com alto teor de calorias, caracterizando uma alimentação com baixa qualidade nutricional e pouca quantidade de fibras.

0223

PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: A EXPERIÊNCIA DO MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU-RJ

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Gláucia Cristina de Campos; Carla Pacheco Teixeira; Tatiane Macedo; Verônica G. Almeida; Raquel Bonfim; Ursula L. Neves
Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu*

INTRODUÇÃO: O Programa Bolsa Família (PBF) foi desenvolvido para subsidiar as famílias que estão abaixo da linha da pobreza e garantir o acesso aos serviços universais tendo como um dos eixos centrais a intersetorialidade e a gestão compartilhada dos programas sociais entre União, Estados e Municípios, sendo vinculado ao cumprimento de condicionalidades. **OBJETIVO:** Descrever a experiência do Programa Bolsa Família no município de Nova Iguaçu. **METODOLOGIA:** A partir do diagnóstico situacional realizado no início da 1ª vigência de 2009 foram planejadas ações educativas com profissionais da rede de saúde municipal. Através da articulações intersetoriais com a formação do comitê intergestor com a participação de gestores do PBF nas áreas da Saúde, Educação e Assistência Social, foram planejadas e executadas estratégias de acompanhamento das condicionalidades de saúde dos beneficiários. Além do acompanhamento realizado nas unidades básicas de saúde, também foi realizado em escolas, na campanha de vacinação e em locais públicos definidos de acordo com a divisão territorial previamente planejada pelo município. **RESULTADOS:** As ações nas rodas de gestão e nos treinamentos resultaram num melhor conhecimento técnico sobre o PBF, o que gerou sensibilização e envolvimento dos profissionais de saúde em relação ao acompanhamento dos beneficiários com perfil saúde. Atingimos resultados expressivos de 15,93% na 1ª vigência e a meta mínima pela

primeira vez na história do município de 21,39% na 2ª vigência de 2009. **CONCLUSÃO:** Esta experiência evidencia a importância das ações educativas do PBF na saúde nas rodas de gestão compartilhada com profissionais de saúde e municípios; nos treinamentos contínuos sobre o PBF e na construção da intersetorialidade entre os gestores do PBF como fator determinante na ruptura do histórico do município de não alcance da meta mínima pactuada. Ressaltamos que é necessária a continuidade do processo de Educação Permanente dos profissionais de saúde e dos beneficiários da rede municipal. **Palavras-chave:** Programa Bolsa Família, intersetorialidade, acompanhamento, condicionalidades.

0732

ADIÇÃO DE ALBUMINA, CASEÍNA E TRANSGLUTAMINASE EM PÃES DE FARINHA DE ARROZ – INFLUÊNCIA NAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Cátia Regina Storck; Elessandra da Rosa Zavareze; Juliane Mascarenhas Pereira; Alvaro Renato Guerra Dias
Centro Universitário Franciscano*

A substituição da farinha de trigo por farinha de arroz é de grande interesse da indústria de alimentos e dos consumidores, pois pode enriquecer nutricionalmente os produtos e pode ser consumido por portadores de doença celíaca, que geralmente encontram produtos sem glúten que não apresentam a qualidade desejada. Para melhorar a qualidade de pães com farinha de arroz, têm sido usadas diferentes fontes de proteína e enzimas, como a transglutaminase (TGase). Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi o de adicionar duas fontes de proteína e transglutaminase ao pão de farinha de arroz para produzir um pão de melhor qualidade. O estudo constou de 16 tratamentos formados pelas combinações dos níveis de três variáveis (TGase, Albumina e Caseína) segundo o delineamento central composto ortogonal com dois pontos centrais. Para a elaboração dos pães foi utilizada farinha de arroz de alta amilose (31,6%), açúcar, sal, fermento biológico, óleo de soja, melhorador para panificação e goma xantana. Os pães foram avaliados quanto ao volume específico, perda de peso e textura. Para a análise estatística dos dados, foram ajustadas superfícies de respostas tridimensionais, utilizando o programa estatístico SAEG. A adição de albumina, caseína e TGase modificou as características tecnológicas dos pães. O volume específico médio dos pães foi de 1,49 cm³.g⁻¹, e a adição de TGase e proteína à farinha de arroz promoveu diminuição no volume. Em relação a perda de peso, a adição de mais albumina e menos TGase e caseína, foi fundamental para ocorrer diminuição na perda de peso. A textura, da mesma forma também foi influenciada pela adição da enzima e proteínas. Portanto, para se obter pães com melhores características de textura e de volume, é necessário adicionar menores quantidades de TGase (1,35U/g de proteína), albumina (0,67g/%) e caseína (0,67g/%). A farinha de arroz pode ser enriquecida com albumina e caseína modificadas pela transglutaminase para melhorar a qualidade nutricional do pão, mas tem como consequência a redução na qualidade de panificação.

0551

AValiação SENSORIAL DE BARRAS DE CEREIAS DIET COM ADIÇÃO DE GOMA ACÁCIA OU COM ADIÇÃO DE COLÁGENO HIDROLISADO COMO AGENTE LIGANTE

TECNOLOGIA DE ALIMENTO ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Srebernich, SM; Furlan, CPB
Pontifícia Universidade Católica de Campinas*

O uso de agentes ligantes não derivados de xarope de açúcar, entre eles colágeno hidrolisado e goma acácia, pode enquadrar as barras de cereais dentro da categoria diet, aspecto esse muito desejado atualmente. Estudo prévio utilizando metodologia de superfície de resposta estabeleceu as melhores formulações sendo uma com 16,6% de goma acácia, 14% de inulina e 38% de sorbitol e outra com 14% de colágeno hidrolisado, 14% de inulina e 20% de sorbitol. As barras obtidas dessas formulações foram submetidas

avaliação sensorial visando estabelecer à preferência do consumidor bem como a sua intenção de compra constituindo-se no objetivo desse estudo. As barras obtidas foram avaliadas por 60 provadores não treinados através do teste de aceitação utilizando escala hedônica não estruturada de dez pontos considerando os atributos aparência geral, cor, textura (crocância, mastigabilidade, adesividade), odor (caramelo, frutas), sabor (doce, ácido), qualidade global e intenção de compra. Os resultados dos atributos estudados foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e posteriormente ao teste de Tukey para comparação de médias ao nível de 5% de probabilidade. Os resultados obtidos mostraram não haver diferença significativa quanto aos atributos relativos à textura (adesividade e mastigabilidade), ao odor (caramelo e frutas) e ao sabor (doce e ácido). Quanto aos demais atributos (aparência geral, crocância e qualidade global) as barras contendo colágeno hidrolisado mostraram-se superiores e, especificamente em relação à cor, mostraram-se mais claras que as barras contendo goma acácia. Quanto à intenção de compra de barras contendo colágeno hidrolisado, 75% dos provadores manifestaram propensão a comprar. No caso das barras com adição de goma acácia esse valor foi de 45%. Portanto, conclui-se que as barras com adição de colágeno hidrolisado tiveram melhor aceitação que aquelas contendo goma acácia.

0233

DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN E ANÁLISE SENSORIAL POR CONSUMIDORES

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Angélica Aparecida Maurício;Paula Bucharles;Helena Maria André Bolini;Maria Isabel Rodrigues
UNICAMP

A Doença Celíaca (DC) é definida pela sensibilidade ao glúten, proteína encontrada no trigo, centeio, aveia e cevada. A intolerância ao glúten é permanente, portanto, a dieta dos portadores é de exclusão. A falta de alimentos preparados sem glúten no mercado brasileiro faz com que haja necessidade de preparações caseiras. O bolo vem apresentando aumento no consumo e comercialização no país. A crescente exigência dos consumidores por alimentos com qualidade sensorial, nutricionais e benéficos à saúde faz surgir novos produtos e ingredientes. Esta pesquisa objetivou desenvolver e padronizar fórmulas de bolo de cenoura sem glúten e avaliar sua aceitação e a intenção de compra. Utilizou-se do delineamento experimental Plackett & Burman com 12 ensaios elaborados com três diferentes Mix de 4 farinhas sem glúten para determinar as melhores fórmulas de bolo e compará-las aos atributos do bolo padrão com glúten. A partir das formulações mais aceitas nos ensaios do delineamento experimental, definiram-se duas fórmulas sem glúten para um novo teste de aceitação e comparação com o padrão com glúten. Os atributos sensoriais foram avaliados por escala hedônica não estruturada (9cm). A intenção de compra foi registrada em escala de atitude de cinco pontos. Os resultados foram analisados por ANOVA, Teste de Tukey ($p < 0,05$) e Análise de Cluster. Houve três ensaios que não diferiram significativamente do bolo padrão. A aceitação das novas fórmulas sem glúten, foi superior a amostra padrão em todos os atributos sensoriais que obtiveram notas de aceitação global 7,9 para o Mix -1; 7,8 para o Mix +1 e 6,7 para padrão. O mesmo ocorreu com a intenção de compra. Dessa forma é possível afirmar que é viável substituir a farinha de trigo por farinhas isentas de glúten na produção do bolo de cenoura e manter a característica sensorial.

1379

AValiação MICROBIOLÓGICA DE CACHORROS-QUENTES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MARINGÁ PARANÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Microbiologia de Alimentos
SOUZA, TC;PAGAN, BGM;BERNARDES, AC;VIDAL, TP;MAGRINE, ICO
Pontifícia Universidade Católica do Paraná

O comércio de alimentos por ambulantes já faz parte da rotina da população das grandes cidades e baseia-se na venda de produtos de rápido preparo, baixo custo e fácil acesso. É uma atividade informal que nem sempre apresenta uma infra-estrutura e métodos de manipulação adequados. Desta forma, tendo-se em vista elevado consumo deste tipo

de alimento na cidade de Maringá-PR, esta pesquisa possuiu como objetivo verificar as condições microbiológicas cachorros-quentes comercializados no referido município, por meio da investigação de Coliformes Totais e Termotolerantes, a fim de detectar se estes seguem os padrões microbiológicos para alimentos determinados pela ANVISA. Esta caracterizou-se como descritiva de delineamento transversal. Foram coletadas 30 amostras, no período de setembro a outubro de 2009, de diferentes estabelecimentos. Após a aquisição estas foram destinadas à análises microbiológicas, para constatação da incidência Coliformes Totais e Termotolerantes, sendo estas realizadas de acordo com a metodologia preconizada por Silva et al. (1997) e por meio da técnica NMP, respeitando-se. Os resultados submetidos aos testes t e X² para análise de significância. De acordo com estes pôde-se constatar que segundo os Coliformes Totais, 3,33% apresentaram resultados negativos e 96,67% apresentaram resultados positivos, sendo este um indicador de que a grande maioria dos estabelecimentos possuem condições higiênicas-sanitárias deficitárias. Segundo os Termotolerantes, 3,33% apresentaram resultados negativos, 10,00% apresentaram 3,0 NMP/g; 13,33% 6,1 NMP/g; 6,66% 7,2 NMP/g; 3,33% 7,4 NMP/g; e 63,33% apresentaram 11 NMP/g, concluindo-se que de acordo com a ANVISA todas as amostras estão dentro do limite de detecção permitida 10² NMP/g. Assim, pode-se concluir que os índices de Coliformes Termotolerantes estão dentro dos valores preconizados pela ANVISA, porém a incidência de Coliformes Totais aponta para a necessidade de melhorias das condições higiênicas-sanitárias durante o processo de produção e manipulação do produto.

0341

DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE GELÉIA DE TOMATE COM PIMENTA DEDO-DE-MOÇA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Gauche, B;Stüpp, CM;Kureck, I;Heidorn, S;Bertin, RL;Gorz, FB;Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

A pimenta é fonte de antioxidantes e o tomate pela alta concentração em licopeno, tem sido associado com o menor risco de desenvolvimento de câncer de próstata. Portanto, para produzir alimentos com propriedades terapêuticas foi obtida uma formulação de geléia nas proporções de 1000:385:15 (tomate:açúcar:pimenta). A mistura acrescida de pectina foi concentrada até a obtenção de 65 °Brix com ajuste de pH pela adição de suco de laranja. Foi avaliada a atividade de água, umidade e pH e verificada a aceitabilidade por 100 provadores em um Shopping Center de Blumenau (SC), utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos. O valor nutricional foi calculado utilizando dados teóricos de tabelas de composição de alimentos. A maioria dos provadores foi de pessoas com menos de 30 anos (57%), do gênero feminino (60%), cursando o ensino superior (26%) ou que haviam completado o ensino superior (25%) e médio (30%). O consumo de pimenta foi relatado por 44% dos provadores, cujo mesmo percentual informou desconhecer suas propriedades terapêuticas. A nota atribuída à geléia foi de 7,95±1,25 sendo a aceitação global de 96,9% para frequência de respostas dos valores ≥ 6 e com rejeição de apenas 3,1% para frequência de respostas dos valores ≤ 4. A análise físico-química indicou teor de umidade (26,7%), pH (4,1) e atividade de água (0,85) próprios para este tipo de produto. Quanto a tabela nutricional, os valores teóricos de proteínas e lipídios e a baixa concentração de sacarose da formulação resultaram em uma geléia com concentração de energia abaixo das convencionais (116kcal/100g). A mistura de tomate e pimenta no desenvolvimento da geléia mostrou-se excelente por resultar em um produto com as propriedades terapêuticas inerentes, de baixo teor energético, com características próprias de geléia quanto ao aspecto físico e sensorial, o que sugere sua indicação como alimento funcional.

0945

SENSIBILIDADE AO GOSTO UMAMI EM CRIANÇAS COM CÂNCER, SEGUNDO FAIXA ETÁRIA E SEXO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Ilana Elman;Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva
Faculdade de Saúde Pública / USP

Crianças com alguma doença, como câncer, apresentam apetite diminuído devido à doença e tratamento. A alimentação fica limitada em nutrientes, o que pode implicar no

estado nutricional. O glutamato monossódico, adicionado á certas preparações culinárias aumenta a palatabilidade, sendo considerado o quinto gosto básico. O câncer é a segunda causa de morte entre crianças de 1 e 14 anos. A leucemia linfóide aguda (LLA) e linfoma não Hodgkin (LNH) são mais incidentes. Identificar os limiares de detecção do gosto umami em crianças com câncer, segundo idade e estado nutricional. Aplicou-se teste de sensibilidade de Threshold para determinar o limiar do gosto umami, utilizando 6 concentrações crescentes glutamato monossódico diluído em água deionizada. Peso e altura foram coletados. Calculado Índice de Massa Corpórea (IMC), classificados por referência do National Center for Health Statistics (2000). Os pacientes foram agrupados de acordo com a idade, de 6 a 10 e de 11 a 14 anos. Foi utilizado Epinfo 6.0 para análise dos dados. Participaram 69 crianças, de 6 a 14 anos, 69% portadores de LLA e 31% de LNH, em tratamento quimioterápico pelos protocolos: GBTLI LLA 97, 99 e 2009 e LNH 2000. O grupo etário de 6 a 10 anos totalizou 69,4% e de 11 a 14 anos, 30,6%. Os pacientes estavam em fase de manutenção (91,2%), intensificação (1,5%) e consolidação (7,4%). Pacientes em indução não participaram devido ao uso de corticóides nessa fase de tratamento. Em relação ao estado nutricional, 8,7% foram classificados como IMC baixo, 62,3% eutróficos e 29,0% sobrepeso e obesidade. Em relação á sensibilidade do gosto umami, 68,7% do grupo de 6 a 10 anos, detectou o gosto umami nos limiares mais baixos, enquanto 52,4% da faixa etária superior detectaram nesses limiares. Em relação ao estado nutricional, proporcionalmente, as crianças com IMC baixo totalizaram 8,7%, seguido das eutróficas (62,3%) e sobrepeso/obesidade (29,0%). Crianças de 6 a 10 anos mostraram-se mais sensíveis ao gosto umami, assim como IMC eutrófico. Essa sensibilidade deve ser levada em conta na preferência do consumo de alimentos ricos em glutamato monossódico por esses pacientes.

0587

PUDIM DE SOJA E BANANA: AVALIAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS DO INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Ventura, DA;Polonia, TCM;Cardoso, MH
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO*

A transferência de conhecimento e incorporação de novos hábitos alimentares podem ser desenvolvidos com realização de projetos em saúde nas escolas. A conscientização do aluno sobre importância de adotar hábitos alimentares saudáveis é de extrema valia na busca de melhor qualidade de vida. A capacitação de crianças e jovens em alimentação saudável permite que elas possam fazer escolhas adequadas que promovam a saúde. A soja é um alimento benéfico para a saúde humana, pois contém fibra solúvel, vitaminas do complexo B, ácido fólico, magnésio, fósforo, ferro, cobre, zinco e isoflavonas. A banana contém vitaminas do complexo B, vitamina C e potássio. Considerando o valor nutritivo da soja e sua disponibilidade no país, é importante que seu consumo seja estimulado nas escolas. Este trabalho objetivou introduzir um pudim formulado com a fração sólida da soja a alunos do ensino fundamental do IBC e orientá-los nutricionalmente para o consumo de alimentos saudáveis. A fração sólida retentada foi obtida por seleção dos grãos de soja, que a seguir foram medidos, lavados, tratados termicamente, resfriados, hidratados naturalmente, tratados termicamente, resfriados, triturados e filtrados. A massa do pudim foi assada em forno médio por 30 minutos. Sessões de avaliação sensorial foram realizadas semanalmente no refeitório do IBC e os alunos deram opiniões a respeito de suas impressões sobre aroma, sabor, gosto doce e consistência do pudim, classificando estes atributos em ótimo, bom, médio, ruim ou péssimo. Durante 2009, 57 alunos realizaram essas provas sendo que 56% eram do sexo feminino; 74% tinham entre 10 e 21 anos e 42% estavam cursando a 1ª série do ensino fundamental. O pudim apresentou índice de aceitação de 100% por 63% dos provadores. Os atributos sensoriais observados foram considerados ótimos ou bons por mais de 81% dos provadores, sendo 95% para aroma, 81% para sabor, 82% para gosto doce e 96% para consistência. Concluiu-se que essa preparação foi considerada agradável pelos alunos.

1176

BISCOITOS TIPO COOKIES A BASE DE FARINHA DE SEMENTE DE MELÃO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Bruna Roberta da Silva;Mailla Aparecida Cardoso Vieira;Monalisa Thais Martins;Reanata Labronici Bertin;Kamila Glowatski;Lorena Benathar Ballod Tavares;Flávia B. Gorz
Universidade Regional de Blumenau*

Ricas em cálcio e magnésio, as sementes de melão (*Cucumis melo* L.) que são considerados resíduos agroindustriais e domésticos, podem ser utilizadas na produção de farinha sem glúten. Neste estudo, teve-se por objetivo elaborar duas preparações de biscoitos tipo cookies com farinha de semente de melão da cultivar híbrido Tendancy, para obtenção de um produto de panificação isento de glúten. As sementes de melão foram removidas da fruta, lavadas em água corrente, higienizadas com hipoclorito a 30 ppm e desidratadas por secagem convectiva a 70°C por 2 horas. Em seguida foram trituradas e acondicionadas em recipientes de vidro para posterior utilização. Foi obtida uma preparação de biscoito com adição de chocolate isento de lactose e glúten, e outra com a adição de farinha de nozes. Foram determinadas a atividade de água, pH e umidade dos biscoitos das duas formulações. Também foi avaliado o perfil de características sensoriais dos biscoitos por 40 pessoas consumidoras regulares de biscoitos tipo cookies, vinculadas a comunidade universitária do campus 2 da Universidade Regional de Blumenau (SC). Os valores médios de pH (6,4), atividade de água (0,30) e umidade (35%) foram similares entre as formulações, sendo que para o perfil de características foram obtidos valores superiores, em todos os atributos (aparência, sabor, textura, odor e cor) para o biscoito contendo nozes. Constatou-se que o processo de produção da farinha de melão foi de fácil execução, sendo que sua substituição pela farinha de trigo resultou em biscoitos de boa aceitação. Por suas características nutritivas e sensoriais, a semente de melão pode ser uma opção para enriquecimento e produção de alimentos, especialmente sem glúten.

0241

BOLO DE LARANJA COM FARINHA DE QUINOA: AVALIAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Maria Cristina Jesus Freitas;Vera Lúcia Mathias da Silva;Juliana Alves de Oliveira Maçã;Livia Manes de Souza;Maria de Lourdes Reis Giada
UFRJ*

Produtos de panificação são consumidos em larga escala na população. No entanto apresentam ingredientes refinados de baixo teor de fibra alimentar e com glúten. Esses trabalhos tiveram por objetivo desenvolver bolo sem glúten, rico em fibra à base de quinoa. Foram desenvolvidos 3 formulações: uma padrão e duas outras com farinha de quinoa (bolo II) e farinha de quinoa e soja (bolo III). No Laboratório de Análise e Processamento de Alimentos da UFRJ. Os bolos foram avaliados quanto as características físicas (diâmetro, espessura e peso) antes e após cocção. A composição química (umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e glicídios totais) e o teor de glúten foram avaliados seguindo metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz, 2008. As frações fibra alimentar pelo método enzimico. O grau de aceitação foi avaliado através da escala hedônica de 9 pontos com provadores não treinados consumidores potenciais de bolos. As maiores diferenças entre as características dos bolos foram verificadas no peso e espessura pós cocção indicando uma menor capacidade de retenção de água pelos componentes da massa do bolo padrão, devido ao reduzido teor de polissacarídeos não digeríveis. A adição de quinoa e soja aos bolos II e III diminuíram ($p < 0.05$) a espessura dos mesmos. A composição química dos bolos não diferiu significativamente em relação aos teores de cinzas e lipídeos. O teor de umidade e de fibra dos bolos com quinoa foram superiores ($p < 0.05$) ao do bolo padrão. O teste de aceitação foi semelhante ($p > 0.05$) entre as formulações dos bolos II e III, ambas obtiveram escores de gostar e com elevado índice de aceitação. Concluiu-se a viabilidade de elaboração de bolos com quinoa, ricos em fibra, isento em glúten e com qualidade nutricional e sensorial.

0386

DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE GELÉIA DE YACON COM ABACAXI**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Melchiorretto, D;Eissmann, JA;Bertin, RL;Gorz, FB;Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

A yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é uma raiz cuja composição varia de 90% de água e 10% de carboidratos, na maioria frutooligosacarídeos (FOS). Os FOS são açúcares não convencionais, não metabolizados pelo organismo humano e não calóricos. Possuem características de redução nos níveis séricos de colesterol total e lipídeos, e auxiliam na manutenção da glicemia. Como os alimentos à base de yacon são considerados como agentes promotores de saúde, foi desenvolvida uma geléia de yacon com abacaxi adicionada de sucralose. Para determinar as características físico-químicas foi avaliada a atividade de água, umidade, sólidos solúveis e pH, sendo a tabela nutricional calculada por dados teóricos. A aceitabilidade foi realizada com 43 provadores selecionados aleatoriamente em um Shopping Center de Blumenau (SC), utilizando uma escala estruturada de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo). A análise físico-química indicou pH próprio de geléia (3,67), no entanto a umidade (84,9%), atividade de água (0,99) e sólidos solúveis totais (18°Brix) ficaram fora dos padrões convencionais resultando em uma geléia com textura muito macia. A média das notas atribuídas pelos provadores para a geléia foi de 6,88±1,98 com aceitação de 90% para frequência de respostas dos valores ≥ 6 e rejeição de 10% para frequência de respostas dos valores ≤ 4. Mais de 80% dos entrevistados revelaram possível intenção de compra pelo fato desta geléia ser um alimento saudável e funcional para portadores de diabetes, embora o percentual de aceitação tenha sido apenas de 54% considerando a escala entre 7 a 9 pontos. A geléia apresentou baixa densidade calórica (7,43kcal por 26g de produto), revelando-se apropriada para portadores de diabetes e indivíduos que desejam adquirir hábitos saudáveis. 17. Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos.

0476

MOLHO CREMOSO À BASE DE EXTRATO DE SOJA: ACEITABILIDADE DO CONSUMIDOR**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Dias, B;Junckes, D;Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

O consumo regular da proteína isolada de soja auxilia na redução de colesterol plasmático em indivíduos hipercolesterolêmicos como, por exemplo, em mulheres pós-menopausa. Portanto, visando aumentar a oferta de produtos contendo soja, este trabalho teve por objetivo desenvolver um molho cremoso como substituto da maionese tradicional, livre de colesterol e com propriedades funcionais. Na formulação do molho cremoso (MC) foram utilizados: extrato de soja em pó, sal, ácido cítrico, alcaparras, azeitonas, óleo vegetal e pectina como espessante. A aceitabilidade foi comparada a um produto comercial (PC) com características sensoriais similares, porém sem as propriedades nutricionais e funcionais propostas. O teste foi realizado com 50 provadores selecionados aleatoriamente no campus 2 da Universidade Regional de Blumenau (SC) utilizando uma escala estruturada de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo). O valor nutricional foi calculado utilizando dados teóricos de tabelas de composição de alimentos. A maioria dos provadores foi de pessoas com menos de 30 anos de idade (88%) e do gênero feminino (82%). O percentual de frequência de respostas dos valores ≥ 6 (aceitação) foi de 95,6% para o produto MC e 73,4% para o PC. Para a frequência de respostas dos valores ≤ 4 (rejeição) foi de 4,35% e 26,6% para os produtos MC e PC, respectivamente. A nota atribuída pelos provadores foi de 6,9±1,33 para o MC e 5,94±1,82 para o PC. O percentual de aceitação global da amostra contendo extrato de soja (MC) foi de 70% contra 50% da amostra comercial (PC), sendo as características reológicas e o teor de acidez da amostra MC uns dos principais atributos para a aceitação. O produto molho cremoso com extrato de soja, além da adequada aceitação pelo consumidor, em relação à maionese tradicional e molhos para saladas contendo alcaparras é livre de colesterol, apresenta a vantagem do maior conteúdo proteico.

0214

AValiação Sensorial e Composição Química de Bolo Diet de Chocolate com Yacon**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Ana Paula Nogueira de Moraes Kian;Miriam Simões;Priscila Mendes Viveiros Vianna;Karina Nunes de Simas
Universidade Paulista

O desenvolvimento de novos produtos que promovem benefícios à saúde e colaboram com a manutenção do peso vem sendo procurado pelos consumidores, principalmente por portadores de doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes. A Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) vem sendo bastante pesquisada na elaboração de novos produtos devido à presença de frutooligosacarídeos (FOS) que aumentam a saciedade e reduzem o índice glicêmico. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um bolo de chocolate diet, como opção mais saudável para diabéticos ou pessoas que buscam redução e manutenção de peso, sendo utilizado em sua formulação a yacon, além da isenção de açúcar refinado e carboidratos de alto índice glicêmico. O bolo diet de chocolate com yacon foi desenvolvido a partir da mistura de yacon, farinha de trigo, margarina, ovos, leite em pó, edulcorante artificial, achocolatado diet e fermento químico. O produto foi avaliado por 40 julgadores não treinados (amostra de conveniência) a partir de um teste sensorial de aceitabilidade global através de escala hedônica de 9 pontos, na qual 1“desgostei muitíssimo” e 9 “gostei muitíssimo”. A rotulagem nutricional obrigatória foi elaborada através do software Avanutri. Os resultados da análise sensorial revelaram 70 % de aprovação com a nota máxima “gostei muitíssimo”, que favorecem a introdução deste produto no mercado de alimentos diet. A nota média obtida no teste de aceitabilidade global foi de 8,7, caracterizando o produto como aceitável. Como a yacon possui a característica de adoçante natural, possivelmente influenciou na restrição do sabor residual de edulcorantes artificiais utilizados na formulação. A rotulagem nutricional revelou baixa concentração de gorduras saturadas (0,9 %) e elevada concentração de fibras alimentares (1,88 %) quando comparado a produtos tradicionais desta categoria existentes no mercado. Os dados obtidos neste estudo fundamentam a importância da determinação do índice glicêmico de alimentos contendo FOS, a fim de selecionar os alimentos mais adequados ao consumo de pessoas portadoras de diabetes.

0232

PRODUÇÃO DE GELÉIA DE TOMATE CONTENDO AÇÚCAR MASCADO E MEL: PROCESSAMENTO, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E SENSORIAL**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Silvânia Führ;Daiana Madeira Espindola;Carine Dehlano;Mayara Guesser
UNISUL

A preocupação com a saúde cresce de forma contínua, refletindo na nutrição, uma vez que esta é a base essencial da nossa vida, diretamente relacionada à saúde. Os alimentos por sua vez, apresentam diversos compostos, que além de nutrir o organismo, contêm propriedades benéficas as quais auxiliam na prevenção de doenças e manutenção da saúde. O objetivo deste trabalho foi elaborar geléias de tomate com um reduzido teor calórico e benefício nutricional, utilizando como ingredientes o açúcar mascavo e o mel em duas diferentes formulações. Como comparativo utilizou-se uma formulação padrão de geléia de tomate, elaborada com açúcar refinado. As duas formulações foram preparadas através da substituição de 100% da quantidade de açúcar refinado por açúcar mascavo e outra por mel. Foram avaliadas as características nutricionais e sensoriais, além dos testes de aceitabilidade do produto por consumidores não treinados. Os resultados mostraram que na avaliação nutricional as duas formulações testadas apresentaram redução calórica (geléia de tomate contendo açúcar mascavo, redução calórica de 19,36%; geléia de tomate contendo mel, redução calórica de 45,17%). Com relação a avaliação sensorial, os dois produtos tiveram uma aceitabilidade muito boa, praticamente sem alteração quando comparado à tradicional geléia de tomate com açúcar refinado. O interesse por fontes alternativas de matéria-prima a custos acessíveis aliado ao crescente atrativo por alimentos com atributos funcionais, justifica maiores esforços de se estudar o potencial de novos ingredientes na elaboração de produtos. As geléias de açúcar mascavo e de

mel apresentaram sabor agradável e resultou desta forma em geléias com características favoráveis para consumo, tanto na aparência quanto no paladar. O produto mostrou-se apreciado, após análise de aceitação sensorial por 50 provadores que se manifestaram positivamente nos atributos analisados. A produção de geléia de tomate com açúcar mascavo e geléia de tomate com mel mostram-se viáveis e certamente representam uma opção a mais para o consumidor.

0506

ANÁLISE DA ACEITAÇÃO DE BOLO SABOR CHOCOLATE COM PIMENTA ISENTO DE GLÚTEN

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Tavares LBB;Gorz FB;Bertin RL;Pereira TM;Biz P;Alves, CH

Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

Os portadores de doença celíaca que precisam de uma dieta com restrição total de glúten devido a hipersensibilidade à sua fração protéica, ainda encontram limitação de opções de alimentos no mercado. Portanto, visando contribuir com a oferta de produtos sem glúten aliada com a tendência por alimentos que promovam a saúde, foi desenvolvida uma formulação de bolo sabor chocolate com pimenta isento de glúten. As pimentas do gênero Capsicum como a pimenta dedo-de-moça, apresentam inúmeras propriedades benéficas à saúde. São ricas em nutrientes como vitaminas A, C, E, do complexo B, compostos fenólicos como os capsaicinóides, que atuam como antioxidantes. O bolo foi preparado com uma mistura em pó sem glúten com adição de chocolate em pó e extrato de pimenta dedo-de-moça, obtido por centrifugação doméstica. Para determinar as características físico-químicas foi avaliada a atividade de água, umidade e pH, sendo a tabela nutricional calculada por dados teóricos. A aceitabilidade foi realizada com 100 provadores selecionados aleatoriamente em um Shopping Center de Blumenau (SC), utilizando uma escala estruturada de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo). Foi avaliada a atividade de água, umidade e pH e calculado o valor nutricional utilizando dados teóricos. A análise físico-química indicou pH neutro (7,2) com umidade (26,9%) e atividade de água (0,90) característicos. A média das notas atribuídas pelos provadores foi de 7,68±1,12 com aceitação de 97,9% para frequência de respostas dos valores ≥ 6 e rejeição de 2,08% para frequência de respostas dos valores ≤ 4, resultando em um percentual de aceitação global de 88%. Devido à boa aceitação pelos provadores do sabor picante (39%), assim como por ser um alimento sem glúten e por apresentar compostos funcionais decorrentes do extrato de pimenta, percebe-se a necessidade da elaboração de mais produtos contendo pimentas do gênero Capsicum em sua formulação.

0583

BEBIDA DE SOJA E MARACUJÁ: AVALIAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS DO INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Ventura, DA;Polonia, TCM;Cardoso, MH
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Os hábitos alimentares são formados na infância e sofrem influências na adolescência, por isso a educação nutricional é um instrumento indispensável para fornecer o conhecimento necessário para a realização de escolhas alimentares saudáveis. A soja é considerada fonte de fibra solúvel, vitaminas do complexo B, ácido fólico, magnésio, fósforo, ferro, cobre e zinco. Além disso, contém ingredientes funcionais, como as isoflavonas que possuem propriedades bioativas benéficas à saúde humana. O maracujá é rico em vitamina C, niacina, cálcio, ferro, fósforo e fibras. Uma preparação líquida formulada com extrato de soja, suco de maracujá "in natura" e açúcar refinado foi oferecida aos alunos do IBC visando a incorporação futura de novos hábitos alimentares, buscando educá-los nutricionalmente para o consumo de alimentos saudáveis, oferecendo informações científicas sobre alimentação adequada e saúde. O processo para a obtenção do extrato hidrossolúvel de soja iniciou-se com a seleção dos grãos de soja, que a seguir foram medidos, lavados, tratados termicamente, resfriados, hidratados naturalmente, tratados termicamente, resfriados, triturados e filtrados. Sessões de avaliação sensorial foram realizadas semanalmente no refeitório do IBC e os alunos deram suas opiniões a respeito das suas impressões sobre

aroma, sabor, gosto doce e viscosidade da bebida, classificando esses atributos em ótimo, bom, médio, ruim ou péssimo. Durante 2009, 57 alunos avaliaram sensorialmente a bebida sendo que 56% eram do sexo feminino; 74% tinham entre 10 e 21 anos e 42% cursavam a 1ª série do ensino fundamental. A bebida apresentou índice de aceitação de 100% por 72% dos provadores. Além disso, mais de 80% dos provadores classificaram todos os atributos sensoriais como ótimos ou bons, sendo essas porcentagens de 88% para aroma, 80% para sabor, 81% para o gosto doce e 94% para a viscosidade. Concluiu-se que a bebida foi considerada agradável pelos alunos.

1378

ANÁLISE SENSORIAL DO PÃO DE INHAME E SUA ACEITABILIDADE PELO CONSUMIDOR

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Nakamura, KHS;Beiersdorf, CL
UNIGRAN

A nova organização mundial tende necessitar em abastecer o mercado alimentício com produtos de manejo mais ecológicos e baratos, sendo o inhame uma opção. Vários estudos comprovam sua alta qualidade nutricional sendo muitas vezes substituído do pão em algumas regiões do país. O pão de inhame além de apresentar competitividade de custo com o pão de trigo também tem a vantagem de poder ser consumido por portadores da Doença Celíaca. Uma dieta à base de inhame é capaz de curar úlceras; além de possuir propriedades cardioprotetoras e ser ótimo alimento para diabéticos, portadores de reumatismo e afecções da pele. O intuito da pesquisa foi verificar sob a percepção dos consumidores, por meio de análise sensorial, se existe diferença das características organolépticas entre pão de inhame tipo caseiro e o pão de trigo, avaliando sua aceitação. A análise sensorial do pão de inhame foi constituída por teste afetivos quantitativos de preferência e aceitação por meio de questionários simples. Na análise de preferência se utilizou o método de comparação pareada de amostras. Para o teste de aceitação foi aplicado o método de escala hedônica verbal de aceitação, onde cada característica organoléptica (cor, aroma, sabor e textura) recebeu uma nota dentro de uma escala hedônica verbal que foi de 1 à 9, onde, 9 correspondia à "Gostei extremamente" e 1 à "Desgostei extremamente"; cuja a média final de cada amostra apontou que o pão de farinha de trigo obteve a maior nota, 7,6, o que corresponderia dentro da escala hedônica de aceitação sugerida aos participantes entre "Gostei moderadamente" e "Gostei Muito". Já o pão de inhame que recebeu a nota 6,8 se encaixando entre "Gostei ligeiramente" e "Gostei moderadamente"; indicando que o pão de farinha de trigo obteve maior aceitação. Na análise de preferência dos 20% dos consumidores optaram pelo pão de inhame, já o pão de trigo obteve 80% do índice de preferência. Concluiu-se que houve diferenças nas características organolépticas avaliadas e que estas interferiram na preferência final da maioria dos consumidores. Porém, ainda assim, o pão de inhame obteve resultados positivos o colocando próximo do pão de inhame, opção tradicional.

0696

CHÁ DE ESPECIARIAS: BASE PARA DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA ESPORTIVA ANTIOXIDANTE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Análise Sensorial e desenvolvimento de produtos
Leticia Gonçalves Pereira;Elisângela Vitoriano Pereira;Dayse Mara de Oliveira Freitas;João Carlos Bouzas Marins;Ana Vlândia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa

Os benefícios de bebidas esportivas à base de carboidratos são bem estabelecidos. A adição de substâncias antioxidantes, como compostos fenólicos a estas bebidas pode contribuir para redução do dano muscular e do estresse oxidativo em praticantes de exercício aeróbico. Sendo esta bebida elaborada a partir de produtos naturais, seu custo pode ser reduzido e o consumo aumentado. O objetivo deste trabalho é elaborar três tipos de bebidas esportivas à base de chá de especiarias, sendo uma com suco de laranja natural, uma com suco de laranja industrializado e outra com módulos de glicose, frutose e sacarose. As bebidas foram elaboradas com composição de macronutrientes e minerais de acordo com a diretriz mais recente da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte

(2009). Foram realizadas nas bebidas análise de osmolalidade (método crioscópico), determinação da atividade antioxidante (método do DPPH) e do conteúdo de compostos fenólicos (método de Folin-Ciocalteu) nos tempos 0, 1, 7, 15 e 30 dias, além da detecção de compostos fenólicos com atividade antioxidante (cromatografia em camada delgada). O chá, base para todas as formulações foi constituído de sementes de mostarda, canela e erva doce como já descrito por Moreira e Mancini Filho (2004). O chá com suco de laranja natural (CSN) foi o que apresentou osmolalidade adequada às recomendações de algumas diretrizes de medicina do esporte, além de ter apresentado maior atividade antioxidante e maior conteúdo de compostos fenólicos que o chá com módulos de carboidratos (CC) e o chá com suco de laranja industrializado (CSI) em todos os tempos avaliados. Os resultados permitem concluir que o CSN pode ser indicado para reposição adequada de energia, líquidos e eletrólitos durante a prática de exercício físico, além de ser uma boa fonte de antioxidantes que podem contribuir para a redução dos danos ao organismo causados pelo estresse oxidativo muitas vezes presente em praticantes de exercício aeróbico.

0472

AVALIAÇÃO DO TEOR DE GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, VALOR ENERGÉTICO SÓDIO E FIBRAS DE SANDUÍCHES OFERECIDOS POR REDES FAST FOOD NA CIDADE DE SÃO PAULO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

Anita Akiko Takahashi; Elizandra de Sousa da Silva; Natália Lemus Duarte; Jéssica Raguza Pazin; Louise Lopes Amorim; Gun foi Heng
Universidade Presbiteriana Mackenzie

Introdução: Atualmente, no Brasil, devido a baixa disponibilidade de tempo dos indivíduos, houve um aumento no consumo de lanches das redes de fast food, que são alimentos ricos em gorduras sódio, com alto valor energético e pobre em fibras. Essa mudança na alimentação da população contribui para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivo: verificar em três grandes redes de fast food as opções de sanduíches que possuem menor teor energético, de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e maior teor de fibras. Métodos: Foram avaliados o teor energético, de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e de fibras em todos os sanduíches de três grandes redes de fast food (caracterizadas como rede X, rede Y e rede Z), com base na informação nutricional fornecida pela própria rede. Para verificar a adequação desses nutrientes utilizou-se as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador e da ANVISA. Resultados: Verificou-se que todos os sanduíches das redes possuem inadequação em pelo menos um dos critérios avaliados, sendo que 4,34% dos lanches da rede X, 5,88% da rede Y e 19,23% da rede Z foram considerados inadequados em relação a todos os nutrientes avaliados. Conclusão: Embora os sanduíches estejam presentes na alimentação dos indivíduos, o presente estudo demonstrou que a 0.

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DE MACRO E MICRONUTRIENTES DO FRUTO CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM)

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

Sylvia Regina Ogushi Almeida; Edeli Simioni de Abreu; Lioba Crespo; Alexandre Pimentel; Isabela Rosier Olimpio Pereira
Universidade Presbiteriana Mackenzie

O cubiu (*Solanum sessiliflorum*) é um fruto originário da Amazônia bastante nutritivo de sabor e aroma agradáveis. Atualmente, a fruta e produtos a base dela têm sido comercializadas com a alegação de propriedades hipolipidêmica (redução de colesterol e triglicérides) e hipoglicêmica. Porém são escassos os estudos que comprovem esta alegação e que tenham procurado quais os componentes ativos. Objetivos: Conhecer a composição química do cubiu para colaborar com o esclarecimento dos seus efeitos benéficos. Métodos: A fruta foi liofilizada e as partes (placenta, polpa sem sementes e fruto inteiro) foram separadas e utilizadas para a determinação das seguintes análises: Umidade (perda por secagem), Cinzas (calcinação em mufla), Lipídeos (extrato etéreo), Proteínas (Kjeldhal). A fração Nifext foi obtida pelo cálculo da diferença das outras frações analisadas. O valor calórico total foi calculado a partir de proteínas, lipídeos e carboidratos

(Nifext). Os minerais foram analisados por absorção atômica apenas para o fruto inteiro. Os resultados foram expressos para forma integral da fruta. Resultados: (g/100g) Fruto inteiro; placenta e polpa sem semente, respectivamente: umidade (90,78; 91,48 e 90,71), cinzas (0,32; 0,56 e 0,65), lipídeos (0,87; 0,53 e 1,89), proteínas (0,59; 0,42 e 0,71), Nifext (7,44; 7,01 e 6,04), valor calórico (39,95; 34,49 e 44,01 Kcal/100g); Cálcio (30,84mg/100g), magnésio (13,3mg/100g), ferro (722ug/100g), cobre (596ug/100g), zinco (115ug/100g), manganês (181ug/100g) e selênio (393ug/100g). Conclusões: A análise de composição nutricional de frutos de *Solanum sessiliflorum* revelou uma fruta de baixo valor calórico, sendo a polpa mais rica em lipídeos, proteínas e resíduo mineral fixo (cinzas) e mais pobre em carboidratos que a placenta. Foram encontrados altos teores de cobre, zinco, selênio e manganês, minerais que possuem atividade antioxidante. Estes resultados fornecem dados iniciais para o conhecimento das informações nutricionais e possíveis aplicações desta fruta como alimento funcional.

1321

RELAÇÃO CUSTO BENEFÍCIO DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA EM COMPARAÇÃO AOS ALIMENTOS CONVENCIONAIS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos
Siqueira, MAP; Dias, RS; Henriques, P
Universidade Federal Fluminense

Dentre os alimentos cujas alegações de saúde têm sido amplamente divulgadas pela mídia nos últimos anos destaca-se a soja. Evidências científicas vêm demonstrando que compostos presentes nessa leguminosa podem trazer benefícios no controle de doenças crônicas. Uma vez que os alimentos à base de soja, por vezes podem ser considerados como substitutivos dos convencionais, objetivou-se neste trabalho comparar tanto o valor nutritivo quanto o custo de ambos a fim de subsidiar os nutricionistas no atendimento nutricional com a orientação de preparações nutritivas e de custos mais viáveis. Foram pesquisados 43 alimentos à base de soja, incluindo tanto produtos industrializados quanto alimentos in natura, dos quais se selecionou 11 para realizar a comparação com a mesma quantidade de produtos convencionais similares. Verificaram-se as informações nutricionais contidas nos rótulos de cada alimento e os respectivos preços de cada produto. Os produtos à base de soja se mostraram mais caros na maioria dos casos (91%), porém 63,6% se mostraram menos calóricos quando comparados aos convencionais, além de possuírem menores teores de gordura total, gordura saturada e de colesterol. Observaram-se ainda maiores quantidades de sódio nos produtos convencionais. Apesar de apresentarem custo mais elevado, os benefícios desta leguminosa à saúde, bem como a facilidade na execução de preparações são claramente um ponto importante para o estímulo da inclusão deste alimento nas orientações nutricionais, especialmente aquelas que necessitam maior restrição lipídica, com a finalidade de estimular o conhecimento e o consumo deste alimento para o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis.

0623

ANTOCIANINAS EM MIRTILO (VACCINIUM ASHEI) E AMORA-PRETA (RUBUS SPP.)

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

Magna da Glória Lameiro; Simone Farias Antunes Reis; Raquel Rozas de Azevedo; Alvaro Renato Guerra Dias; Elizabete Helbig; Rui Zambiazzi
Universidade Federal de Pelotas

A associação entre a ingestão de frutas e vegetais com propriedades antioxidantes e a diminuição do risco e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis tem despertado o interesse da comunidade científica. A importância de radicais livres na manifestação de diversas patologias, como câncer e aterosclerose tem levado a crescente busca por fontes naturais que possam atuar como antioxidantes e, dessa forma, reduzir o desequilíbrio entre o sistema de defesa do organismo humano e os radicais livres. Dentre as espécies frutíferas com elevado teor de compostos antioxidante, destacam-se amora-preta e mirtilo. Muitos fitoquímicos presentes nestas frutas exibem propriedades benéficas à saúde, como os compostos fenólicos. Antioxidantes apresentam-se como alternativa para prevenir a deterioração oxidativa dos alimentos e minimizar danos oxidativos nos seres vivos, retardam a velocidade da oxidação, através de um ou mais mecanismos, tais

como inibição de radicais livres e complexação de metais. Os fitoquímicos, encontrados naturalmente em frutas e hortaliças, apresentam efeitos benéficos sobre a saúde humana, sendo que muitos destes compostos são encontrados em amora-preta e no mirtilo, como os ácidos fenólicos e seus derivados, e os flavonóides. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de antocianinas em amora-preta (*Rubus spp.*) cv. Tupy e mirtilo (*Vaccium ashei*) cv. Powder blue da safra 2008/2009, provenientes da cidade de Morro Redondo/RS. As frutas foram colhidas no ponto máximo de maturação, caracterizado pela cor da fruta totalmente negra e levadas até o laboratório de cromatografia do DCTA/UFPel sob refrigeração. Foram feitas as determinações de antocianinas pelo método de Lees & Francis (1972), realizando leitura em espectrofotômetro a 520nm. Os teores de antocianinas totais para amora cv. Tupy e mirtilo cv. Powder blue, foram respectivamente 90,2 e 139,1 expressos em mg de cianidina 3-glicosídeo.100g⁻¹ do fruto. Conclui-se que o mirtilo apresenta maior potencial antioxidante, devido à maior concentração de antocianinas.

0743

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FEIJÕES (*PHASEOLUS VULGARIS L.*) SUBMETIDOS A DIFERENTES FORMAS DE PREPARO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

Valdés, ST; Moreira, CC; Lemke, S; Coelho, CMM; Avancini, SRP; Tramonte, VLCC
Universidade Federal de Santa Catarina

Estudos têm sido realizados para analisar o potencial antioxidante de feijões, porém estes avaliam a capacidade antioxidante dos grãos secos. O feijão é normalmente preparado conforme os costumes da população, não havendo padronização principalmente a nível domiciliar. Observa-se uma prática corrente de colocar os grãos crus imersos em água por 12 a 16 horas. Este processo é denominado maceração e serve para diminuir o tempo de cocção do alimento. Assim, a análise do feijão pronto para o consumo mostra-se fundamental para verificar seu verdadeiro potencial antioxidante podendo exercer efeitos benéficos à saúde. Com o objetivo de analisar a atividade antioxidante nos grãos e nos caldos de remolho dos feijões submetidos a diferentes formas de preparo, foram preparadas quatro amostras de feijão preto de genótipo Uirapuru. A amostra A foi seca em estufa ventilada a 60°C por 48 horas, triturada até a obtenção de um pó homogêneo, acondicionada em embalagens estéreis e armazenada no escuro até a realização das análises; a amostra B foi cozida sem maceração em 1,5L de água destilada, em panela de pressão doméstica, durante 30 minutos após a saída constante de vapor pela válvula de pressão; a amostra C foi macerada em 1,5L de água destilada por 8 horas a 25°C e cozida com o restante da água de remolho não absorvida; a amostra D foi preparada nas mesmas condições já mencionadas, porém a água de maceração foi retirada sendo acrescido o mesmo volume de água não absorvida no remolho para realizar o cozimento. Após a cocção os caldos foram separados dos grãos com auxílio de peneira doméstica plástica, sendo acondicionados como mencionado anteriormente. A atividade antioxidante foi analisada pelo método de Brand-Willians. As amostras de feijão preto que sofreram processo de maceração apresentaram melhores resultados de atividade antioxidante sendo que os preparos C e D apresentaram 0.035±0.001g amostra/ mg DPPH e 0.040±0.001g amostra/ mg DPPH, respectivamente. Assim como os grãos de feijão, os caldos macerados (C) também apresentaram o melhor resultado em atividade antioxidante, 0.029±0.001g amostra/ mg DPPH. Para auxiliar na prevenção e tratamento de doenças crônicas, a maceração é aconselhada, pois se constatou uma maior atividade antioxidante nos grãos e nos caldos do feijão preto que passaram por este processo.

0913

EXTRAÇÃO E RENDIMENTO DE NOZES E SEMENTES COMESTÍVEIS NATIVAS DO CERRADO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

Amanda Goulart de Oliveira Sousa; Daniela Canuto Fernandes; Aline Medeiros Alves; Maria Margareth Veloso Naves
Universidade Federal de Goiás

As espécies nativas do Cerrado, barueiro, pequi e cajueiro-do-cerrado possuem sementes comestíveis e noz, respectivamente, que não são aproveitadas na alimentação.

Este trabalho teve o objetivo de avaliar o rendimento de uma noz e duas sementes comestíveis do Cerrado. Os frutos de baru e caju-do-cerrado foram coletados em três regiões de Goiás. Já os de pequi, foram adquiridos na Ceasa-GO, provenientes de três regiões produtoras de pequi para comercialização (Minas Gerais, Tocantins e Goiás). Os frutos de pequi foram despulpados para caracterização dos pirênios. Posteriormente, foram selecionados aleatoriamente vinte frutos de baru, de pequi (pirênios) e frutos de caju-do-cerrado, que foram mensurados em relação à massa total (g), massa (g) e rendimento das sementes/noz. Os pirênios foram secos em estufa a 60°C durante 30h. As amêndoas de baru e pequi foram extraídas com auxílio de equipamento tipo guilhotina, e a castanha-de-caju-do-cerrado foi extraída por meio da exposição direta ao calor, seguida de decorticação. A massa e o rendimento foram avaliados por estatística descritiva. Observou-se que, para as amêndoas de baru, os frutos oriundos da região sul do estado apresentaram amêndoas com maior massa (2,10±0,21g), porém com menor rendimento. Os frutos desta região possuem maior massa em relação aos das demais regiões. Já os frutos oriundos da região central, apresentaram amêndoas com maior rendimento (4,15%) e menor massa (1,29±0,13 g). Vale destacar que os frutos procedentes desta região possuem a menor massa (31,08±2,82g) dentre as regiões estudadas. Para o pequi, a maior massa (1,84±0,46 g) e o maior rendimento (9,98%) em amêndoa foram observados nos frutos provenientes de Minas Gerais. Por outro lado, as amêndoas dos frutos nativos de Goiás, apresentaram a menor massa (0,56±0,31 g) e menor rendimento (4,65%). A castanha-de-caju-do-cerrado apresentou massa variando de 0,36 a 0,77g, com média de 0,49g, e seu rendimento foi de 19,2%. A castanha-de-caju-do-cerrado destacou-se pelo maior rendimento em relação às sementes comestíveis de baru e pequi, e as três espécies podem ser utilizadas na alimentação e na formulação de produtos alimentícios.

0663

ÍNDICE DE SALINIDADE DE FEIJÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE BUFÊ POR PESO DO CENTRO DA CIDADE DE CHAPECÓ-SC

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos

BORJES, L.C.; BELLEI, R.G.; CHUCK, G.F.
Universidade Comunitária da Região de Chapecó

Após a segunda guerra mundial, as pesquisas sobre o perfil epidemiológico das doenças começaram a estabelecer uma associação entre a alimentação e as doenças crônicas não degenerativas. Um dos grandes fatores de risco, para o desenvolvimento de enfermidades cardiovasculares e renais, é a hipertensão arterial. A literatura mundial é praticamente unânime em afirmar a correlação entre ingestão excessiva de sal (maior que 5 g diárias ou 2 g de sódio) e a elevação da pressão arterial. No Brasil, estima-se que a cada cinco grandes refeições, uma é realizada fora de casa, sendo que na alimentação dos brasileiros, o feijão é a principal fonte de proteína. O presente estudo teve por objetivo avaliar a salinidade dos feijões servidos em restaurantes comerciais de bufê por peso no centro da cidade de Chapecó - SC. Foram coletadas amostras diárias de 100 g de feijão por 5 dias consecutivos em 5 restaurantes. A aferição da salinidade foi efetuada com aparelho refratômetro da marca Unity código 5111 de escala entre 0 a 28% e resolução de 0,2%. Obtiveram-se também amostras controle analisadas através do método argentométrico, conforme metodologia oficial. As porções médias de feijão consumidas pelos comensais foram estimadas através de observação. Os resultados foram comparados com as recomendações de consumo de sal/sódio do Ministério da Saúde. Os resultados obtidos variaram de 54,9 a 71% de salinidade (1,098 a 1,420 g de sódio) em meia concha de feijão. Esses resultados estão muito acima dos níveis recomendados, pois uma refeição completa engloba outros tipos de alimentos que também possuem sódio como parte da sua composição química, além do acréscimo de sal para a melhora da palatabilidade. Campanhas de restrição do consumo de sal devem ser enfatizadas pelos órgãos oficiais, pois a hipertensão arterial se desenvolve principalmente nas populações que consomem altas quantidades de sódio. O refratômetro utilizado mostrou ser uma ferramenta útil, com precisão, de baixo custo e extremamente importante para o dia a dia do nutricionista em Unidades Produtoras de Refeições.

0408

DETERMINAÇÃO DE FERRO SOLÚVEL E DIALISÁVEL DE CULTIVARES DE MILHO BIOFORTIFICADAS.**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Composição de Alimentos
Nakajima, VM;Costa, NMB;Queiroz, VAQ;Martino, HSD;Souza, GMS;Vicente, RB
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

A biofortificação visa à produção de alimentos com maior teor de nutrientes biodisponíveis. As técnicas in vitro são uma alternativa rápida e de menor custo para avaliar a bioacessibilidade de minerais. Assim, avaliou-se o conteúdo de ferro solúvel e dialisável de milho biofortificado, segundo método in vitro proposto por Miller et al (1981). Os teores de ferro total, solúvel e dialisável de 13 amostras de milho foram determinados por espectrometria de absorção atômica em forno de grafite e o de fitato foi quantificado por método colorimétrico. O teor de ferro dos híbridos teve valor médio de 17,93±2,93 ppm. O teor de fitato das amostras variou de 0,7726% (3E4744 e DKB390) a 1,0252% (2E4794), e a razão molar fitato:ferro de 30,78 (1F5624) a 86,19 (1F6265). O percentual de ferro solúvel variou de 13,17 a 39,63% para Caimbé e 3E5335, respectivamente. O maior valor de ferro dialisável também foi para 3E5335 (19,14%), entretanto o menor foi de 3,71% para 3E4824. Cerca de 42% do ferro solúvel total foi dialisado, valor semelhante para todas as amostras; com exceção de 3E4824, que obteve um valor de 24%. O ferro total apenas se correlacionou significativamente ($P < 0,05$) com o percentual de ferro solúvel ($r = -0,597$), sendo uma relação inversa; entretanto fraca. O teor de fitato e a razão molar fitato:ferro não se relacionaram com os valores de solubilidade e diálise, indicando que estas variáveis não influenciaram nos valores de ferro solúvel e dialisável. O ferro solúvel e dialisável tanto em $\mu\text{g/g}$ como em valor percentual, correlacionam-se significativamente ($r = 0,944$ e $r = 0,951$; respectivamente). O milho 3E5335 foi o que apresentou melhor potencial para a biofortificação devido ao seu maior teor de ferro disponível. O método in vitro é uma alternativa viável na determinação do ferro acessível, mas estudos in vivo são necessários para uma melhor avaliação da biodisponibilidade de ferro.

0779

CALOR SECO DIRETO OU INDIRETO AUMENTA O TEOR DE PROTEÍNAS E LIPÍDIOS EM FARINHAS DE SEMENTE DE ABÓBORA (CUCURBITA MAXIMA, L.)**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Composição de Alimentos
Fernanda Cristina Esteves de Oliveira;Josefina Bressan;Camila Gonçalves Oliveira Chagas;Ana
Vládvia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa

Estudos mostram que a semente de abóbora apresenta alta concentração de fibras alimentares insolúveis, além de ser relativa fonte protéica e lipídica. Porém, sabe-se que o conhecimento dos nutrientes nos alimentos não é suficiente para avaliar sua qualidade nutricional, pois há vários fatores que podem influenciar posteriormente sua composição química como: modo de preparo e a interação com os outros ingredientes da preparação. Assim, diante do exposto o presente trabalho teve o objetivo analisar a composição química da semente in natura e das farinhas de semente de abóbora (Cucurbita maxima, L.) submetidas a diferentes tratamentos térmicos. Os frutos foram lavados em água corrente, em seguida fracionados e retirado 250 g de sementes. Estas foram higienizadas e secas ao sol por 4 horas. As amostras de farinha foram obtidas a partir das sementes secas, trituradas. Para as análises utilizaram-se 50g de semente de abóbora (SA) sem tratamento térmico; 50g de farinha de SA sem tratamento térmico; 50g de farinha de SA 5 minutos calor seco direto; 50g de farinha de SA 15 minutos calor seco indireto; 50g de farinha de SA 15 minutos calor úmido + 5 minutos calor seco indireto. Determinou-se a composição química da semente e das farinhas de semente de abóbora. A semente e as farinhas de semente de abóbora apresentaram alto teor de proteínas e lipídeos, 24,85-34,28%, 27,70-37,06%, respectivamente, sendo que os maiores percentuais foram observados quando houve o emprego de calor seco direto ou indireto e menores para o uso do calor úmido. Dessa forma, pode-se concluir que a semente e as farinhas de semente de abóbora podem ser consideradas fontes alternativas de proteínas e lipídeos, além de beneficiar as indústrias alimentícias, prevenindo o desperdício. Ainda, o emprego de calor seco direto ou indireto pode beneficiar o aumento destes macronutrientes, melhorando sua qualidade nutricional, além de garantir segurança alimentar.

0400

DISPONIBILIDADE COMERCIAL DE FRUTAS OLEAGINOSAS**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Composição de Alimentos
Ivana Loraine Lindemann;Taciane de Andrade Letti;Osvaldinete Lopes de Oliveira;Rosângela
dos Santos Ferreira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Introdução: As frutas oleaginosas são sementes ricas em nutrientes, representadas pelas nozes, amêndoas, castanhas, avelãs, entre outras. Bastante conhecidas pelo seu alto teor calórico, podem, porém trazer diversos benefícios para a saúde por fornecerem as gorduras mono e poliinsaturadas, que melhoram os níveis de colesterol e atuam como antioxidantes. Objetivo: Objetivou-se identificar as frutas oleaginosas disponíveis no comércio de Passo Fundo (RS), elaborar uma tabela de porções e medidas caseiras e um mostruário para o Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Metodologia: Foram realizadas visitas a estabelecimentos comerciais locais a fim de identificar os alimentos disponíveis. A partir disso, foram adquiridas amostras para pesagem, por unidade ou medida caseira, realizadas três pesagens de cada porção, por três avaliadores diferentes e efetuada a média aritmética das mesmas. Foi confeccionado um mostruário das oleaginosas em 100g distribuídos em recipientes de plástico, previamente rotulados com a identificação do produto, assim como a gramagem e informações sobre a composição química. Esse material será usado em aulas teórico-práticas para graduandos em nutrição. Resultados: Foram encontrados 36 tipos de frutas oleaginosas, incluindo as diferentes formas de apresentação, como por exemplo, com ou sem sal. A tabela com as informações sobre composição química, porções e medidas caseiras, bem como o mostruário foram disponibilizados no Laboratório de Técnica Dietética do curso. Conclusão: Os alimentos desse grupo são essenciais do ponto de vista nutricional, porém existem poucos estudos em relação a sua composição química e seus benefícios na alimentação. É preciso que os nutricionistas conheçam os tipos disponíveis para estimular o consumo por parte da população.

0525

TÉCNICA DIETÉTICA INFLUENCIA NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BATATAS EM DIFERENTES CORTES E NA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM.**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Composição de Alimentos
Bruna Cristina dos Santos Cruz;Ana Vládvia Bandeira Moreira;Camila Chagas Gonçalves
Oliveira;Tatiane Cristina Serafim
Universidade Federal de Viçosa

Dentre as reações envolvidas no processamento de óleos, há a peroxidação lipídica que se inicia pela reação de um radical livre com um ácido graxo poliinsaturado, resultando na formação de hidroperóxidos lipídicos e aldeídos como o malondialdeído (MDA). Estas reações podem ser bloqueadas por substâncias antioxidantes que são conhecidas pelo seu efetivo papel na alimentação humana quando presente em pequenas concentrações. O azeite de oliva extra virgem é um óleo monoinsaturado, o que confere relativa estabilidade oxidativa bem como possui substâncias antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar os níveis de peroxidação do azeite em diferentes condições térmicas, bem como a atividade antioxidante de batatas fritas no azeite em diferentes cortes dietéticos: palito, chips e boleada. Para o teste de peroxidação lipídica foi usado o método de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Para análise da atividade antioxidante utilizou-se como índice o seqüestro do radical DPPH. Quanto a formação deMDA o azeite aquecido (190°C/4min) apresentou valor de 0,29 nmol de MDA/mg de gordura, superior às condições a frio (0,08 nmol de MDA/mg) e frito (0,10 nmol de MDA/mg). Ao observar os dados do potencial antioxidante das batatas, verificou-se que dependendo do corte da batata há um aumento da atividade antioxidante. Este fato foi observado nas batatas cortadas no tipo chips e palito (aumento médio de 10%). Este aumento de atividade antioxidante nas batatas fritas se dá por dois fatores: 1) abrandamento do vegetal e disponibilidade de substâncias antioxidantes, como os compostos fenólicos; 2) o azeite de oliva contribuiu com seu perfil de fitoquímicos para a batata, oriundos da absorção do azeite na batata

(média de 10 a 14% de absorção nas batatas fritas). Diante do presente estudo é possível inferir que a formação de MDA no azeite dependerá do tipo de alimento, corte e tipo de calor; e, com isso maior compreensão da importância do processamento do alimento na qualidade dos produtos fritos.

0733

ANÁLISE DE MINERIAS E A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FEIJÃO SOB DIFERENTES TIPOS DE DESCONGELAMENTO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Composição de Alimentos
Marcia Somavilla; Cátia Regina Storck; Viviani Ruffo de Oliveira
Centro Universitário Franciscano

O cultivo de feijão envolve cerca de 107 países produtores em todo o mundo, sendo que seu consumo per capita no Brasil no ano de 2001 situou-se em 14,9Kg/hab/ano. O feijão é uma leguminosa cultivada em quase todos os países de clima tropical e subtropical e assume enorme importância na alimentação humana por ser um alimento relativamente balanceado e têm aceitação nos mais diferentes hábitos alimentares. Sob o ponto de vista nutricional é um alimento que proporciona elementos essenciais como proteína, ferro, cálcio, vitaminas, carboidratos e fibras. Duas práticas comuns para o descongelamento são o descongelamento sob refrigeração e através do forno de microondas, beneficiando famílias que têm pouco tempo para realizar suas refeições. Assim buscou-se com o presente trabalho avaliar se o processamento doméstico de descongelamento em microondas e sob refrigeração influenciam no teor de nutrientes do feijão preto. Para as análises foram utilizadas amostras de feijão preto cultivadas na região central do estado do Rio Grande do Sul, da safra agrícola de 2009 da variedade Diamante Negro cru, cozido, descongelado em microondas e sob refrigeração. Foram determinados teores de cinzas, proteína, lipídio, fibra bruta, carboidrato, cálcio, fósforo, ferro e zinco. Com base nos resultados obtidos verificou-se que com o cozimento, houve aumento significativo nos teores de cinzas, proteínas e lipídios. O tratamento de descongelamento em forno microondas aumentou significativamente o teor de lipídio e ferro em relação ao feijão cozido e o descongelamento sob refrigeração levou a um aumento significativo no conteúdo de proteínas e lipídios em relação ao cozido, não influenciando os outros nutrientes em nenhum dos casos. Quando comparado os dois métodos de descongelamento verificou-se que o descongelamento em forno microondas resultou em um teor mais baixo de lipídios e proteínas que o descongelamento sob refrigeração. Sendo assim, alguns nutrientes tiveram os seus teores diminuídos com a utilização do forno microondas para descongelamento.

1255

EFICÁCIA DOS MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de Qualidade
Edeli Simioni de Abreu; Rosana Farah Simony; Debora Dias; Patricia Pacheco; Patricia Pines; Flavia Regina Ribeiro
Mackenzie

Introdução: Os surtos causados por toxinfecções alimentares representam um problema sério de área de Saúde Pública. Não só os alimentos, mas também os utensílios mal higienizados podem ser responsáveis por 16% desses surtos. Objetivos: Realizar a análise de microrganismos indicadores de contaminação por coliformes totais e presença de bactérias aeróbias mesófilas em utensílios utilizados em uma unidade produtora de refeições (UPR) e pegadores de salgados de uma lanchonete de uma universidade no centro de São Paulo. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal, nos meses de setembro e outubro de 2008, a fim de avaliar a qualidade sanitária de garfos utilizados em uma unidade produtora de refeições (UPR) e pegadores de salgados de lanchonete localizadas dentro de uma universidade no centro de São Paulo. Os utensílios foram submetidos à avaliação de suas condições de higienização através das análises microbiológicas de quantificação de coliformes totais pela técnica de NMP (Número Mais Provável); e contagem total de microrganismos aeróbicos mesófilos, por contagem de unidades forma-

doras de colônias (UFC) por superfície total. Foi também elaborado e aplicado um check list para cada estabelecimento com perguntas curtas e rápidas. Resultados: Os resultados obtidos com as verificações microbiológicas apontaram que os utensílios analisados encontravam-se livres de coliformes totais e o crescimento de bolores e leveduras, e, portanto, estavam dentro do padrão esperado. A aplicação do check-list apontou correta conduta de higienização dos utensílios, porém revelou algumas práticas inadequadas, como, por exemplo, a manipulação de dinheiro juntamente com os alimentos, o que coloca em risco a manutenção da correta higienização dos utensílios analisados. Conclusão: Estes resultados, apesar de positivos, são apenas indicativos, uma vez que não há uma referência específica para níveis de contaminação microbiana, com riscos à saúde para as pessoas, encontrada nos utensílios.

0423

AValiação DA TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE QUEIJO E PRESUNTO COMERCIALIZADOS EM PADARIAS DA CIDADE DE CAXIAS DO SUL (RS)

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de Qualidade
Susin, CL; Mattos, EC; Arruda, GA
Faculdade CBES

Nos últimos anos o número de estabelecimentos de padarias tem estado em ascensão. Os consumidores têm buscado nas padarias muito além de produtos de panificação, pois 3% do faturamento médio gira em torno da venda de frios, 5% de laticínios e 45% com a venda de pão francês. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a temperatura de queijos e presuntos comercializados nestes estabelecimentos na cidade de Caxias do Sul (RS) a fim de verificar se estão de acordo com a legislação vigente e garantir a segurança alimentar dos consumidores. Os dados foram obtidos através de visitas a 50 padarias da referida cidade, escolhidas aleatoriamente, que correspondem a 14% das padarias cadastradas na prefeitura da cidade. Foram avaliados somente os produtos fatiados no próprio estabelecimento e as peças inteiras destinadas para fatiamento. A temperatura foi medida 3 vezes nas amostras e calculada a média aritmética. Observou-se que 26 estabelecimentos (52%) apresentavam temperaturas médias inadequadas, sendo que o queijo apresentava temperaturas médias inadequadas em 25 padarias (50%) e o presunto em 21 padarias (42%). Pode-se verificar também que a média das temperaturas dos alimentos mostrou-se adequada para o presunto (6,9°C) e inadequada para o queijo (7,6°C), pois segundo a legislação Estadual do Rio Grande do Sul do ano de 1974 (Decreto nº 23.430) a temperatura de conservação destes produtos deve estar abaixo de 7°C. Notou-se também precariedade no armazenamento, higienização e organização em 38% (19) das padarias visitadas. Conclui-se que grande parte dos produtos está sendo mantida em temperaturas de armazenamento inadequadas, favorecendo o processo de deterioração e podendo acarretar perdas aos proprietários e danos à saúde do consumidor. Embora esses estabelecimentos apresentem algumas deficiências em relação às condições higiênicas-sanitárias, há condições satisfatórias para proporcionar aos consumidores a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos à saúde.

0606

AValiação DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PÃES DE FORMA TRADICIONAIS COMERCIALIZADOS NO VAREJO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO: ASPECTOS SOBRE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de Qualidade
SILVA, C. C. F.; SCHMIDT, D.; PACHECO, J. F.; TANCREDI, R. C. P.
UNIRIO

O pão pode ser considerado um produto popular consumido principalmente na forma de lanches, sendo apreciado devido à sua aparência, aroma, sabor, preço e disponibilidade. Em vista da importância deste produto no Brasil o setor de panificação registrou um crescimento de 12,61% nas vendas em 2009. Contribuiu para esse crescimento o maior consumo de produtos de fabricação própria e de produtos relacionados ao foodservice. Segundo os dados da última pesquisa de 2002/2003 pode-se observar a importância da participação do pão, que representou 5,5% no total de calorias determinado pela aquisição alimentar domiciliar. Diante da importância do pão como fonte de consumo do cereal trigo

para a população brasileira, a rotulagem exerce o papel de prestar o maior número de informações ao consumidor, de modo a informá-lo adequadamente sobre sua natureza e composição. O objetivo deste estudo foi avaliar a rotulagem nutricional de 10 unidades de lote de 19 diferentes marcas de pão de forma, em 12 supermercados distintos, na cidade do rio de janeiro. verificou-se a presença das informações obrigatórias de acordo com as normas vigentes e a adequação da embalagem ao produto, a exposição do produto a venda. como resultado podemos destacar que quanto a data de fabricação observou-se que 36,8% das amostras não estavam conforme a norma vigente. quanto as condições de armazenamento e exposição do produto nos mercados encontravam-se satisfatórias quanto aos parâmetros estabelecidos pelo decreto municipal nº 6.235, apenas 50% de conformidade. vale ainda destacar que 31,8% dos produtos estavam em desacordo o decreto-lei nº 986/1969. bem como 30% das amostras encontravam-se em desacordo com a rdc nº 259/2002. o presente estudo obteve resultados que apontam o descumprimento de normas vigentes, no tocante a alimentos indicando que consumidor deve estar atento na hora da escolha do produto. palavras chave: rotulagem, pão, armazenamento

1233

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS: O USO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de Qualidade

*Rosemary da Rocha Fonseca; Deusdélia Teixeira de Almeida; Maria da Purificação Nazaré Araújo
Universidade Federal da Bahia, ENUFBA, GEPAC*

A inovação tecnológica - considerada como a busca, descoberta, desenvolvimento e adoção de novos produtos e processos - na produção e comercialização de alimentos manteve-se, por muito tempo, à margem do setor de alimentação coletiva. Autores assinalam que mudanças vêm sendo gradativamente implementadas em termos de equipamentos, processos e produtos devido às condicionantes temporais e competitividade. Destacamos nesse contexto, os vegetais minimamente processados (MP) e a necessidade de estudos que retratem o comportamento desta inovação, no que tange ao processamento mínimo industrial in loco e os efeitos deste nas características do produto final. Com o objetivo de conhecer tal comportamento quanto ao volume produzido bem quanto às características físico-químicas e de vida de prateleira de produtos MP, desenvolveu-se essa pesquisa, considerando o fluxo operacional de uma planta instalada na única agroindústria localizada na Bahia em 2004/2005, com coleta no seu banco de dados. De posse das informações de produção, seguiram-se aos experimentos laboratoriais, em 2006, para analisar a vida de prateleira de batatas MP, cultivar "Monalisa", submetidas a diferentes aditivos (ácido cítrico a 2%; metabissulfito de sódio a 0,01% e a associação dos 02 aditivos) embaladas a vácuo e mantidas a 4-6°C por 13 dias. Os resultados apontaram que: os principais e potenciais clientes da agroindústria foram os "consumidores intermediários" - concessionárias de serviços de alimentação, restaurantes e redes de fast-food; observou-se incremento na produção de 54,05% no período, com destaque para a produção de batatas MP, que alcançou 12,77% do total. Quanto à vida de prateleira de batatas MP verificou-se que amostras tratadas com a associação de ácido cítrico a 2% e metabissulfito de sódio a 0,01% mantiveram os melhores parâmetros físico-químicos e a vida útil oscilou em torno de 09 dias. Conclui-se que o uso de MP como uma inovação tecnológica pode atender às necessidades de produção e que a tecnologia aplicada a batatas MP pode garantir uma vida útil compatível com as necessidades de sua clientela. Ressalte-se que a aquisição de nova tecnologia por si só não é suficiente para a implementação de mudanças no processo produtivo de refeições, devendo ser considerados fatores como questões culturais e o monitoramento da qualidade higiênico-sanitária, tecnológica e nutricional.

0315

ESTADO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ALUNOS DO 1º E 2º CICLO DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de Qualidade

*GERALDA BARRETO COSTA ;SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO*

O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento, assim como para a formação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares. O estudo caracterizou-se por ser do tipo transversal. Teve como objetivo avaliar o estado nutricional e aceitabilidade da alimentação escolar pelos escolares. A população investigada totalizou 299 escolares matriculados no 1º e 2º ciclo do ensino fundamental, de uma rede pública de ensino, em São Luis, Maranhão. O cálculo do tamanho amostral foi realizado considerando-se a prevalência de 1,3% de obesidade entre escolares em São Luís, margem de erro tolerável de 2%, poder do estudo de 80%, nível de significância (α) de 5% e adicionando-se mais 10% de possíveis perdas, resultando a amostra em 96 escolares. No decorrer do estudo ocorreram 9 perdas (9,6%), resultando a amostra final em 87 escolares. Verificou-se que 54% dos estudantes eram do sexo feminino e 46% do sexo masculino, 70,1% pertenciam à classe social D e 26,5% à classe C. Na avaliação antropométrica observou-se que 82,8% deles eram eutróficos, 6,9% tinham baixo peso, 4,6% sobrepeso e 5,7% obesidade. Constatou-se que 93,1% dos estudantes consumiam, diariamente, o desjejum e 4,6% omitiam esta refeição. Consumiam, diariamente, a alimentação da escola 63,2% dos escolares e 86,2% destes gostavam do cardápio servido. Repetiam a alimentação quando era o cardápio que gostavam, 52,9% dos escolares, 46% deles referiram estavam satisfeitos com o quantitativo da alimentação servida, 57,5% nunca levavam alimentos de casa para a escola e 8% compravam, diariamente, alimentos na porta da escola. Faz-se necessária a implementação de ações com vistas a melhorar a aceitabilidade do quantitativo das refeições servidas, pelos escolares, além do desenvolvimento de estratégias de educação nutricional, direcionadas aos estudantes e aos seus responsáveis, objetivando a promoção da alimentação saudável e de forma a evitar a compra de alimentos na porta da escola.

0635

AVALIAÇÕES SOBRA ROTULAGEM DE FARINHAS DE TRIGO DISPONÍVEIS AO CONSUMIDOR NAS REDES DE SUPERMERCADO DO RIO DE JANEIRO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÕES E ROTULAGENS DE ALIMENTOS

Legislação e Rotulagem de Alimentos

*Thais Martins Campos; Rinaldini Corralini Philippo Tancredi
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

Rotulagem é 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. O rótulo estabelece o primeiro contato com os usuários dos produtos e deverá passar todas as informações para possibilitar a decisão correta de aquisição ou não do produto. Este trabalho teve como objetivo avaliar as informações obrigatórias nos rótulos das farinhas de trigo comum, especial e integral na cidade do Rio de Janeiro no período de setembro a novembro de 2008. Foi utilizado para auxiliar a pesquisa um Check list contendo informações obrigatórias determinadas pela Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, Decreto M nº 6.235 de 30 de outubro de 1986 e na lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003, sendo elas: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre preparo e uso do alimento (conservação), informação: "Contém Glúten" e informação de fortificação com ferro e ácido fólico. Dos resultados obtidos verificou-se que a maioria dos rótulos das farinhas de trigo avaliados estava de acordo com a legislação vigente, apesar das embalagens do tipo integral apresentarem maior número de irregularidades, com destaque para o item "método de conservação". As farinhas de trigo especial apresentaram maior índice de conformidade, se distanciando bem pouco do grupo de farinhas de trigo comum, mesmo assim para os dois tipos, o item "lista de ingredientes" foi o menos freqüente. Outro fator observado foi a baixa legibilidade dos itens em todos os rótulos,

dificultando o entendimento do consumidor sobre produto que irá consumir. Estes resultados mostram que apesar da maioria dos rótulos de farinhas de trigo avaliados estar de acordo com a legislação, uma maior fiscalização permitiria que os mesmos possuíssem todas as informações obrigatórias, estando de uma maneira mais clara, visando o bem estar do consumidor.

1096

SANITIZAÇÃO DE FRUTOS CONSUMIDOS IN NATURA: COMPARAÇÃO DOS MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO, ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE COLIFORMES EM MAÇÃS (PIRUS MALUS, L.) NA CIDADE DE IMPERATRIZ-MA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

CAMILA DANUSE DE SOUZA SANTOS;ALDA PEDROSA ALMEIDA;JANAINA ROCHA CARDOSO
Unidade de ensino superior do sul do Maranhão

O presente trabalho mostra uma pesquisa voltada ao estudo comparativo de métodos de higienização em maçãs, após a sua aquisição e prévio consumo, sendo estes frutos oriundos de estabelecimentos comerciais na cidade de Imperatriz-MA. A determinação do melhor método foi definido nesta pesquisa, pela verificação da presença de coliformes totais e fecais nas amostras analisadas após a aplicação de diferentes métodos de sanitização tendo uma amostra controle, não submetida a nenhum processo de higienização para a avaliação e posterior com comparação da carga microbiana existente nas amostra de cada estabelecimento, refletindo, dessa forma, as boas práticas de manipulação de produtos in natura, nos estabelecimentos que serviram como ponte de coleta das amostras. Dentre os métodos escolhidos para o estudo comparativo desta pesquisa estão: água com adição de vinagre(ácido acético), água com adição de hipoclorito de sódio(água sanitária) e água destilada. A metodologia utilizada para a realização desta pesquisa foi abordar um estudo explicativo, bibliográfico e experimental. Foram analisadas três amostras de maçã (100g), compostas por três sub-amostras (25g), obtidas aleatoriamente em três estabelecimentos comerciais. Após a higienização das amostras, as mesmas foram processadas mediante pesagem de 25 gramas e a imersão em 225 mL de água peptonada estéril (H₂O_p), seguido de agitação por cinco minutos. A partir desta suspensão, realizou-se a diluição seriada, em H₂O_p, até 10⁻³. As análises microbiológicas para coliformes totais (CT) e coliformes fecais (CF) foram realizadas pela técnica do Número Mais Provável (NMP).

Com base na análise microbiana, os tratamentos que foram testados mostraram que o efeito dos sanitizantes em uma higienização, por mais sutis que sejam apresentam uma diminuição significativa de coliformes na superfície do fruto, principalmente do hipoclorito, que apresentou no SU02 1,1x10³ para 9x10² do controle.

Palavras-chave: Maçã, Coliformes Totais e Fecais, Análise Microbiológica, Sanitização.

1201

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUSHIS COLETADOS EM SUPERMERCADOS DE BELO HORIZONTE/MG

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Rafaela Bárbara dos Santos;Júnia Aguilar Zeferino;Daniela Almeida Amaral;Peterson Menezes Tonini;Fernanda Meneghello Delvivo
Centro Universitário UNA

A deterioração microbiana de alimentos, assim como os altos índices de morbimortalidade humana decorrentes da ingestão de alimentos contaminados delineiam um quadro mundialmente preocupante, em virtude dos elevados custos financeiros e humanos resultantes das doenças transmitidas por alimentos. O pescado pode veicular uma variedade de microrganismos patogênicos para o homem, aumentando a preocupação com a qualidade sanitária de peixes e suas preparações, devido ao aumento do consumo de alimentos à base de peixe cru. O presente estudo objetivou pesquisar a presença de Salmonella spp., quantificar os níveis de coliformes à 45°C e de Staphylococcus aureus em sushis coletados em supermercados localizados na cidade de Belo Horizonte-MG e compará-los com a legislação em vigor. Foram pesquisados 5 supermercados em pontos aleatórios da cidade, nos quais foram obtidas amostras do sushi pronto para o consumo. As análises demonstraram que, 60% das amostras estavam inadequadas quanto aos níveis de coliformes à 45°C, 40% apresentaram níveis acima do permitido para S. aureus e 60% evidenciaram a presença de Salmonella spp. Conclui-se que, são necessários cuida-

dos mais rigorosos no que se refere às boas práticas de manipulação, uma vez que foram encontrados altos índices de contaminação nos alimentos comercializados, estando além do limite permitido pela legislação. Essas medidas devem ser tomadas a fim de evitar que a população fique exposta aos riscos oferecidos por preparações com características impróprias para o consumo.

OUTRAS

0162

CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES POR UNIVERSITÁRIOS

OUTRAS

Nair Luft;Fabiana Carrão
Universidade de Passo Fundo

Introdução: As fibras alimentares são foco de muitos estudos atuais por suas qualidades nutricionais e seus efeitos fisiológicos. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo médio de fibras alimentares por universitários residentes da região do Planalto Médio do Rio Grande do Sul. Método: Foi estudada uma amostra aleatória simples da população de estudantes da Universidade de Passo Fundo (RS), composta por 58 indivíduos, de ambos os sexos, com idades compreendidas entre 19 e 37 anos. O consumo alimentar foi obtido através do recordatório alimentar de 24 horas. Foram identificados o consumo médio de calorias e fibras, as principais fontes de fibras nas refeições: desjejum, almoço, jantar e lanches, e a quantidade de fibras originadas dos grupos de alimentos classificados em cereais, leguminosas, frutas e verduras e legumes. Resultados: O consumo médio diário da população foi de 16,25 g de fibras alimentares totais, enquanto que o consumo de fibras entre homens e mulheres foi, respectivamente, 18,58 g e 13,92 g. O almoço foi a refeição que forneceu maior quantidade de fibra, assim como o grupo dos cereais. Conclusões: Constatou-se baixo consumo de fibras alimentares em relação aos níveis recomendados. As práticas alimentares da amostra revelaram que a dieta é constituída por alimentos pobres em fibras alimentares.

0369

NUTRICIONISTA EM HOTELARIA: A SITUAÇÃO EM PORTO ALEGRE- RS

OUTRAS

Schmidt,HOS;Preto,LT;Beck,BD;Sanguinetti,MG;Pons,RS;Oliveira, VR
UFRGS

A presença do nutricionista deveria ser fundamental em locais que prestam serviços de alimentação, inclusive hotéis, visando assegurar a saúde e o bem estar de seus clientes. Sendo assim, este trabalho tem como objetivo avaliar a presença do nutricionista na rede hoteleira de Porto Alegre-RS. Foram selecionados aleatoriamente 20 hotéis de categorias: super luxo, luxo, superior, e turístico na cidade. Segundo o Instituto Brasileiro de Turismo (2002), foi instituída uma nova classificação para os hotéis: super luxo (5 estrelas sl), luxo (5 estrelas), superior (4 estrelas), turístico (3 estrelas), econômico (2 estrelas) e simples (1 estrela). A metodologia utilizada foi uma entrevista com questionamentos sobre habilidades do nutricionista em hotelaria. Dos 20 hotéis avaliados apenas 15% (n=3) não aceitaram participar do estudo. Os resultados obtidos durante a pesquisa realizada sugerem que dos 17 hotéis entrevistados, 41,17% (n=7) possuem nutricionistas, e 58,83% (n=10) não possuem. Entretanto merece ser destacado que em 23,52% (n=4) hotéis, os nutricionistas são do próprio estabelecimento e 17,64% (n=3) os nutricionistas são de serviços terceirizados. Um dos questionamentos era a utilização de fichas técnicas, no qual 82,35% (n=14) utilizam esta ferramenta. Além disso, 100% dos hotéis entrevistados afirmam que os clientes estão cada vez mais exigentes, em relação à higiene dos alimentos. Sobre a redução da quantidade de gordura dos alimentos e a oferta de alimentos menos calóricos observou-se que 75% (n=12) dos hotéis preconizam essa prática e 17,64% (n=3) dos hotéis elaboram cardápios especiais para os clientes com alguma patologia. De acordo com os resultados, conclui-se que o nutricionista está presente em todos os hotéis da categoria super luxo, assim como existe a preocupação em oferecer para os clientes um cardápio saudável em todas as categorias avaliadas. A presença do nutricionista em hotelaria poderia também ser mais explorada nas outras categorias, pois é um profissional qualificado para se inserir nesse tipo de serviço, complementar a equipe e contribuir para a satisfação da clientela.

0988

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE DO TRABALHADOR**OUTRAS***Maria Luiza Félix Braga; Anaíra Moreira Braga; Maria Ricarte Guedes***RESUMO**

Este trabalho teve como objetivo promover a saúde dos trabalhadores através de intervenção nutricional, utilizando estratégias de educação e programa de acompanhamento, como medidas para garantir melhor qualidade de vida; foi realizado em 04 etapas no ano de 2009, em empresa de ônibus intermunicipal em Fortaleza-Ce. Na primeira etapa foram analisados hábitos alimentares e locais de refeições disponíveis para os funcionários; foram visitados o restaurante da empresa e pontos de venda de refeições nos finais de linha e terminais, onde motoristas e cobradores realizavam suas refeições; Na segunda etapa, grupos de duas a cinco pessoas nos finais de linha ou terminais, e grupos internos na sede de cinco a dez trabalhadores, receberam orientação nutricional através de folder explicativo com dicas de alimentação saudável, atingindo 95% dos trabalhadores. Na terceira etapa foi realizada avaliação nutricional de 90% dos trabalhadores, onde: 80% dos avaliados eram sedentários; 98% eram não fumantes; 70% tinham hábitos alimentares inadequados; 92% estavam com IMC alterado (> 24,9 até 40), dos quais 54% dos avaliados estavam com IMC > 30 (obesidade grau I); 59% com IMC alterado, apresentaram também alguma comorbidade associada (hipercolesterolemia: 10%, hipertrigliceridemia: 7%, diabetes 3%, hipertensão: 27%); Os trabalhadores que apresentaram IMC > 30 e/ou com comorbidade, receberam orientação nutricional individual, enfatizando a mudança dos hábitos alimentares e a importância da atividade física. Na quarta etapa foi realizado acompanhamento nutricional com trabalhadores que receberam orientação nutricional, onde foi constatado: 62% tinham perda de peso (entre 3 a 5 kg); 20% mantiveram o peso; 18% apresentaram aumento de peso (entre 1 a 1,5 kg); 82% mudaram os hábitos alimentares; 33% aderiram à atividade física. Concluímos que em uma nova visão sobre Promoção de Saúde e Qualidade de Vida, a Intervenção Nutricional deve estar inserida de forma efetiva no PCMSO-Programa Controle Médico em Saúde Ocupacional, por contribuir para um melhor desempenho da Empresa na gestão de segurança e saúde no trabalho.

1235

TRATAMENTO COM TRIPTOFANO ALTERA O CRESCIMENTO SOMÁTICO E MATUREZAÇÃO DE REFLEXOS EM RATOS NEONATOS**OUTRAS***Mayana Moura Sacramento; Louise Perna Martins da Cunha; Glecia Leolina de Souza Meira; Keith Mustafá Borges; Priscila Souza Capistano; Tereza Cristina Bomfim J Deiró Escola de Nutrição - Universidade Federal da Bahia*

INTRODUÇÃO: Triptofano é um aminoácido essencial precursor da serotonina. Esta exerce influência sobre o crescimento de tecidos neurais e não neurais. O aumento da sua produção durante o período crítico de desenvolvimento do encéfalo poderá causar alterações no desenvolvimento de reflexos. **OBJETIVO:** Avaliar o efeito da administração de triptofano 20mg/kg/dia (TRIP20) em ratos neonatos sobre parâmetros do crescimento e maturação de reflexos. **MÉTODO:** Ratos Wistar machos neonatos, tratados com TRIP20 e água destilada (AD), durante amamentação foram avaliados quanto a parâmetros do crescimento: peso corporal (PC); eixos látero-lateral (ELL) e ântero-posterior do crânio (EAPC) e quanto a maturação de reflexos: preensão palmar (PP); recuperação do decúbito (RD); aversão ao precipício (AP); geotaxia negativa (GN); resposta ao susto (RS) e aceleração (AC). Parâmetros de crescimento foram analisados utilizando-se ANOVA teste Holm-Sidak e para maturação de reflexos foi usado Mann-Whitney Rank Sum Test. Utilizou-se paquímetro (0,01 cm de acurácia), balança semi-analítica digital (0,01 g de acurácia), rampa inclinada, régua de 30cm apoiada a almofada de poliéster, bastão metálico e cronômetro. **RESULTADOS:** Comparado ao grupo AD, TRIP20 apresentou redução do PC do 7º ao 21º dia (TRIP20: 17,5±0,40 e 49,6±0,85); (AD: 19,5±0,64 e 58,0±1,19); do ELL do 11º ao 17º dia (TRIP20: 15,56±0,08 e 17,65±0,08); (AD: 16,05±0,15 e 18,06±0,13); e aumento do EAPC do 3º ao 14º dia (TRIP20: 21,07±0,14 e 32,22±0,16); (AD: 20,34±0,28 e 31,36±0,20), (p<0,05). Quanto ao parâmetro de maturação de reflexos, TRIP20 apresentou PP 7(5-9); RD 3(1-6); AP 12(6-16); GN 14(11-16); RS 12(10-13); AC 13(11-14); comparado a AD apresentou atraso no aparecimento de PP 5(3-8) (p<0,001) e GN 12(10-13) (p=0,015); antecipação no aparecimento de RD 9(7-13); (p<0,001); e não houve diferença para AP e AC. **CONCLUSÃO:** O tratamento com TRIP20 em ratos neonatos reduziu o PC e ELL, comparados ao grupo

AD. Contrariamente, houve aumento na velocidade de crescimento do EAPC, alterando o arcabouço craniofacial. Além disso, houve retardo no aparecimento dos reflexos PP e GN. Outros trabalhos são necessários para elucidar tais resultados.

0157

COMPARAÇÃO ENTRE ESTATURA ESTIMADA E AFERIDA DE PACIENTES IDOSOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE ENSINO NO MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS – RJ**OUTRAS***RUANA MACHADO TAVARES; FERNANDA MAMANI ARAUJO; NOADIR DA COSTA LEITE; GABRIELA VILLAÇA CHAVES; FERNANDA MUNIZ FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO*

Introdução: O indicador antropométrico é essencial na avaliação nutricional geriátrica. Entretanto, algumas alterações que ocorrem com o envelhecimento podem comprometer a determinação de um diagnóstico antropométrico acurado e preciso. Na prática clínica utilizam-se fórmulas para estimativas de estatura. Surge então a necessidade de avaliar a acurácia das fórmulas indiretas mais utilizadas. **Objetivo:** Avaliar a concordância dos métodos de estimativa de altura (hemichanfradura e altura de Joelho) com a estatura aferida. **Método:** Foram estudados 24 pacientes idosos (idade > 60 anos) internados no Hospital Alcides Carneiro. Foram excluídos os pacientes que não deambulavam, pela impossibilidade de aferição da estatura. Em todos os pacientes foi aferida a altura de Joelho (AJ) e hemichanfradura (HC). A estatura real foi aferida através de colocação de fita métrica afixada na parede. Para as análises estatísticas, foi utilizado o programa estatístico SPSS versão 10.0, sendo considerado o nível de significância de 5% para os testes de comparação de médias entre as variáveis. **Resultados:** Dos 24 pacientes avaliados, 8 (33%) eram do gênero masculino e 16 (66,7%), do gênero feminino. A média de idade dos indivíduos foi de 67,6 + 5,9 anos e não diferiu significativamente entre os gêneros masculinos e femininos (p=0,742). Considerando as mulheres, não foi observada diferença significativa entre a média da estatura aferida (1,52 + 3,2) e a média da estatura estimada tanto pela AJ (1,52 + 2,0; p=0,747) como pela HC (1,53 + 4,2; p=0,875). Já no gênero masculino, também não foi observada diferença significativa entre a estatura aferida (1,67 + 9,2) e a estatura estimada pela AJ (1,65 + 6,3; p=0,871). Entretanto, observou-se diferença significativa entre a estatura estimada pela HC quando comparada com a estatura aferida (1,72 + 8,1; p=0,05). **Conclusão:** A análise dos resultados mostra que tanto a HC como a AJ são bons preditores de estatura para as mulheres idosas, visto que as médias aferidas para os três métodos não foram diferentes estatisticamente. Já para os homens, a AJ mostrou-se um bom parâmetro de estimativa de altura. A HC não foi capaz de prever a estatura real dos pacientes, devendo ser indicado o método da AJ quando houver necessidade de estimativa deste parâmetro antropométrico.

0511

ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS DIETAS PUBLICADAS EM REVISTAS POPULARES**OUTRAS***Jenifer Cardoso Pereira Bom; Aline Pereira Nogueira; Fabiana Aparecida Esteves; Isabel Barbára L. dos S. Figueira; Priscila da Costa Silva Universidade Paulista*

O ideal de corpo perfeito preconizado pela sociedade e veiculado pela mídia leva as mulheres a uma insatisfação crônica com seus corpos, se odiando por alguns quilos a mais, e fazem várias restrições na tentativa de corresponder ao modelo cultural vigente (SANT'ANA et al, 2007). Este estudo teve como objetivo discutir a adequação nutricional dos macronutrientes de dietas publicadas em revistas populares. Foi feita uma análise de produto midiático em 16 revistas populares publicadas no mês de maio de 2009, com valor de até 10 reais. Foram calculadas 30 dietas, visando avaliar qualitativamente os cardápios estabelecidos e as quantidades de carboidratos, proteínas e lipídios. As dietas foram avaliadas de acordo com o Índice de Alimentação Saudável/IASA (USDA 2000) e quantitativamente segundo as DRI's (2002) para sexo feminino com faixa etária de 18 a 30 anos, que foi a população determinada. A análise qualitativa mostrou que 88% das dietas estão classificadas como não saudável de acordo com a representação qualitativa do IASA, 61,7% das dietas foram prescritas por nutricionistas. A análise da adequação e energia segundo as DRI's (2002) demonstrou que 29 dietas estão inadequadas podendo, com sua adoção por um período prolongado, trazer riscos potenciais à saúde. Em relação

aos carboidratos, 28 dietas apresentaram níveis abaixo da recomendação. Com relação às proteínas, 11 (36,6 %) dietas estavam abaixo, 16 (53,3 %) dentro e 3 (10 %) acima da recomendação. Com relação aos lipídios, o consumo recomendado para a população brasileira, segundo as DRI's (2002) está entre 20% e 35% do Valor Energético Total (VET), observando que 100% das dietas calculadas, estavam abaixo da recomendação. Por fim as dietas são promessas ilusórias e tendo em mente que cada vez mais a reeducação alimentar é a solução para manter ou para a perda de peso, o nutricionista tem o papel importante na mudança dos hábitos, pois é o único profissional capaz de prescrever uma dieta adequada.

1092

JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO: PREVENINDO A ASPIRAÇÃO PULMONAR

OUTRAS

Zuge, SS; Anversa, ETR; Santos, DV; Brum, CN; Sampaio, AS
Centro Universitário Franciscano

As inúmeras evidências de riscos relacionados à aspiração pulmonar em procedimentos cirúrgicos existem desde 1848, porém, somente em (1940) Hall e (1946) com Mendelson foram descritos os primeiros quadros de pneumonia aspirativa em procedimentos cirúrgicos com a utilização da anestesia geral. O presente trabalho propõe discutir a importância do jejum no período pré-operatório. No qual será realizada por meio de uma breve revisão de literatura, baseada em uma análise bibliográfica em periódicos pertinentes ao tema proposto. Ao considerar a complexidade de um procedimento cirúrgico, observa-se a necessidade realizar alguns cuidados indispensáveis para que este cuidado ocorra de forma efetiva e segura. Para tanto ao avaliar o estado clínico do paciente são tomadas algumas medidas que tem como objetivo reduzir complicações no trans e pós-operatório, entre elas o jejum pré-operatório. Os pacientes submetidos a procedimentos cirúrgicos são mantidos em jejum com o objetivo de minimizar o conteúdo de alimentos sólidos e líquidos do estômago, evitando que o conteúdo gástrico seja aspirado por regurgitação ou vômito. Existem diversos estudos e inúmeros trabalhos foram publicados a respeito do jejum pré-operatório. Segundo Nascimento et al (2009) os paciente necessitavam ficar longos períodos em jejum (10 a 16 horas, ou mais), porém no decorrer dos anos estudos apresentavam uma média de segurança de (8 a 12 horas), sendo modificada para um tempo ainda menor, mas o ideal é respeitar o tempo de esvaziamento gástrico, que varia dependendo da faixa etária do paciente, o seu peso, o tipo de alimento ingerido. Assim, para que o jejum ocorra de forma segura e eficiente é necessário empenho da equipe multiprofissional nas orientações sobre a importância e a finalidade do jejum, porém, apesar da baixa incidência de aspiração pulmonar em procedimentos cirúrgicos a prevenção ainda é a melhor prática.

REFERÊNCIAS

NASCIMENTO, J. E. A.; PERRONE, F.; PRADO, L. I. A. Jejum pré-operatório de 8 horas ou de 2 horas: o que revela a evidência? Ver. Col. Bras. Cir. 2009.

0805

ONCOLOGIA PEDIÁTRICA, NUTRIÇÃO E ADMISSÃO HOSPITALAR: UM ESTUDO DESCRITIVO

OUTRAS

BARBOZA, SM; MONTEIRO, JP
Universidade de São Paulo - USP

O câncer é um conjunto de mais de 100 doenças que tem em comum o crescimento desordenado de células que invadem os tecidos e órgãos, podendo espalhar – se. Na criança o câncer afeta as células do sistema hematopoiético e tecidos de sustentação. Com o objetivo de verificar o perfil nutricional das crianças na admissão da oncologia da pediatria do HC de R. P. realizou - se um estudo descritivo através de levantamento de dados das fichas de nutrição dos pacientes internados no período de jan. a jun/08. Analisou - se 39 fichas e os dados coletados foram inseridos no software SPSS-04 onde foi estimada a porcentagem, mediana e mínimo e máximo quando necessário. Os resultados encontrados mostram que 46,2% das crianças eram do sexo masculino e 53,8% do sexo feminino, quanto a idade a mediana se encontrava na faixa de 6,6 anos, sendo a idade mínima de 9 dias e a máxima de 17,5 anos. Em relação ao peso a mediana estava na faixa de 20,4Kg, sendo o mínimo de 53,8Kg e o máximo de 57,8Kg. De acordo com o P/I a

mediana foi de 99,5%, sendo o mínimo de 12% e o máximo de 130%; em relação a E/I a mediana se encontrou em 102,5%, sendo o mínimo de 79% e o máximo de 107%, para o P/E a mediana foi de 95%, sendo o mínimo de 86% e o máximo de 150%. Em relação ao hábito intestinal 17,6% encontrava se constipado, 76,5% normal e 5,9% com diarreia. De acordo com o TGI os pacientes apresentavam náusea e vômitos sendo 52,7% e 47,4% respectivamente. Quanto a procedência da refeição 88,5% se alimentavam da comida oriunda do HC, 3,8% compram suas refeições na cantina do HC e 7,7% alimentam – se de refeições trazidas de casa. De acordo com a ingestão energética habitual (kcal/dia) a mediana de foi de 1.127,35 Kcal, sendo a kcal mínima de 211Kcal e a máxima de 2.975kcal. Em relação a adequação da dieta a mediana foi de 80%, sendo o mínimo e máximo de 23% e 200% respectivamente. Conclui – se que as crianças entram no hospital eutróficas, porém a maioria se desnutrem no período de internação, podendo ser causado pela quimioterapia, náuseas, vômitos, mucosite, alteração de ofato e paladar e anorexia, sintomas que interferem na alimentação, hipermetabolismo, ou até o fato de estar em um ambiente hospitalar.

0966

AValiação quantitativa e qualitativa do consumo alimentar de mulheres no climatério funcionárias de uma sala de vacinas do município de Viçosa – MG

OUTRAS

Sabrina de Freitas Bedetti; Mariana Rodrigues Corrêa; Nathália Silva de Paula; Angélica Gama Netto; Mirella Lima Binoti
Universidade Federal de Viçosa

O climatério é o período de envelhecimento da mulher caracterizado por mudanças fisiológicas e também por alterações de saúde, ocorre entre as fases produtiva e não produtiva. Estas mudanças se relacionam, direta ou indiretamente com a ingestão inadequada de alimentos, que se torna um fator de risco para inúmeras doenças, como as cardiovasculares, obesidade, osteoporose, câncer de cólon e de mama. Os estudos sobre nutrição em mulheres climatéricas ainda são escassos. Observando a necessidade de atenção a esse grupo pretendeu-se neste trabalho, avaliar de forma quantitativa e qualitativa o consumo alimentar de 7 funcionárias climatéricas de uma sala de vacinas do município de Viçosa – MG, com um estudo transversal. As variáveis estudadas foram Índice de Massa Corporal e Consumo Alimentar (energia, distribuição de macronutrientes, cálcio, ferro, vitamina B12, vitamina C e fibras). Realizou-se uma entrevista e um recordatório de 24 horas com as funcionárias investigando-se a prática de atividade física e hábitos alimentares. A análise da composição dos alimentos consumidos foi feita com a ajuda de tabelas de composição de alimentos e a adequação do consumo com base na EAR, RDA e SBAN (1990). Observou-se uma inadequação quanto ao IMC, sendo 43% das entrevistadas pré-obesas e 57% obesas grau I; deficiência na ingestão de carboidratos, cálcio, Vitamina B12, fibras; excesso de consumo de proteínas e lipídios e adequação de Vitamina C e ferro; baixo consumo de alimentos do grupo dos cereais, raízes e tubérculos e também de frutas e hortaliças. O aumento de peso corporal, apesar de ser uma consequência do aumento da idade e também do declínio hormonal decorrente do climatério, também está relacionado à ingestão de alimentos de alto valor energético. Assim, face aos valores elevados de IMC e consumo inadequado de macronutrientes, cálcio, vitaminas B12 e fibras, há risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, sendo de extrema importância a ação do nutricionista na promoção da saúde dessas mulheres.

0974

EFEITOS DA RESTRIÇÃO PROTEICA SOBRE A PROLIFERAÇÃO DE CÉLULAS TRONCO/PROGENITORES NEURAIIS E A MEMÓRIA ESPACIAL DE RATOS

OUTRAS

Godoy, MA; Lobo, MA; Santiago, MF; Soares-Mota, M; Mendez-Otero, R; de Souza, AS; Kress, OV; Baldanza, MR; Moraes, L; Tavares do Carmo, MG; Werneck-de-Castro, JPS; Rocha, MS
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Já foi demonstrado que diferentes tipos de restrição proteica modulam a neurogênese hipocampal em ratos adultos. Neste trabalho pretendemos avaliar a neurogênese na zona subventricular (SVZ) e no giro dentado hipocampal, assim como a memória espacial em ratos submetidos ao nosso modelo de restrição proteica. Após acasalamento, ratas

Wistar foram divididas em grupo controle (GC), recebendo dieta normoprotéica (20% de proteína) e grupo submetido à restrição protéica (GRP), com dieta hipoprotéica (8% de proteína) até o fim da lactação, quando alguns animais foram sacrificados e outros passaram a receber dieta comercial até a vida adulta. Para a avaliação da proliferação celular, ratos com 20 dias pós-natais (P20) receberam 3 injeções de BrdU, sendo sacrificados 24 horas após a primeira. Os ratos adultos receberam 9 injeções de BrdU durante 5 dias ou 4 injeções de BrdU em um único dia, sendo sacrificados 3 horas ou 1 mês após as injeções, respectivamente. Os cérebros dos animais foram processados para imunohistoquímica anti-BrdU, anti-fosfohistona H3 ou anti-Ki-67 para a avaliação da proliferação. Para avaliar a memória espacial, animais adultos foram submetidos ao teste do labirinto aquático de Morris. Pelas análises do número de células BrdU+ e Ki-67+ não houve diferença entre os grupos na proliferação na SVZ nos animais P21 e adultos, mas os animais P21 do GRP apresentaram menos células fosfohistona H3+ em relação ao GC (GC:6,275 ± 0,9214 n=5, GRP:3,024 ± 0,5907 n=6, p=0,013). Os animais adultos do GRP também apresentaram um número menor de células de ciclo lento BrdU+ na SVZ em relação ao GC (GC:6,797 ± 0,1171 n=4, GRP:3,733 ± 0,5569 n=5, p=0,002). Não observamos diferenças entre os grupos na proliferação no hipocampo dos animais P21 com nenhum dos marcadores de proliferação. Entretanto, os animais adultos do GRP apresentaram um número menor de células Ki-67+ na camada subgranular (GC:15,93 ± 0,8381 n=6, GRP:10,75 ± 0,8616 n=10, p=0,0013) do giro dentado hipocampal em relação ao GC. No labirinto aquático de Morris, não observamos diferenças entre os grupos na latência durante o período de treinamento ou no teste de retenção. Assim, a restrição protéica durante a gestação e a lactação gerou uma redução no número de células-tronco/progenitores neurais na SVZ e uma redução na neurogênese hipocampal nos animais adultos, sem resultar em déficits na memória espacial.

0902

EFEITO DA INGESTÃO DE CAFÉ SOBRE A LIBERAÇÃO DE GLUTAMATO SINAPTOSSOMAL, ESTIMULADA POR TOXINA ESCORPIÔNICA, EM RATOS

OUTRAS

Barbosa, WM; Moraes-Santos, T
UFMG - Faculdade de Farmácia - Departamento de Alimentos

Os alimentos funcionais desempenham papel fundamental na redução do risco de várias doenças. Existem diferentes estudos concernentes ao uso do café e suas implicações na saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da ingestão de café sobre o sistema glutamatérgico estimulado por tityustoxina gama (TITX-8#61543), em ratos. Seis grupos de ratos Wistar foram utilizados: NORM (grupo normonutrido controle) recebeu ração de biotério para ratos, enriquecida com ração para cães; NCAF (normonutrido café) alimentado com dieta do grupo normonutrido controle, acrescida de extrato aquoso de café; DESN (desnutrido) alimentado com a quantidade de dieta correspondente a 60% de NORM; DCAF (desnutrido café) recebeu a mesma dieta fornecida ao grupo desnutrido, acrescida de extrato aquoso de café; DREC (desnutrido com recuperação alimentar) alimentado como DESN e, a partir dos 60 dias, alimentado ad libitum; DRECAF (desnutrido café com recuperação alimentar) recebeu a mesma dieta de DREC contendo extrato aquoso de café. Os animais foram decapitados com 120 dias de vida e a fração sinaptossomal do córtex foi preparada. A liberação de glutamato foi medida por método fluorimétrico e os sinaptossomos foram incubados em meio de Krebs-Ringer-Hepes contendo 0,05 M da fração gama (TITX-8#61543). O modelo de restrição alimentar promoveu diminuição no peso corporal (em g ± EPM): NORM = 463,5 ± 12,7; NCAF = 429,0 ± 11,5; DESN = 294,8 ± 4,9; DCAF = 293,3 ± 5,1; DREC = 397,7 ± 9,1 e DRECAF = 398,5 ± 9,2 (P<0,05). O glutamato liberado após estímulo por toxina foi significativamente menor no grupo DESN e DREC quando comparado com o grupo NORM (nmol/mg proteína ± EPM): NORM = 3,11 ± 0,55; NCAF = 1,99 ± 0,27; DESN = 1,69 ± 0,24; DCAF = 2,07 ± 0,64; DREC = 1,96 ± 0,36 e DRECAF = 1,44 ± 0,10 (P<0,05). Concluiu-se que a desnutrição neonatal diminuiu irreversivelmente a liberação de glutamato em sinaptossomos após estímulo com toxina escorpiônica e que o café apresentou efeitos semelhantes, indicando provável modulação no sistema nervoso central.

0848

DOBRES CUTÂNEAS, BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA (BIA) E ABSORCIOMETRIA DE RAIOS-X COM DUPLA EMISSÃO (DXA) SÃO EQUIVALENTES NA INVESTIGAÇÃO DO EFEITO DA RESTRIÇÃO DE GORDURA LÁCTEA (CLA) SOBRE O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL

OUTRAS

Letícia Abel Penedo; Juliana Cortes Nunes; Alexandre Guedes Torres
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: O termo CLA refere-se a uma mistura de isômeros geométricos e posicionais do ácido linoléico (18:2-D9cis, D12cis). Os laticínios integrais constituem a principal fonte natural do ácido linoléico conjugado (CLA) na dieta humana. A influência do CLA na composição corporal de indivíduos saudáveis e/ou com sobrepeso é um dos efeitos mais investigados desse lipídio bio-ativo no organismo humano. Modificações na composição corporal podem ser investigadas através de inúmeros métodos, dentre os quais, destacam-se: medidas antropométricas a partir de dobras cutâneas e estimativa do percentual de gordura corporal de acordo com protocolos consolidados, análise da BIA, e a análise por DXA. A bioatividade de formas farmacológicas de CLA é relativamente bem conhecida, no entanto são desconhecidos os prováveis efeitos desses lipídios bioativos naturalmente presentes nos alimentos.

Objetivos: Comparar três diferentes métodos de avaliação do percentual de gordura corporal total na investigação do efeito da remoção controlada da gordura láctea na dieta de adultos jovens.

Material e Métodos: Dez mulheres e 6 homens, adultos jovens, participaram do estudo. O desenho experimental consistiu em uma coleta basal (t0) de caráter observacional, seguida da fase de restrição da gordura láctea (t1), onde os voluntários foram orientados a remover a gordura láctea da dieta por um período de 8 semanas. A composição corporal foi avaliada através do DXA (GE Healthcare, Lunar iDXA), da BIA em dois equipamentos distintos (quantum RJL e Biodynamics-310) e foi avaliada através de três pregas cutâneas segundo protocolo de Pollock (1993). Foram considerados estatisticamente significativos valores com p< 0,05.

Resultados: Não houve diferenças significativas nas médias do percentual de gordura corporal entre os três métodos investigados, em nenhuma das duas etapas do estudo analisadas (p= 0,2013). Além disso, a restrição de gordura láctea por oito semanas não afetou o percentual de gordura corporal dos voluntários, quando analisada por nenhum dos três métodos investigados. Conclusão: Os três métodos de avaliação do percentual de gordura corporal apresentaram a mesma eficiência na investigação atual. A remoção controlada da gordura láctea, que promoveu uma redução na ingestão de CLA natural, não modificou o percentual de gordura corporal.

0806

ONCOLOGIA PEDIÁTRICA, NUTRIÇÃO E ADMISSÃO HOSPITALAR: UM ESTUDO DESCRITIVO

OUTRAS

BARBOZA, SM; MONTEIRO, JP
Universidade de São Paulo - USP

O câncer é um conjunto de mais de 100 doenças que tem em comum o crescimento desordenado de células que invadem os tecidos e órgãos, podendo espalhar – se. Na criança o câncer afeta as células do sistema hematopoiético e tecidos de sustentação. Com o objetivo de verificar o perfil nutricional das crianças na admissão da oncologia da pediatria do HC de R. P. realizou - se um estudo descritivo através de levantamento de dados das fichas de nutrição dos pacientes internados no período de jan. a jun/08. Analisou - se 39 fichas; os dados coletados foram inseridos no software SPSS-04 onde foi estimada a porcentagem, mediana e mínimo e máximo quando necessário. Os resultados encontrados mostram que 46,2% das crianças eram do sexo masculino e 53,8% do sexo feminino, quanto a idade a mediana se encontrava na faixa de 6,6 anos, sendo a idade mínima de 9 dias e a máxima de 17,5 anos. Em relação ao peso a mediana estava na faixa de 20,4Kg, sendo o mínimo de 53,8Kg e o máximo de 57,8Kg. De acordo com o P/I a mediana foi de 99,5%, sendo o mínimo de 12% e o máximo de 130%; em relação a E/I a mediana se encontrou em 102,5%, sendo o mínimo de 79% e o máximo de 107%, para o P/E a mediana foi de 95%, sendo o mínimo de 86% e o máximo de 150%. Em relação ao hábito intestinal 17,6% encontrava se constipado, 76,5% normal e 5,9% com diarreia.

De acordo com o TGI os pacientes apresentavam náusea e vômitos sendo 52,7% e 47,4% respectivamente. Quanto a procedência da refeição 88,5% se alimentavam da comida oriunda do HC, 3,8% compram suas refeições na cantina do HC e 7,7% alimentam – se de refeições trazidas de casa. De acordo com a ingestão energética habitual (kcal/dia) a mediana de foi de 1.127,35 Kcal, sendo a kcal mínima de 211Kcal e a máxima de 2.975kcal. Em relação a adequação da dieta a mediana foi de 80%, sendo o mínimo de 23% e máximo de 200% respectivamente. Conclui – se que as crianças entram no hospital eutróficas, porém a maioria se desnutrem no período de internação, podendo ser causado pela quimioterapia, náuseas, vômitos, alteração de ofato e paladar e anorexia, sintomas que interferem na alimentação, hipermetabolismo, ou o fato de estar em um ambiente hospitalar.

0639

ANÁLISE BIOMECÂNICA DE UM POSTO DE TRABALHO NA HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS

OUTRAS

Mitsue Isosaki; Elisabeth Cardoso; Adriana Rodrigues Siqueira; Débora MR Glina; Lys Esther Rocha
Instituto do Coração do HC-FMUSP

Introdução: A biomecânica é o estudo dos movimentos humanos. O sistema osteomuscular do ser humano o habilita a desenvolver movimentos de grande velocidade e de grande amplitude, mas a custo de resistências, que com o tempo podem provocar as lesões. Os trabalhadores dos serviços de nutrição são submetidos, dependendo das atividades que exercem, a fatores de risco que levam a distúrbios osteomusculares. Objetivo: Realizar análise biomecânica de um posto de trabalho na higienização de louças utilizadas para distribuição de alimentação a pacientes. Método: A análise foi realizada por fisioterapeuta especialista em ergonomia por meio de entrevistas e acompanhamento das atividades dos trabalhadores e registros fotográficos. Resultados: O ciclo de trabalho para a retirada de resíduos dos pratos de vidro era realizado em ritmo rápido, que variava de 7 a 10 segundos, caracterizando a presença de fator biomecânico de repetitividade, com repetição de movimentos similares por mais de 50% do ciclo de trabalho envolvendo cabeça/pescoço (flexão, inclinação e rotação), braços/ombros (flexão, extensão, depressão, abdução, rotação interna), tronco (flexão e rotação), antebraços/cotovelos (flexão, extensão), punhos/mãos (pronação, supinação, flexão, extensão, pinças, preensão do tipo garra e desvio ulnar e radial). A duração total da tarefa ou seja de retirada de todos os resíduos dos pratos, numa média de 1060 bandejas utilizadas no dia, totalizava cerca de 3 horas. Com a substituição dos pratos de vidro por pratos descartáveis houve redução do ciclo de trabalho para 2 a 3 segundos, totalizando de 58 minutos a 1 hora e 45 minutos por dia. Houve, portanto, uma diminuição importante em termos de movimento, tempo e ritmo de trabalho e uma contribuição na prevenção dos agravos à saúde relacionados ao trabalho. Conclusão: A análise biomecânica possibilitou verificar a sobrecarga osteomuscular, principalmente nos membros superiores, que foi reduzida com a substituição de pratos de vidro por pratos descartáveis na distribuição de alimentação a os pacientes internados.

0485

QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA: ASSOCIAÇÃO COM ESTILO DE VIDA, ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL CLÍNICO-LABORATORIAL

OUTRAS

Oliveira, LPM; Boulhosa, RSB; Jesus, RP; Anjos, MCG; Sousa, PN; Vinhas, L; Lyra, AC; Lyra, LGC.

Universidade Federal da Bahia

Introdução: Pacientes portadores do vírus da Hepatite C (VHC) apresentam redução na qualidade de vida, inerente a presença do vírus, associada às manifestações inespecíficas como fadiga, desconforto físico e desordens cognitivas. Objetivo: Avaliar a qualidade de vida de pacientes infectados pelo VHC considerando o estilo de vida, estado nutricional e perfil clínico-laboratorial. Metodologia: 157 pacientes com consumo atual de etanol inferior a 40 g/dia, sem uso de antivirais e com capacidade funcional do fígado ainda preservada responderam questionário Medical Outcomes Study 36-item Short-Form Health Survey (SF-36) para avaliação da qualidade de vida. Os pacientes foram submetidos à avaliação nutricional. Bioimpedância Multicompartimentada e dosagens bioquímicas. Foi utilizado o software SPSS para a realização das análises estatísticas, o teste não-paramétrico de Mann Whitney a 5%. Resultados: Observou-se maior prevalência do gênero

masculino (64,5%), genótipo 1 (80,2%), fibrose leve e moderada (62,6%) e a média de idade foi 52,2 anos (+ 9,06). Verificou-se associação negativa entre capacidade física reduzida ($p=0,027$) e aspectos físicos ($p=0,024$) com níveis elevado de AST, duas vezes acima do valor de normalidade. O item capacidade física ainda correlacionou-se negativamente com maior Percentual de Gordura Corporal ($p=0,005$) e com inadequação da Razão Cintura-Quadril ($p=0,002$). A adequação de Massa Muscular apresentou associação positiva com o item saúde em geral ($p=0,031$). Entretanto, o excesso de peso, avaliado pelo Índice de Massa Corporal, não interferiu na qualidade de vida destes pacientes, contudo deve-se considerar a limitação desta variável. Em relação ao estilo de vida, pacientes tabagistas apresentam menor pontuação nos itens aspectos emocionais e saúde mental, $p=0,005$ e $p=0,022$ respectivamente. Os indivíduos sedentários revelam menor pontuação em todos os itens, porém com significância estatística para capacidade funcional ($p=0,028$) e aspectos emocionais ($p=0,05$).

Conclusão: Pacientes com infecção pelo VHC apresentam redução na qualidade de vida, verificada pelos itens capacidade física, aspectos físicos, saúde em geral, saúde mental e aspectos emocionais do questionário SF-36, associada ao tabagismo, sedentarismo e inadequação da composição corporal.

1316

SATISFAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE SALVADOR-BA

OUTRAS

Rosemary da Rocha Fonseca; Carolina de Oliveira Souza Casal
Universidade Federal da Bahia, UNFBA, GEPAC

O papel central do trabalho na organização social vem sendo discutido por vários autores. Consequentemente, a satisfação no trabalho se configura como um dos elementos que podem influenciar as diversas dimensões humanas, como também, o processo saúde/doença. Nesse contexto, buscou-se avaliar a satisfação dos funcionários de uma UAN hospitalar quanto ao seu trabalho. Constituiu-se, assim, esta pesquisa, de natureza qualitativa, embasada na subjetividade da prática cotidiana. A abordagem metodológica concentrou elementos da etnografia para compor o processo de acolhimento de informações e análise, associadas às técnicas de registros de experiências vivenciadas através de observação participante, diário de campo e entrevistas. Verificou-se que a insatisfação dos funcionários no trabalho provém, principalmente, do relacionamento com os chefes e estilo de supervisão. Pôde-se observar também, que as condições de trabalho na unidade de fato interferem no sentimento de satisfação de seus trabalhadores, figurando entre estes, principalmente as questões ambientais e relacionadas à equipamentos. Cabe assinalar que mesmo com as adversidades e distintos relatos de insatisfação os trabalhadores expressam vivências de prazer, advindas principalmente da ocupação desempenhada. Ressalta-se a necessidade de pensar a satisfação no trabalho enquanto elemento importante no sucesso das organizações, como também da saúde dos trabalhadores.

0339

AValiação Neuroquímica em Camundongos Submetidos à Suplementação Prolongada com Extratos Polifenólicos

OUTRAS

Ramirez MR; Schnorr CE; Feistauer LB; Henriques AT; Moreira JCF; Zuanazzi SJA.
UFRRGS

O consumo de frutas e vegetais tem sido associado a uma dieta saudável. Ademais do seu potencial nutritivo, estes alimentos contêm diversos compostos que desempenham funções biológicas, com destaque para aqueles com ação antioxidante. Estudos demonstraram que além de caroteno, vitamina C e E, os compostos fenólicos também estão relacionados à capacidade antioxidante de plantas em geral. Tais compostos bioativos têm despertado interesses na área médica, já que várias doenças estão associadas à produção de radicais livres (por ex. neurodegeneração). Conhecendo-se a crescente busca por alimentos ricos em antioxidantes, este trabalho teve por objetivo estudar atividades neuroprotetoras de Eugenia Pyriformes Cambess (uvaia) sobre alguns parâmetros de estresse oxidativo no córtex cerebral, estriado e hipocampo em camundongos (Swiss) adultos submetidos ao tratamento crônico com extrato de uvaia (oral, 60 dias), utilizando os ensaios de potencial antioxidante reativo total (TRAP), reatividade antioxidante imediata (TAR) e de peroxidação lipídica (TBARS). Os animais foram sacrificados por decapitação, o

cérebro foi removido e destinado a ensaios bioquímicos. Os frutos foram fornecidos pela estação EMBRAPA de clima Temperado. Os camundongos tratados cronicamente com o extrato apresentaram elevadas concentrações de TBARS no córtex, o contrário foi observado nos níveis de TRAP e TAR. No hipocampo foi observado um aumento nos níveis de TAR após tratamento crônico (ANOVA, $p < 0,05$). O estriado não apresentou alterações significativas em nenhum dos parâmetros. Estes achados indicam que o extrato de uvaia exerce um efeito no sistema nervoso central dos animais tratados. Levando-se em conta os resultados apresentados se considera necessário realizar estudos adicionais, visando avaliar outras doses e tempos de suplementação.

0897

A IMPORTÂNCIA DA DISPONIBILIDADE PARA O DESENVOLVIMENTO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

OUTRAS

*Amanda Bagolin do Nascimento; Nascimento, AB; Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates; Fiates, GMR
Universidade Federal de Santa Catarina*

As modificações nos hábitos alimentares da população brasileira ocorridas nas últimas décadas, como o aumento do consumo de produtos industrializados, ricos de açúcar, gordura e sal em detrimento do consumo dos alimentos tradicionais e frutas e hortaliças pode ter grande impacto entre crianças, pois os hábitos alimentares são associados a prevenção e ao desenvolvimento de doenças, além de que comportamentos saudáveis são desenvolvidos na infância se estendem até a vida adulta. Desta forma, o objetivo desta pesquisa foi investigar o hábito de consumir frutas, hortaliças e guloseimas entre estudantes de 7-10 anos de uma escola pública de Florianópolis. Para tanto, foram conduzidos onze grupos focais com 54 estudantes (24 meninos e 30 meninas) de uma escola pública de Florianópolis, formados por 4-6 participantes, separados por sexo e idade. As entrevistas foram mediadas por um único moderador, gravadas, transcritas verbatim e analisadas pela técnica de análise de conteúdo. Verificou-se que o consumo de frutas foi mais freqüente que o de hortaliças e que o hábito de ingerir estes alimentos foi comumente relacionado a projetos mantidos por instituições não governamentais e à disponibilidade nas residências. Já o consumo de guloseimas foi citado intensamente e em nenhum momento foi indicada a não disponibilidade desses itens nos domicílios pelos estudantes. Desta forma a disponibilidade dos alimentos mostrou-se como um importante fator para o consumo de frutas e hortaliças, consumidos principalmente nos projetos de apoio à criança, onde a oferta ocorre com freqüência. Essa situação levanta a reflexão de que possivelmente, se nas casas dessas crianças houvesse uma maior oferta de alimentos saudáveis em detrimento das guloseimas, essa população teria hábitos alimentares mais saudáveis. Assim, destaca-se a necessidade de políticas públicas para a promoção e incentivo do consumo de alimentos saudáveis não sejam restritas às escolas ou projetos não-governamentais, mas sim, sejam estendidos também para os pais.

1247

ACEITAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIE SEM GLUTEN

OUTRAS

*BACCHI, MK; OSHIRO, AM; SCALON, LQ; SIMPLICIO, AJM; GARCIA, LL;
Centro Universitário da Grande Dourados*

Portadores da Doença Celíaca (DC) apresentam intolerância à proteína gliadina, contida no glúten. Esta proteína é encontrada no trigo, aveia, cevada e centeio. Os portadores apresentam inflamação crônica do trato gastrointestinal resultando em dores abdominais seguidas de diarreia, anemia, entre outros. O único tratamento recomendado é a remoção total do glúten na alimentação. O glúten influencia na qualidade do alimento, impedindo a saída de gases, mantém a estrutura e consistência da massa, dando a ela maior viscosidade. O objetivo deste trabalho foi elaborar um biscoito, a base de farinha de quinoa (isento de glúten) em duas concentrações e verificar a aceitabilidade dos mesmos através da análise sensorial previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UNIGRAN. Os ingredientes foram adquiridos no comércio local, sendo a farinha de quinoa da variedade Real, da marca Uyuni Alimentos. Foram preparadas duas receitas identificadas e codificadas como amostra A (101): farinha de quinoa (150g), manteiga sem sal (90g), açúcar mascavo (62g), açúcar refinado (90g), ovo fresco (1 unidade), fermento

químico (1,6g), bicarbonato de sódio (1,0g), BHT (0,09g) e essência de baunilha (5 mL). A segunda receita (amostra B, 212), foi diferenciada pela quantidade de farinha de quinoa (75g) e polvilho doce (75g). Os demais ingredientes permaneceram iguais e nas mesmas quantidades. Após a mistura manual dos ingredientes obteve-se uma massa úmida, que foi distribuída em pequenas porções em assadeiras de alumínio forradas com papel de alumínio. Foi utilizado forno elétrico em temperatura de 180°C durante 15 minutos. Os biscoitos foram embalados em sacos plásticos até o dia seguinte quando foram analisados. 60 julgadores de ambos os sexos e idade entre 17 e 40 anos e não treinados responderam da seguinte forma: 13 (21,67%) desgostaram muito da amostra A enquanto que 9 (15%) desgostaram muito da amostra B; 35 (58,33%) gostaram ligeiramente da amostra A e 18 (30%) da amostra B; e 12 (20%) gostaram muito da amostra A e 33 (55%) da amostra B. Quanto a cor e textura foram unânimes em atribuir nota gostei muito das amostras A e B. Concluiu-se a preferência pela amostra B (mistura de farinha de quinoa e polvilho doce). Face à distancia percentual entre desgostei muito e gostei ligeiramente da amostra A, este biscoito possivelmente pode servir como uma alternativa alimentar para os celíacos.

1082

EFEITO DO LEITE BOVINO NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS CUTÂNEAS EM RATOS

OUTRAS

*Walmirton Thadeu D'Alessandro; Elizabeth Pereira Mendes; Emmanuel Bezerra D'Alessandro; Vanessa Roriz Ferreira
Programa de Educação Tutorial da Faculdade de Nutrição da Uni*

São vários os extratos fitoterápicos testados e usados no processo de cicatrização de feridas cutâneas. Este estudo buscou verificar o efeito do leite bovino cru congelado e do leite pasteurizado e resfriado na cicatrização de feridas cutâneas em ratos. A amostra foi composta por 30 ratos adultos, machos da linhagem Wistar, distribuídos em 03 grupos com 10 animais cada e submetidos a um ato operatório para provocar a ferida cutânea. Posteriormente, receberam topicamente, 03 vezes ao dia como tratamento para as feridas: 0,1 mL de solução salina a 0,9% (grupo 1), 0,1 mL de leite bovino cru congelado (grupo 2) e 0,1 mL de leite bovino pasteurizado e resfriado (grupo 3). A avaliação do diâmetro das feridas foi realizada no 3º, 7º e 11º dia do pós-operatório, através de medidas digitais e do paquímetro. Observou-se diariamente, de forma macroscópica, a presença/ausência de crescimento de pêlos ao redor das feridas. As medidas da área da injúria revelaram que o leite bovino cru apresentou efeito estatisticamente significativo ($p < 0,05$) na retração da lesão e no crescimento de pêlos. Constatou-se também, que a pasteurização influencia o mecanismo de ação das substâncias contidas no leite. Possivelmente, auxiliaram na reparação cicatricial das feridas estudadas substâncias presentes no leite como: proteínas do soro, que estimulam a síntese de proteínas teciduais; cisteína, capaz de promover elevação da síntese de glutatona, que é importante na proteção dos tecidos epiteliais; lactoferrina, fatores ácidos e básicos de crescimento de fibroblastos (aFGF, bFGF) e fatores de transformação dos tecidos (TGF- β 1 e TGF- β 2), que associados estimulam a mitogênese de células. O uso tóxico de leite bovino cru congelado acelerou a cicatrização de feridas cutâneas e a recuperação da pelagem em ratos. No entanto, o leite bovino pasteurizado e resfriado não apresentou estes efeitos. Outros estudos, como composição físico-química do leite utilizado e isolamento dos componentes do leite responsáveis pelo efeito positivo, seriam necessários para confirmar os resultados obtidos.

0497

INCENTIVO AO AUMENTO DO CONSUMO DE FRUTAS ATRAVÉS DE PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR APLICADA EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE SALVADOR DO SUL - RS

OUTRAS

*Cássia Cristina Lautert
Universidade Do Vale Do Rio Dos Sinos - UNISINOS*

A criança necessita de uma alimentação nutricionalmente adequada para que ela possa crescer e se desenvolver. O baixo consumo de frutas e verduras na infância e o aumento do consumo de alimentos ricos em açúcar, gordura e energia, estão repercutindo na prevalência de crianças com sobrepeso/obesidade, caracterizando a transição nutricional. É na infância que a criança aprende e por isso é essencial que se promova desde cedo hábitos alimentares saudáveis para que estes permaneçam ao longo da vida. Desenvolver

atividades lúdicas para aumentar o consumo de frutas em crianças pré-escolares das escolas municipais de educação infantil do município de Salvador do Sul - RS, é o objetivo deste trabalho. Foram realizados 7 encontros para intervenções de educação alimentar através de atividades lúdicas com ênfase no consumo de frutas nas escolas municipais de educação infantil, do município de Salvador do Sul - RS, abrangendo crianças pré-escolares com idade entre 3 e 6 anos. Em cada encontro trabalhou-se uma atividade lúdica enfocando o consumo de frutas. Para mensuração dos resultados foi aplicado um questionário para avaliar a percepção dos pais e das monitoras, sobre o consumo de frutas. Verificou-se que houve um aumento do consumo de frutas pelos pré-escolares, conforme relato dos pais, da mesma forma que as crianças deram importância às atividades pelo fato deles terem referido sobre as mesmas fora do momento da atividade. O resultado deste estudo corrobora com dados da literatura de que intervenções de educação alimentar mostram-se significativas.

0581

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA APAE CHAPECÓ: DA PRODUÇÃO AO CONSUMO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

OUTRAS

*Gabriela Tavares de Oliveira; Elizabeth Nappi Corrêa
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ*

Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) Chapecó atualmente atende 320 alunos que necessitam de cuidados especiais e conta com 70 funcionários no desenvolvimento das atividades como acompanhamento ambulatorial e pedagógico e oficinas terapêuticas que proporcionam a inclusão social e recuperação desses indivíduos. Nesse espaço torna-se interessante a criação de hortas como prática pedagógica, já que pode ser considerada como um laboratório vivo para diferentes atividades didáticas com foco na educação nutricional que podem auxiliar na complementação das refeições através da produção de hortaliças e frutas. Estas ações propiciam conhecimentos sobre o consumo de frutas e hortaliças para a saúde e incrementam habilidades para sua introdução na alimentação cotidiana. O presente projeto de extensão tem por objetivo desenvolver atividades educativas relacionadas ao consumo alimentar através de hortaliças e frutas produzidas na horta. O projeto vem sendo desenvolvido na instituição com pais, alunos e funcionários com recursos do Fundo de Apoio a Pesquisa e a Extensão – FAPEX com início em agosto de 2009 e a participação de acadêmicos e docentes dos cursos de Agronomia e Nutrição da Unochapecó. Entre as ações estão: avaliação do consumo alimentar e do estado nutricional, desenvolvimento de preparações a base de hortaliças e frutas, e atividades de educação nutricional. O projeto está em andamento e tem demonstrado grande envolvimento dos participantes nas atividades realizadas. Para a avaliação nutricional dos funcionários da instituição foram coletadas e analisadas as medidas antropométricas o que revelou um número alto de sobrepeso mostrando a importância de se fazer intervenções com esse público. Foram realizadas oficinas culinárias com alunos de receitas a base de hortaliças incentivando o consumo e envolvendo-os durante a preparação. Também foi desenvolvido material educativo com informações sobre alimentação saudável e distribuído aos pais e frequentadores da instituição. As intervenções que estão sendo realizadas têm um impacto positivo na educação desses indivíduos na medida em que proporcionam qualidade de vida através de práticas alimentares saudáveis.

0929

UTENSÍLIOS CULINÁRIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS E A SAÚDE HUMANA: O NUTRICIONISTA PERCEBE ALGUMA ASSOCIAÇÃO?

OUTRAS

*Gomes, MCR; Avila, CF; Lima, CM
Centro Universitário Plínio Leite*

Além de conferir ou melhorar os atributos sensoriais dos alimentos, os materiais utilizados na confecção de recipientes culinários, por apresentarem características distintas, reagem com os alimentos de várias formas. Este estudo objetivou avaliar a percepção do nutricionista sobre a associação dos utensílios culinários com os alimentos e a saúde humana. Foram entrevistadas 36 nutricionistas atuantes em Instituições Geriátricas e Hospitalares (área clínica e produção de refeições) da cidade de Niterói (RJ). Os profissionais responderam a um questionário referente à utilização, a nível pessoal e profissional, de diferentes materiais presentes na elaboração dos utensílios. Atuação em clínicas Geriátricas: 33,4% e Hospitalares: 66,6% (Clínica; 25%; Produção de Refeições: 22,2% e 19,4% em

ambas as áreas). O tempo médio de formação observado foi de 11,3 anos (4a - 34a)). Na esfera pessoal, a qualidade (92%) e a durabilidade (53%) foram as principais características consideradas para a utilização dos materiais. No âmbito profissional, estas características foram apontadas como principais por 47% das entrevistadas. Em relação à utilização no pré-preparo e preparo de alimentos, constatou-se o uso de utensílios de aço inoxidável (86%) e de alumínio (61%) para a cocção na esfera doméstica. Já a nível institucional, o alumínio apresentou distribuição de 100% para as duas etapas de utilização. Observou-se a intenção de troca dos utensílios pelo nutricionista na sua residência (23%) e nas instituições (41%). Apenas 4 profissionais (11%) apontaram vantagens e desvantagens nos materiais utilizados na confecção dos utensílios. Da totalidade dos profissionais estudados, 70% mostraram-se cientes da necessidade de cuidados especiais na utilização dos utensílios. No entanto, apenas 26 nutricionistas responderam a questão referente à associação dos materiais com a saúde humana, sendo que 7,7% destes demonstraram desconhecimento sobre o tema. A pouca atenção dada pelos nutricionistas aos utensílios culinários utilizados no preparo de alimentos demonstra o desconhecimento destes profissionais, assim como uma participação reduzida do mesmo no processo de seleção destes recipientes. A inserção nos Cursos de Nutrição do estudo dos utensílios culinários pode contribuir para a formação profissional e proporcionar ao nutricionista mais segurança e melhor desempenho na sua atuação.

1231

A DIETA HIPOSSÓDICA NA PERCEÇÃO DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

OUTRAS

*SOUSA, AA; VERRENGIA, EC
UFSC - Departamento de Nutrição*

A dieta hipossódica, apesar de citada mundialmente como uma das maneiras mais efetivas de controle na hipertensão arterial, apresenta um dos menores índices de adesão. Esta baixa adesão tende a se agravar nas hospitalizações, podendo interferir na ingestão de energia e de macronutrientes, acarretando um consumo alimentar inadequado. O objetivo do estudo foi analisar a percepção de indivíduos hipertensos em relação à dieta hipossódica. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória, realizada em um hospital público em Florianópolis. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, aplicadas a 15 indivíduos hipertensos, com idade média de 58,4 anos, com tempo médio de internação de 12,8 dias e recebendo dieta normal hipossódica. O modelo de análise foi composto por três categorias: aceitação da dieta hipossódica no hospital, limites para a aceitação da dieta hipossódica no hospital e a convivência com a dieta hipossódica fora do hospital. Para análise dos relatos foi utilizada a técnica de análise de conteúdo, que consistiu na sistematização de unidades de significado nas três categorias. Como resultados, os pacientes apontaram como elementos facilitadores para aceitação da dieta hipossódica: a restrição de sódio incorporada ao hábito alimentar, a concepção de que o excesso de sal é prejudicial à saúde e o papel da família na adesão ao tratamento. Como limites para aceitação, destacaram: a falta de sabor, o modo de preparo, as intolerâncias e dificuldades pessoais em consumir alguns alimentos. A continuidade da dieta hipossódica fora do hospital depende do apoio familiar, da incorporação desta dieta ao hábito alimentar e de orientações de profissionais. De acordo com a percepção dos indivíduos hipertensos hospitalizados pode-se concluir que a não aceitação alimentar envolve aspectos como falta de sabor das preparações, modo de preparo dos alimentos, falta de apoio familiar, falta de apetite e as preferências e intolerâncias individuais a alguns alimentos. Cabe a equipe de saúde compreendê-los e buscar transformar a oferta de alimentos no ambiente hospitalar numa experiência que conjugue aspectos sensoriais e nutricionais.

1036

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

OUTRAS

*Juliana Couto Barros Lima; Isabel Carolina da Silva Pinto; Carla Caroline Silva dos Santos; Mariana Navarro Tavares de Melo
Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira IMIP*

A obesidade é uma doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal, devido ao balanço energético positivo e que acarreta repercussões à saúde, não só na qualidade,

como na quantidade de vida. Em se tratando do público infantil, a obesidade representa o maior fator de risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, pois já nesta faixa etária podem-se desenvolver os principais fatores de risco para DCV como: dislipidemias, hipertensão e intolerância à glicose. O objetivo deste trabalho foi identificar a presença de fatores de risco para DCV em crianças e adolescentes obesas atendidas em ambulatório de Nutrição de um hospital público do Recife-PE. Trata-se de um estudo do tipo série de casos, realizado entre os meses de Outubro e Novembro de 2009. Os indivíduos foram pesados e medidos, sendo considerado excesso de peso quando $IMC \geq 25$. Obesidade abdominal foi considerada quando circunferência da cintura (CC) ≥ 90 ou razão cintura/estatura (RCE) $> 0,5$. Foram dosados perfil lipídico e glicemia de jejum. Para avaliação dos fatores de risco familiares questionou-se sobre presença de obesidade, hipertensão, diabetes e DCV precoce (antes dos 55anos) dos pais, considerando positiva quando presente em algum dos pais. Estudou-se 31 indivíduos, com idade entre 16 e 171 meses, sendo 45% do sexo masculino e 55% do sexo feminino. Dos indivíduos estudados, além do excesso de peso, 92,6% apresentavam concomitantemente obesidade central quando analisada pela CC e 85,2% pela RCE. Constatou-se dislipidemia e alteração da glicemia de jejum em 82,1% e 10,7% dos indivíduos, respectivamente. Dos fatores de risco familiares 76,2% apresentavam algum dos pais obesos, 29% hipertensos, 22,6% dislipidêmicos, 3,2% diabéticos e 25,8% com DCV precoce. Diante de tais resultados, considera-se que indivíduos estudados estão propensos ao desenvolvimento de DCV, já que todos apresentaram, além da obesidade, um ou mais fatores de risco para DCV. Tal condição evidencia a necessidade de ações via políticas públicas já existentes, na perspectiva de promoção da saúde através da alimentação saudável, com intervenções diretas em todo ciclo de vida da população.

0839

ESTADO NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA EM NATAL/RN

OUTRAS

*Oliveira, AC; Maciel, BL
UFRN*

A adolescência é marcada por intensas modificações físicas, psíquicas, comportamentais e sociais. Muitos adolescentes têm em sua mente um corpo idealizado e quanto mais este corpo se distanciar do real, maior será a possibilidade de conflito, comprometendo sua auto-estima. Assim, compreender fatores que interferem na construção da imagem corporal nos adolescentes merece atenção, já que se verifica que é nesta fase da vida que o homem é mais influenciado pelos padrões impostos pela sociedade. O estudo teve como objetivo avaliar a percepção da imagem corporal e o estado nutricional de um grupo de adolescentes de uma instituição de rede particular do ensino médio. Foram avaliados 44 adolescentes de 14 a 17 anos de idade, de agosto a setembro de 2009. Aplicou-se o teste de comportamentos alimentares e imagem corporal de Candy & Fee (2007), seguida de aferição do IMC. 48% dos adolescentes encontraram-se eutróficos, 30% com sobrepeso ou obesidade e 22% com baixo peso. Observou-se que 69% dos adolescentes sentiam-se gordos diariamente ou frequentemente, sendo este percentual maior para o gênero feminino (45%). Dos classificados segundo IMC/idade como eutróficos e abaixo do peso, 77% e 20%, respectivamente, sentiam-se diariamente ou frequentemente gordos, enquanto que, dentre o os obesos, 65% nunca ou raramente sentiam-se desta forma. Dessa forma, conclui-se que há um alto percentual de magreza bem como de sobrepeso e obesidade na população estudada. Foram também altos os percentuais de adolescentes com estado nutricional adequado ou abaixo do peso que se sentiam gordos e desejavam ser mais magros, bem como de obesos que não se percebiam gordos. Os resultados são alarmantes visto que o excesso de preocupação em relação à aparência física pode desencadear distúrbios alimentares, e que a ausência de preocupação com a obesidade em obesos pode promover o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Sugere-se que haja investimentos em programas de educação nutricional para os adolescentes avaliados, visando a promoção de novos conceitos de imagem corporal.

0987

ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E LÍPIDES PLASMÁTICOS EM HOMENS COM SOBREPESO

OUTRAS

*Santos-Zago, LF; Botelho, AP; Pardo, LB; Pozza, FS; Marinelli, RS; Silva, SA; Reis, SMPM; Oliveira, AC; Maróstica-Junior, MR
Universidade Estadual de Campinas*

A suplementação com ácido linoléico conjugado tem sido muito investigada como estratégia para controle do excesso de peso e suas conseqüências devido aos seus efeitos de redução de gordura corporal e melhora de perfil de lipídeos plasmáticos. O objetivo do trabalho foi identificar associação entre o consumo de ácido linoléico conjugado por meio de suplementação e índice de massa corporal, percentual de gordura corporal e lipídeos plasmáticos em homens com sobrepeso. Foram incluídos no estudo, após terem assinado termo de consentimento livre e esclarecido, 26 voluntários em estágio de vida entre 25 e 45 anos, com índice de massa corporal médio de $27,95 \pm 2,70$ kg/m². Foi um estudo de coorte prospectiva duplo-cego em que grupos suplementados placebo e experimental receberam 3 g de óleo de cártamo e CLA Tonalin® 61650, respectivamente, durante 12 semanas. A massa corporal foi tomada em balança digital portátil, a altura em estadiômetro portátil para adulto com campo de uso de 0,8 a 2,2 m e o percentual de gordura corporal por impedância bioelétrica. A coleta de sangue foi realizada por profissional técnico, após jejum de 12 horas. As determinações bioquímicas foram realizadas pelo Laboratório de Patologia Clínica da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas. Embora os valores médios dos indicadores antropométricos e bioquímicos estudados tivessem sido semelhantes entre os grupos placebo e experimental, observou-se tendência de associação entre consumo de ácido linoléico conjugado e menores valores de índice de massa corporal e LDL-colesterol e maiores valores de HDL-colesterol e colesterol total. Concluiu-se que a suplementação com 3 g diários de suplemento durante 12 semanas influenciou, ainda que de forma sutil, o perfil antropométrico e bioquímico da população estudada, o que certamente confirma e instiga a necessidade de estudos sobre CLA, sobretudo em humanos, visando fornecer subsídio científico para a real efetividade desse suplemento como agente coadjuvante na prevenção e controle do excesso de peso e doenças associadas.

0923

COMPARAÇÃO DE MÉTODOS E DE EQUAÇÕES PREDITIVAS DE GASTO ENERGÉTICO EM HOMENS COM EXCESSO DE PESO

OUTRAS

*Raquel Duarte Moreira Alves; Fernanda Cristina Esteves de Oliveira; Carolina Pereira Zuconi; Josefina Bressan
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA*

Existem diversos métodos de avaliação do gasto energético (GE) sendo as equações preditivas as mais utilizadas. Ainda não há consenso de qual seria mais adequada para indivíduos com excesso de peso. Objetivou-se comparar o gasto energético de repouso (GER) obtido por CI, bioimpedância elétrica (BIA) e pelas equações preditivas de Harris-Benedict (HB), Fleisch e Mifflin, bem como comparar o gasto energético total (GET) estimado pelas fórmulas de Ireton-Jones, Mifflin e Requerimento energético estimado (EER) em homens com excesso de peso. Em condição de repouso, após 12 horas de jejum, o GER foi estimado por BIA e pelo monitor metabólico Deltatrac por 30 min. O GER foi estimado pela equação de HB, Fleisch e Mifflin. Para o GET utilizou-se a fórmula de Ireton-Jones, Mifflin e EER, esta última tanto utilizando peso atual (PA) como peso ajustado (PAJ). Os dados foram analisados no programa SigmaStat® versão 2.03. Adotou-se significância de 5%. Avaliou-se 39 homens com idade entre 20 e 43 anos. A média de IMC e percentual de gordura corporal foi de $29,1 \pm 2,5$ kg/m² e $25,8 \pm 4,4$ %, respectivamente. O GER estimado por BIA ($p=0,002$) e HB ($p=0,022$) foram significativamente maiores do que aquele medido por CI. Os valores obtidos de Mifflin e Fleisch não diferiram significativamente da CI. Porém, todos os métodos correlacionaram fortemente com a CI ($r > 0,70$). As fórmulas de GET diferiram entre si ($p < 0,05$), com exceção das duas equações de EER (PA e PAJ) que não mostraram diferença entre elas. Mifflin apresentou correlação forte e significativa com a EER com PA ($r=0,972$) e PAJ ($r=0,994$). A equação de Ireton-Jones, subestimou o GET, já que este ficou próximo ao GER medido por CI. As equações de Mifflin e Fleisch apresentaram-se adequadas para o GER e as fórmulas de EER (PA e PAJ) e de Mifflin

podem ser utilizadas para calcular o GET. A BIA e HB superestimaram os valores de GE, o que pode resultar, em longo prazo, em balanço energético positivo, contribuindo negativamente para controle do peso. Estes resultados foram observados em homens com excesso de peso, assim deve-se ter cautela ao usar tais fórmulas em outras populações.

0986

INGESTÃO HABITUAL MÉDIA DE ENERGIA E NUTRIENTES E ASSOCIAÇÃO COM ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E LÍPIDES PLASMÁTICOS EM HOMENS COM SOBREPESO INTERESSADOS EM SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO

OUTRAS

Santos-Zago, LF; Botelho, AP; Pardo, LB; Pozza, FS; Marinelli, RS; Silva, SA; Reis, SMPM; Oliveira, AC; Maróstica-Junior, MR
Universidade Estadual de Campinas

A busca por estratégias para prevenção e controle do excesso de peso e suas consequências é constante. O ácido linoléico conjugado pode constituir uma dessas estratégias devido aos seus efeitos sobre a composição corporal e metabolismo de lipídeos. O objetivo do trabalho foi avaliar a ingestão habitual média de energia, lipídeos totais, ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poliinsaturados, colesterol, ácido linoléico conjugado, vitaminas E, C, B12, B6, ácido fólico, selênio, cobre e zinco de homens com sobrepeso interessados em suplementação com ácido linoléico conjugado, bem como, a associação com índice de massa e percentual de gordura corporais e lipídeos plasmáticos. Foram incluídos, após terem assinado termo de consentimento livre e esclarecido, 36 voluntários em estágio de vida entre 25 e 45 anos, com índice de massa corporal médio de $28,18 \pm 2,92$ kg/m². A ingestão habitual foi obtida por meio de registro alimentar de sete dias. Energia e nutrientes foram calculados com o auxílio do DietPro e a avaliação foi feita conforme proposta da Dietary Reference Intakes, utilizando como ponto de corte valor de EER para energia, valor de AMDR para lipídeos totais e valor de EAR para os micronutrientes. A massa corporal foi tomada em balança digital portátil, a altura em estadiômetro portátil com campo de uso de 0,8 a 2,2 m e o percentual de gordura corporal por impedância bioelétrica. A coleta de sangue foi realizada por profissional técnico, após jejum de 12 horas. As determinações bioquímicas foram realizadas pelo Laboratório de Patologia Clínica da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas. Observou-se inadequação na ingestão habitual média de energia e ácidos graxos. Observou-se tendência de associação do consumo de ácido linoléico conjugado com menores índices de massa corporal, menores percentuais de gordura corporal e menores concentrações de triacilglicerol. Alta prevalência de ingestão habitual média abaixo do valor de EAR foi observada para vitamina E e ácido fólico. Concluiu-se que o perfil de consumo da população estudada tende a associar-se com os indicadores antropométricos e bioquímicos estudados e que a tendência de associação entre consumo de CLA e menor índice de massa corporal e percentual de gordura corporal justifica a tentativa de suplementação com esse ácido graxo como coadjuvante para o controle do sobrepeso.

1358

PERFIL NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DOS ALUNOS ATENDIDOS PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TRIUNFO

OUTRAS

Orengo, JG; Plentz, MC
Prefeitura Municipal de Triunfo

Introdução: Nas duas últimas décadas a incidência de obesidade e doenças não transmissíveis (crônicas) na infância vem aumentando em todo mundo. Segundo a ABESO e OMS a obesidade tem se tornado um dos principais problemas entre crianças e adolescentes. Este é um fato preocupante uma vez que com o aumento do consumo de alimentos pouco nutritivos e a falta de atividade física o problema tende a se agravar. Em vista dos fatores acima, fez-se necessária uma avaliação do estado nutricional dos alunos da Educação Infantil. Essas informações poderão subsidiar ações preventivas e terapêuticas no controle da obesidade no município Triunfo, e estas ações poderão contribuir para melhorar a qualidade de vida e saúde dos alunos. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e a composição corporal dos alunos da Educação Infantil atendidos pela alimentação escolar do município de Triunfo matriculados em 2009. Método: Na primeira fase, foi feita a avaliação nutricional das crianças. A avaliação consistiu em aferição do peso e estatura, anotação

do sexo e doenças não transmissíveis. Além disso, realizamos a medição da circunferência abdominal das crianças acima de 2 anos para controle. O método utilizado para avaliação foram as curvas de crescimento OMS/2006. Avaliou-se a situação de peso para idade, peso para altura e altura para idade. Num segundo momento, os resultados obtidos foram analisados e os alunos com diagnóstico de obesidade ou desnutrição foram encaminhados para o acompanhamento e tratamento necessários de acordo com os recursos existentes no município. Resultados: No total foram avaliados 277 alunos perfazendo um percentual 90,2% da população escolar atendida nas três escolas selecionadas. A média de idade dentre os alunos avaliados foi de 3 anos. O total de alunos dentro da faixa de normalidade é de 225, perfazendo 90%. Foi encontrado um percentual médio de 8,4 % de obesidade, 1,2% de desnutrição e 1% de baixa estatura. Conclusão: concluímos que entre os alunos avaliados há uma prevalência de obesidade considerável, o que nos leva a pensar a necessidade de orientar hábitos saudáveis constantes, bem como a expansão desse trabalho no município.

0653

A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA (PSF) DA CIDADE DE PASSOS- MG

OUTRAS

Mariana Santos Silveira; Juliana Oliveira Barbosa; Vivian Freitas Silva Braga Silveira
Fundação de Ensino Superior de Passos

Introdução: O programa de saúde da família é definido e defendido como uma estratégia para organizar a atenção básica, implantada a fim de trazer nova concepção de saúde, voltada à promoção da qualidade de vida e intervenção em fatores de risco. A atuação do profissional de nutrição deve estar voltada para as condições de nutrição da população de um modo geral, visando melhorias, prevenindo, diagnosticando e reabilitando, principalmente os grupos vulneráveis. O desenvolvimento precoce de doenças crônicas não-transmissíveis está associado significativamente com elevados níveis de gordura corporal. Portanto, quantificar a gordura corporal com o menor erro possível torna-se fundamental, o IMC tem sido recomendado pela OMS como um indicador da gordura corporal por ser obtido de forma rápida e praticamente sem custo nenhum. Objetivo: Demonstrar a importância do nutricionista no programa de saúde da família no município de Passos - MG. Metodologia: Trata - se de um estudo transversal com amostragem por conveniência. Para coleta de dados utilizaram-se registros já existentes no PSF. Após a coleta dos dados realizou-se a estatística descritiva. Resultados: Participaram do estudo 100 pacientes atendidos pelos estagiários de Nutrição, sendo que destes, 35% perderam peso, 20% manteve o mesmo peso, 30% não obteve resultados, 15% não compareceram ao retorno. Conclusão: É fundamental a presença do nutricionista no programa de saúde da família, pois é evidente que nenhum outro profissional da saúde possui formação para atuar na alimentação e nutrição dentro das comunidades e que a presença só virá a contribuir para a prevenção e promoção da saúde da população.

0564

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE QUERCETINA SOBRE A SAÚDE

OUTRAS

Fagundes, AT; Rana, CA

Com o intuito de promover a saúde e aumentar a expectativa de vida mundial, investe-se cada vez mais na melhoria de produtos alimentícios e em projetos de reeducação alimentar para a sociedade. Com a modificação de hábitos alimentares, a população mundial procura consumir alimentos que tragam benefícios ao serem consumidos de forma convencional e que auxiliem na proteção contra doenças crônicas não-transmissíveis. Os compostos bioativos dos alimentos são recomendados para esta população, embora até o momento não haja dados concretos que estes tragam os benefícios desejados. Dentre estes destaca-se a quercetina. O objetivo do presente trabalho foi estudar alguns benefícios da quercetina sobre a saúde. Foi realizada uma revisão bibliográfica, utilizando-se artigos científicos publicados e disponibilizados nas bases de dados: PUBMED, SCIELO, MEDLINE e periódicos CAPES. A quercetina faz parte da subclasse dos flavonóis e tem um grande papel antioxidante, antiinflamatório, antialérgico, antitumoral, antiviral e neuroprotetor. Tal composto bioativo também possui efeitos sobre as doenças cardiovasculares. Promove um aumento do HDL, o que reduz significativamente a possibilidade de

surgimento de doenças cardiovasculares, uma das grandes preocupações da sociedade atual. Ela demonstrou redução dos riscos de DCV de mais de 50%. A quercetina é capaz de diminuir a pressão arterial, a hipertrofia cardíaca e a disfunção vascular. Ela previne contra a isquemia cardiovascular, sendo um potente vasodilatador coronariano. A quercetina é um flavonóide que deve ser ingerido com mais frequência e possui características que são importantes na prevenção de doenças. Porém, muitas funções ainda não estão totalmente elucidadas, porque as pesquisas sobre ela ainda são bastante recentes. Sendo assim, há a necessidade de realização de mais estudos para a efetiva comprovação dos seus benefícios.

0130

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DOS GARIS DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA, RS¹.

OUTRAS

SACCOL, S.; MUSSOI, TD.
CBES

INTRODUÇÃO: Uma preocupação ambiental, no mundo inteiro, é conhecida como: lixo urbano, cujo aumento é proporcional ao aumento da população, necessitando, portanto, de uma maior quantidade de serviços de coleta de lixo (RÊGO; BARRETO; KILLINGER, 2002). Na coleta de lixo domiciliar, o corpo do coletor é quem carrega o lixo. A partir desta situação, muitos garís têm experiências desagradáveis, pois a vida emocional destas pessoas é muito afetada, além de serem vítimas de preconceitos (VELLOSO; VALADARES; SANTOS, 1998).

OBJETIVO: Verificar o Índice de Massa Corporal dos funcionários responsáveis pela coleta do lixo urbano, no município de Santa Maria - RS.

MÉTODOS: O trabalho caracterizou-se como um estudo do tipo delineamento transversal e o tipo de amostragem consecutiva, foi realizado na empresa que é a responsável pela coleta do lixo urbano na cidade de Santa Maria - RS. A coleta de dados foi efetuada por meio da aferição antropométrica onde se averiguou o peso e a altura. Através desses resultados, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo aferidos e classificados de acordo com a WHO.

RESULTADOS: O estudo foi realizado com 46 funcionários do gênero masculino. Neste estudo encontrou-se um IMC médio de 25,01 kg/m² (Sobrepeso).

DISCUSSÃO E CONCLUSÃO: Nos garís do Rio de Janeiro onde Lima et al encontraram, numa amostra de 126 garís, um IMC = 23,16 kg/m², sendo inferior ao resultado do presente estudo, possivelmente as horas de trabalho, a quantidade de lixo, os quilômetros percorridos sejam maiores em cidades de maior população. Está muito elevado o índice de sobrepeso/obesidade, sendo este um dado preocupante, pois este grupo realiza uma atividade física intensa. Não se obteve casos com garís desnutridos em Santa Maria, segundo o IMC.

0396

EFEITOS DA DIETA DE CAFETERIA SUPLEMENTADA COM NONI (MORINDA CITRIFOLIA) SOBRE PARÂMETROS CORPORAIS E PLEXO MIOENTÉRICO DO ÍLEO DE RATOS

OUTRAS

Ricardi, LM; Sousa, FC; Marsiglio, GN; Costa, CEM; Rocha, CLMS
Pontifícia Universidade Católica do Paraná

A obesidade é uma doença de origem multifatorial envolvida em diversas alterações fisiopatológicas no organismo, podendo repercutir em danos ao sistema nervoso. O plexo mioentérico é formado por neurônios situados entre as camadas da túnica muscular da parede dos órgãos do trato gastrointestinal, estando relacionado com o controle da motricidade gastrointestinal. O suco de noni (*Morinda citrifolia*) é usado popularmente no tratamento de várias doenças e no controle de peso. O objetivo do estudo foi avaliar os parâmetros corporais e o plexo mioentérico do íleo de ratos submetidos à alimentação hiperlipídica e hiperclórica suplementada com noni. Esta alimentação, dieta de cafeteria, é composta de alimentos industrializados produzidos para consumo humano. Ratos machos Wistar foram divididos em dois grupos: CAN (n=4), alimentados com dieta de cafeteria suplementada com suco de noni por gavagem na dose de 0,50 mL/kg de peso corporal, e CSN (n=4), alimentados com dieta comercial balanceada. O período experimental foi entre os 21 e 206 dias de vida. Foram analisados parâmetros corporais e neuronais. Os neurônios foram estudados com uso da técnica histoquímica de Gie-

msa. A dieta de cafeteria não afetou significativamente o crescimento dos animais, mas afetou profundamente o ganho de peso. O peso médio dos animais do grupo CAN foi de 541,88±38,02g e do grupo CSN foi de 433,95±26,56g. Assim, a dieta de cafeteria foi eficaz na indução da obesidade e a suplementação com noni não foi capaz de reverter os efeitos dessa dieta no ganho de peso. Foram contados os neurônios mioentéricos em 47,60mm² do íleo de animais de cada grupo experimental, obtendo-se no grupo CAN média de 2.252,75±235,65 neurônios e no grupo CSN média de 2.291,00±331,55 neurônios. Para análise morfométrica foi mensurada a área do perfil celular de 400 neurônios de cada grupo. Os valores de contagem e mensuração neuronal foram relacionados com o comprimento intestinal e observou-se que a obesidade associada à suplementação com noni não levou à redução significativa da área intestinal, do número e do crescimento de neurônios mioentéricos do íleo.

Luciani M. Ricardi luciani_snp@hotmail.com

1406

“EDUCAÇÃO ALIMENTAR E ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM LEGUMES E FRUTOS DO QUINTAL”

OUTRAS

María Andrea Montagnani
INTA

Introdução:

No âmbito da atual EEA AUPU AMBA/INTA [Estação Experimental Agropecuária Agrícola Urbana e Periurbana da Área Metropolitana de Bs As / Instituto Nacional da Tecnologia Agropecuária] e de uma perspectiva de desenvolvimento territorial, nos anos anteriores foram realizadas, no marco do Programa Pró-Quintal, atividades ligadas à agricultura urbana e periurbana, capacitando a população de baixa renda na produção de quintal-granja orgânica para o autoabastecimento e venda de alimentos frescos ou elaborados, contribuindo para a equidade e segurança alimentar. Neste contexto, a tarefa do profissional nutricionista adquiriu relevância e ampliou seu campo de ação.

Objetivos:

- Garantir uma melhor utilização e aproveitamento dos recursos agropecuários produzidos pela população, divulgando padrões alimentares saudáveis, salientando os benefícios nutricionais da ingestão recomendada de alimentos frescos e estabelecendo procedimentos adequados de higiene e manipulação, para aperfeiçoar os princípios nutritivos, evitar a poluição e melhorar a qualidade de vida.
- Transferir conhecimentos e tecnologias apropriadas na transformação dos alimentos para sua comercialização as alternativas de renda.
- Resgatar e revalorar os conhecimentos e tradições regionais.

Metodologia:

As atividades no terreno começaram em 2000, com palestras de Educação Alimentar e Nutrição e demonstração de alimentos por meio das seguintes oficinas: conservas; pães (variedades enriquecidas) e comidas saudáveis. A partir do ano de 2003 novas temáticas se acrescentaram: Oficina de massas de cores, alimentos minimamente processados e preparações com nozes.

Essas atividades foram acompanhadas pela elaboração de material didático, tarefas de cozinha experimental e controle de qualidade na produção para a venda. Com participação ativa dos alunos e a articulação com instituições públicas e privadas que forneceram o local físico. Território de Intervenção: Cidade Autônoma de Buenos Aires e 24 distritos da Grande Buenos Aires, Argentina.

Resultados:

Do ano 2000 até 2009, 586 atividades foram feitas, atingindo 3689 beneficiários. Muitas dessas oficinas geraram agentes multiplicadores e microempreendimentos.

Conclusões:

Esta experiência profissional, que partiu do simples e foi para tarefas mais complexas, visa mostrar aos colegas um campo de ação inovador ou pouco frequente.

0530

CONSUMO DE OMEPRAZOL PELOS PACIENTES CADASTRADOS NO PROGRAMA DA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PASSOS – MG**OUTRAS**

*Juliana Oliveira Barbosa; Mariana Santos Silveira; Márcia Elizabete Azevedo Santos; Talita Silva Neves; Jussara de Castro Almeida
Fundação de Ensino Superior de Passos - FESP*

Introdução: As gastropatias são patologias caracterizadas por alterações da mucosa gástrica. Para o tratamento é indicado, pelo médico, o medicamento omeprazol. Tal fármaco aumenta o pH estomacal o que diminui a absorção de cálcio. Outro fator importante é a alimentação, que quando desequilibrada, com utilização de alimentos irritantes da mucosa e sem fracionamento se associa fortemente a gastropatias e a mesma, deve ser investigada e corrigida simultaneamente a terapia medicamentosa. **Objetivo:** Verificar o consumo de omeprazol pela população cadastrada no Programa da Saúde da Família no município de Passos – MG. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência. Para a coleta de dados utilizou-se os registros existentes em 4 PSFs do município de Passos - MG, onde foram levantadas informações sobre o número total de atendimentos nos 5 primeiros meses de 2008 e 2009, sexo, idade e utilização de omeprazol. Após a coleta, realizou-se a estatística descritiva dos dados. **Resultados:** Foram atendidos em 2008, 10.434 pacientes, sendo que destes, 238 (2,28%) fizeram uso frequente de omeprazol. Em 2009, o total de atendimentos foi de 11.553 pacientes, com 548 (4,74%) indivíduos consumindo o medicamento. Verificou-se ainda que a maior utilização ocorreu no sexo feminino na faixa etária de 31 a 60 anos. Cabe ressaltar que os 238 pacientes que utilizaram o medicamento no ano anterior, continuaram o seu consumo em 2009. **Conclusão:** Percebe-se um aumento do consumo de omeprazol de 2008 para 2009. Faz-se necessário realizar uma intervenção nutricional juntamente com a terapia medicamentosa a fim de minimizar e tratar as gastropatias.

1271

SATISFAÇÃO CORPORAL DE FUNCIONÁRIAS ADMINISTRATIVAS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA**OUTRAS**

*Tatiana Amboni; Adriana Soares Lobo
UNESC*

As figuras femininas valorizadas na antiguidade eram representadas corpos avantajados. Atualmente, a hipervalorização do corpo magro e a desvalorização dos aspectos que levam a vida saudável são observados na sociedade. Esta valorização pela magreza pode influenciar na satisfação corpórea. Entende-se por satisfação corporal o quanto um indivíduo está satisfeito com o peso, com a gordura e com a forma do corpo. Como as mulheres representam o grupo de maior risco para as distorções na imagem corporal, o presente estudo objetivou analisar a satisfação corpórea de funcionárias administrativas de uma instituição de ensino superior do sul de Santa Catarina. Este estudo caracterizou-se como descritivo, transversal com abordagem quantitativa, cuja amostra foi composta por 144 mulheres adultas. Para avaliação da satisfação corporal foi utilizado a Escala de Figuras de Silhuetas de Stunkard et al (1983). Dados referentes à escolaridade e estado civil foram obtidos por um questionário. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Observou-se maior prevalência de mulheres casadas (47,9%) com nível de escolaridade 3º grau completo (49,3%). Em relação à silhueta, 52,1% das entrevistadas desejavam ter uma silhueta menor do que a escolhida como atual. A insatisfação corporal foi relatada por 71,5% das mulheres. O motivo predominante da insatisfação em relação ao corpo foi o excesso de peso (63,9%). A insatisfação pela magreza foi observada em 7,6% da amostra. Conclui-se que a insatisfação corpórea se faz presente na maioria das mulheres. Estes resultados comprovam que a magreza idealizada pela sociedade prevalece. E a busca por essa imagem, que na maioria das vezes é inatingível, pode levar à transtornos sociais, alimentares, fisiológicos, psicológicos, interferindo na qualidade de vida e na saúde. O profissional da área de nutrição pode contribuir com medidas educacionais que esclareçam a estes indivíduos sobre alimentação adequada, peso adequado, hábitos saudáveis de vida, contribuindo para que estes possam sentir-se satisfeitos com sua imagem corpórea.

0487

RELAÇÃO ENTRE ESTEATOSE HEPÁTICA E PARÂMETROS CLÍNICO-NUTRICIONAIS EM PORTADORES DO VÍRUS DA HEPATITE C (VHC)**OUTRAS**

*Oliveira, LPM; Jesus, RP; Sousa, PN; Souza, IDL; Freitas, JDD; Figueiredo, ACL; Gnoatto, MC; Lyra, LGC.
Universidade Federal da Bahia*

Introdução: Esteatose hepática é um achado comum, mas de grande relevância, em pacientes portadores do Vírus da Hepatite C (VHC), dado que é fator de risco para resistência à insulina. Contudo, pode ser minimizada pela adoção de hábitos de vida saudáveis bem como controle do peso. **Objetivo:** Avaliar a relação entre a prevalência de esteatose hepática e parâmetros clínico-nutricionais de pacientes com VHC. **Metodologia:** foram avaliados 130 pacientes com consumo atual de etanol inferior a 40 g/dia, sem uso de antivirais e com capacidade funcional do fígado ainda preservada (Child A e B), realizou-se avaliação antropométrica, Bioimpedância Multicompartimentada e dosagens bioquímicas. Foi utilizado o software SPSS para a realização das análises estatísticas, considerou-se o qui-quadrado de Pearson a menos 5%. **Resultados:** Observou-se maior prevalência do gênero masculino (63,8%) e a média de idade foi 52,4 anos (+10,5); alta frequência de esteatose hepática (35,4%, n=46), excesso de peso (47,7%, n=62), inadequação da circunferência da cintura (43%, n=55), fibrose leve e moderada (66,7%, n=52) e alteração de ALT duas vezes o valor de normalidade (31,5%, n=39). Os pacientes que apresentaram esteatose hepática tinham maior prevalência de excesso de peso (60,9%, p=0,026) e maior inadequação da circunferência da cintura (60,0%, p=0,004); observou-se ainda que aqueles sem esteatose tinham menores níveis de ALT (75,5%, p=0,037). A presença de esteatose apresentou distribuição similar entre os gêneros e também não foi observada diferença significativa segundo prática de atividade física, genótipo ou grau de fibrose. Vale ressaltar que houve perda de informações e em maior quantidade para genótipo (n= 95) e Metavir (n= 78) o que pode comprometer a análise. **Conclusão:** Houve associação significativa na prevalência de esteatose com excesso de peso, inadequação da circunferência da cintura e níveis elevados de ALT. Isso reforça a importância do acompanhamento nutricional para pacientes com VHC com terapia coadjuvante no controle de co-morbididades como obesidade, resistência à insulina e Diabetes Mellitus, bem como prevenção da síndrome metabólica.

0336

EXPRESSÃO GÊNICA DIFERENCIAL INDUZIDA POR POLIFENÓIS EM HIPOCAMPO DE CAMUNDONGOS**OUTRAS**

*Ramirez MR; Henriques AT; Zanchin NIT; Zuanazzi JAS
UFRRGS*

Atualmente o mundo passa por uma revalorização dos conhecimentos sobre o uso de produtos naturais, por seus possíveis efeitos benéficos ou nutricionais. Entre esses efeitos incluem-se a ação sobre o sistema nervoso periférico e o sistema nervoso central. Entretanto, a grande desvantagem da sequência tradicional de experimentos realizados para demonstrar estes efeitos é o número de ensaios utilizados, e que frequentemente não se identifica com clareza quais interações bio-moleculares são responsáveis pelo efeito observado. A utilização de microarrays ou bibliotecas de sequências de DNA complementar oriundas de RNA mensageiro extraído de células específicas possibilitam a monitoração simultânea de centenas ou mesmo milhares de genes, isso permite a identificação de substâncias envolvidas em uma determinada via metabólica. Na prática, animais são tratados com o composto investigado, amostras de RNA são extraídas dos tecidos e a expressão dos genes é comparada antes e após o tratamento. Neste trabalho utilizamos a análise de expressão gênica diferencial para estudar o mecanismo pelo qual extratos polifenólicos provenientes de frutas nativas poderiam afetar diversas rotas neuronais de sinalização, que são importantes nos processos normais e patológicos decorrentes do envelhecimento. Para isto foram utilizados camundongos Swiss machos, após tratamento crônico com o extrato (oral, 8 meses) os animais foram sacrificados por decapitação, o hipocampo foi removido e destinado a avaliar a expressão gênica, com o auxílio de microarranjos de DNA. Os camundongos tratados apresentaram alterações na expressão de genes envolvidos no metabolismo básico, regulação transcricional, transdução de sinal, reposta ao estresse oxidativo, proteínas estruturais e em genes de função não identificada. Estes resultados sugerem que a caracterização das alterações moleculares endógenas, em modelos experimentais é de fundamental importância tendo em vista que o processo de envelhecimento resulta da interação entre o background genético e os fatores ambientais.

Sexta-feira - 28 de Maio de 2010

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

1069

DEGRADAÇÃO DO ÓLEO DE FRITURA DE RESTAURANTES COMERCIAIS DO CENTRO DE CHAPECÓ - SC**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***L. C. Borges; A. P. B. Silva; G. Cecon; J. S. Lima
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ*

INTRODUÇÃO: O consumo de alimentos fritos e pré-fritos tem aumentado nos últimos anos, provocando uma maior ingestão de óleos e gorduras após terem sido submetidos a elevadas temperaturas. Devido ao fato de que este processo altera a natureza química de óleos e gorduras aquecidos, e seu consumo representa riscos à saúde, observa-se a necessidade de se estabelecer medidas para reduzir o grau de degradação destes. **OBJETIVOS:** Analisar o grau de degradação do óleo de fritura em restaurantes comerciais do município de Chapecó - SC. **METODOLOGIA:** O estudo foi desenvolvido com todos os restaurantes comerciais que servem almoço no bairro centro, cadastrados no site do Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares, totalizando uma amostra de 15 estabelecimentos. Os instrumentos para coleta de dados foi um questionário semiestruturado; o monitor de óleos e gorduras da 3M®; o monitor de óleo alimentar FOM 310; e o termômetro infravermelho à laser. Estes avaliaram o grau de ácidos graxos livres, de compostos polares e temperatura. As medições foram realizadas durante a produção de refeições. Os dados foram analisados por estatística descritiva usando o programa SPSS versão 16.0. **RESULTADOS:** Observou-se que do total de amostras analisadas, 66,66% encontravam-se acima do limite para ácidos graxos livres, sendo o estipulado pela legislação até 2,5%. Considerando o limite de descarte para óleos de fritura de até 25% de compostos polares, 13,33% dos estabelecimentos apresentavam teores de compostos polares acima do preconizado, portanto em condições de descarte. Ao relacionar os parâmetros temperatura x degradação, não foi observada nenhuma diferença estatística. **CONCLUSÃO:** Diante disso, percebe-se que conhecer os procedimentos utilizados nos processos de fritura e estabelecer o momento em que estes devem ser descartados, podem implicar em redução final dos custos e controle da qualidade do alimento. Destaca-se a importância deste estudo para conhecer a qualidade dos óleos, de acordo com o seu grau de degradação, uma vez que estes fazem parte da dieta diária da população.

0881

ANÁLISE DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES MILITAR DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***MOTTA, ABC; MEZZOMO, HC
Universidade Gama Filho*

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído para proporcionar facilidades para a alimentação de trabalhadores de baixa renda. Intervenções alimentares em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) refletem em melhorias na saúde dos trabalhadores e consequentemente na qualidade de vida. Objetivou-se avaliar se valores energéticos, macronutrientes, fibras e sódio, oferecidos pelos cardápios da UPR (COU) e o consumo observado destes mesmos cardápios (COCU) atendiam às recomendações preconizadas pelo PAT. Realizou-se estudo em instituição militar que atende 1.600 funcionários civis com idade entre 30 e 59 anos que exercem atividades operárias. Foram utilizados dez cardápios selecionados aleatoriamente, e de cada cardápio foi escolhido um dia da semana sendo que foram consideradas todas as refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia). Para a obtenção do valor energético, macronutrientes, fibras e sódio das refeições, inicialmente, dimensionou-se todos os utensílios utilizados para expressar as medidas ca-

seiras. Em seguida, foram registradas as quantidades médias de alimentos consumidos pelos trabalhadores em medidas caseiras em todas as refeições. Posteriormente, converteu-se para gramatura. O que nos possibilitou, através das tabelas do NEPA-UNICAMP (2006) e PINHEIRO et al. (2005), o cálculo dos nutrientes citados anteriormente. Constatou-se que COU apresentaram valores adequados em calorias e sódio, valores acima dos recomendados para proteínas (14,5%) e lipídios (27%), e valores abaixo dos preconizados para carboidratos (57,3%) e fibras (22%). E, COCU apresentaram todos os valores acima das recomendações do PAT: energia (165%), carboidratos (100,2%), proteínas (32,4%), lipídios (86,7%), fibras (144%) e sódio (220,8%). Sugerimos diante dos alarmantes resultados encontrados que são necessárias estratégias de intervenção nutricional através de um programa de educação alimentar, além de ajustes nos cardápios, para que promovam adequação dos hábitos alimentares, gerando qualidade de vida aos trabalhadores.

0254

ADEQUAÇÃO DAS UAN DAS UNIDADES MARÍTIMAS DA UNIDADE DE NEGÓCIOS DA BACIA DE CAMPOS - UN-BC - À RDC 216 DA ANVISA**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE - SEGURANÇA HIGIÊNICO - SANITÁRIA EM UAN***TAISSA PEREIRA DE ARAUJO; LILIAN FAUSTINO MACEDO BENEDITO; MICHEL OLIVEIRA HADDAD
Petrobras UN-BC/ SMS
PETROBRAS*

Uma alimentação deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura. Uma alimentação que não oferece segurança no processo de produção pode levar ao comensal uma doença de origem alimentar. Plataformas de petróleo são locais onde o indivíduo permanece quatorze dias embarcado, consumindo todas as refeições do dia no mesmo local, com as mesmas pessoas. A inadequação às boas práticas na preparação de alimentos pode ocasionar nas plataformas um surto de DTA. A legislação vem sistematizar um conjunto de boas práticas na preparação dos alimentos, que em última instância evitaria a contaminação e, por conseguinte, o dano à saúde. Com o objetivo de minimizar as ocorrências de surtos de gastroenterite nas plataformas da Unidade de Negócios da Bacia de Campos (UN-BC) e adequar as cozinhas à legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), foram realizadas auditorias nas cozinhas da UN-BC, baseadas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, utilizando uma metodologia que consta um check-list, um gráfico radar, um relatório fotográfico e um plano de ação. O trabalho pode ser aplicado nas cozinhas de plataformas de petróleo assim como em quaisquer serviços de alimentação.

Após algumas ocorrências de surto de gastroenterite foram realizadas auditorias nas 30 plataformas da UN-BC, no ano de 2006, com o objetivo de diagnosticar a situação das cozinhas das plataformas. Neste período observou-se uma média de 45% de adequação das cozinhas à RDC 216. Em 2007 foram realizadas novas auditorias para avaliar a melhora da adequação à legislação. Neste período as plataformas apresentaram uma média de adequação de 70% em relação à RDC 216, ou seja, uma média de percentual de melhora de 25%. Em 2008 o percentual médio de adequação subiu para 80%, e em 2009 este percentual chegou a uma média de 86%. Podemos concluir que a metodologia utilizada para verificação da adequação à RDC 216 é eficaz, aliada ao trabalho das nutricionistas dos Ativos de realizar visitas técnicas periódicas nas cozinhas das plataformas, juntamente com o comprometimento das empresas contratadas de hotelarias que fornecem a alimentação, confirmada através dos resultados obtidos nas auditorias realizadas. Os resultados mostram que após a aplicação da metodologia e seguimento do plano de ação para tratamento das não conformidades houve diminuição nos casos de surtos de gastroenterite, melhorando a qualidade da alimentação servida nas plataformas.

1283

INOVAÇÃO NA RELAÇÃO CONTRATANTE E CONTRATADA NA CONSTRUÇÃO CONJUNTA DA CAPACITAÇÃO DE EQUIPE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Valéria Monteiro Pinto; Danielle Harris Magalhães; Nádia Pereira de Carvalho; Mariana Vieira Barbosa; Tamira Guilherme Rocha
NUTRIÇÃO-UFRJ

Introdução: O serviço oferecido no RU é terceirizado com o fornecimento de refeições transportadas: estas são preparadas na Unidade Produtora de Refeições (UPR) da empresa "DENJUD – Refeições Coletivas" e encaminhadas em transporte adequado para o campus. No RU ocorre a recepção, finalização, manutenção e distribuição das refeições. O funcionamento é garantido por equipe operacional e técnica, com a supervisão da nutricionista fiscal de contrato da UFRJ. Objetivo: Construir conjuntamente, UFRJ e empresa, ação educativa lúdica em relação aos processos e atividades da rotina de trabalho. Método: A atividade foi planejada e executada pelas nutricionistas envolvidas e bolsistas do projeto RU e contou com a presença de 31 colaboradores. Ocorreu no refeitório do RU uma hora antes do término do trabalho e teve duração de 45 minutos. A atividade se constituiu de uma dramatização sobre todo o fluxo das refeições prontas, em que os próprios colaboradores eram incentivados a representar, devidamente caracterizados, os variados papéis, a saber: motorista, veículo, hotboxes com preparações quentes e frias, forno combinado, freezer, pass throughs quente e frio e estudantes. Em momentos críticos do processo, conforme a encenação acontecia, a cena era "congelada" para que houvesse uma explicação técnica do motivo daquele momento ser um importante controle na rotina do trabalho. Resultados: A elaboração e execução conjunta da atividade proporcionaram uma maior aproximação dos técnicos da contratada e da contratante, contato muitas vezes atrelado pela mediação contratual. A ludicidade da técnica aplicada incentivou a participação dos colaboradores, os quais no decorrer da atividade queriam interagir ou atuar, dando opiniões e questionando, por livre vontade. No momento da simulação da distribuição, as cobeiras representando os estudantes demonstraram o modo como são ou se sentem tratadas pelos clientes. Conclusão: Atividades que propiciem "o brincar" descontraem o ambiente e estimulam o diálogo entre os participantes. A necessidade de controles de uma UPR cunha um ambiente de rotinas rígidas e às vezes de difícil descontração. Notaram-se comentários entre toda a equipe sobre a atividade durante as semanas decorrentes. Dessa forma, o objetivo de contratante e contratada, que é a qualidade do serviço oferecido, é atingido com mais sucesso, dependendo diretamente da sensibilidade

0415

EFEITOS DA ALTERAÇÃO DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL, LIPIDEMIA E ACEITAÇÃO DOS USUÁRIOS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Assumpção, D; Rodrigues, KRM; McLellan, KCP; Paula, TM; Oliveira, KG
PUC - Campinas

A adiposidade abdominal está associada a distúrbios metabólicos e riscos cardiovasculares. O objetivo deste estudo foi investigar os efeitos da alteração do cardápio sobre a composição corporal, lipídemia e aceitação das refeições oferecidas a usuários de uma unidade de alimentação e nutrição. A população de estudo constituiu-se de 350 funcionários, de ambos os sexos, de uma empresa localizada no Município de Campinas, São Paulo, os quais utilizam para realização do almoço o restaurante da própria empresa. Em função de parte desses funcionários terem apresentado dislipidemias, decidiu-se alterar a composição nutricional do cardápio oferecido, por meio da introdução de preparações mais saudáveis. Visando avaliar os possíveis efeitos dessas mudanças, sobre a composição corporal dos indivíduos, foi realizada a avaliação antropométrica antes e quatro meses após a implantação do novo cardápio. Os resultados mostraram reduções de 4,4% na medida da circunferência da cintura e 3,5% na relação entre a cintura e o quadril. Em relação ao cardápio que já era tradicionalmente oferecido, a opção mais saudável, composta por alimentos grelhados e cozidos, contribuiu para importantes reduções em todas as variáveis dietéticas estudadas. A opinião dos usuários, medida por meio do painel

de satisfação, sofreu alterações, especialmente na categoria regular, fato que reforça a necessidade de promover ações educativas sobre alimentação para estes indivíduos. As alterações implantadas no cardápio da UAN interferiram significativamente nas medidas da circunferência da cintura e da relação cintura quadril da população estudada, desta forma ações educativas devem cada vez mais envolver os funcionários da empresa, visando estimular mudanças de atitude referentes à alimentação e aos benefícios da nova configuração do cardápio.

0207

CONSUMO DE FIBRAS E GORDURAS E ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - TOLEDO/PR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Machado, AD; Chavoni, RC; Paludo, C; Gimenez, F; Bueno, CJ
UFMT

INTRODUÇÃO: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) possui um papel importante na promoção da alimentação saudável da população trabalhadora, fazendo-se necessário estudos que avaliem sua repercussão na saúde dos trabalhadores. OBJETIVOS: Avaliar o consumo de fibras e gorduras e verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre trabalhadores participantes do PAT no município de Toledo/PR. MÉTODO: Participaram do estudo 158 trabalhadores de três empresas, de sete inicialmente convidadas. A coleta de dados aconteceu no local de trabalho dos mesmos, no mês de maio de 2009, após a realização do almoço. Para conhecer o consumo alimentar utilizou-se o Questionário de Frequência de Consumo Alimentar Simplificado (QFCAS). As informações para o conhecimento do estado nutricional - sexo, idade, peso e estatura - foram fornecidas pelos participantes. Para a classificação dos resultados do QFCAS utilizou-se escores referentes a frequência das opções propostas. Com base nos dados antropométricos foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). RESULTADOS: considerando-se ambos os gêneros, a prevalência para sobrepeso foi de 22,78% e 9,49% para obesidade. O consumo de gorduras foi considerado baixo, com escore de 17,21. Os alimentos mais consumidos foram a margarina (27%), leite integral (22,7%) e tortas, massas, bolos e biscoitos (10,7%). As fibras ficaram com escore de 20,20 - consumo regular. Os alimentos fontes de fibra, citados mais vezes, consumidos todos os dias foram os feijões (56,9%), verduras (47,9%) e pão convencional (46,2%). Os gêneros masculino e feminino apresentaram 26,67% e 20,41% de sobrepeso; 10,00% e 9,18% de obesidade; consumo mínimo e baixo consumo para gorduras respectivamente; quanto as fibras, ambos classificaram-se em baixo consumo. CONCLUSÃO: Detectou-se uma prevalência de sobrepeso e obesidade menor entre os trabalhadores de ambos os sexos, com o gênero masculino seguindo a tendência já demonstrada em outras pesquisas, de taxas superiores as mulheres. Os dados terem sido referidos pode estar influenciando os resultados. No consumo de gorduras percebeu-se que os homens apresentaram um melhor resultado que as mulheres. São necessárias ações de educação nutricional junto a clientela, no sentido de contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

1154

FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR EM GARÇONS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Lopes, MR; Ruiz, ENF; Kirsten, VR
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

O objetivo do trabalho foi verificar fatores de risco para doenças cardiovasculares em garçons e relacionar com hábitos alimentares e tipo de estabelecimento de trabalho. Utilizou-se questionário não validado sobre horas e turnos de trabalho e estilo de vida, além do questionário sobre hábitos alimentares com questões referentes aos Dez Passos da Alimentação Saudável baseado no Guia Alimentar do Ministério da Saúde. Foram coletados dados de peso e altura para a avaliação do estado nutricional, circunferência da cintura e pressão arterial. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da UNIFRA e os dados analisados pelo programa SPSS versão 15.0. Foram avaliados 96 garçons de restaurantes do município; destes 91,7% (n= 88) eram do gênero masculino e 8,3% (n=8) do feminino; maiores de 20 anos, que trabalham em restaurantes, churrascarias e pizzarias do município de Santa Maria-RS. A média de idade foi de 30,1 ± 8,6 anos. Foi observado excesso de

peso em 54,2% (n=52) da amostra; 44,8% (n=43) apresentaram valores de circunferência da cintura considerados de risco para DCV; 29,2% (n= 28) eram fumantes e 12,5% (n= 12) eram ex-fumantes; 46,9% (n= 45) dos participantes relataram serem sedentários; 22,9% (n= 22) responderam que consomem bebida alcoólica e 58,3% (n= 56) apenas eventualmente. Sobre o Guia Alimentar, 46,9% (n= 45) dos entrevistados precisam mudar seus hábitos de vida, 50% (n= 48) precisam ficar atentos à alimentação, atividade física e consumo de líquidos e 3,1% (n= 3) mantêm um estilo de vida saudável e conseguiram pontuação máxima no escore. Os garçons que trabalham em restaurantes apresentaram média de CC (92,14 ± 12,71 cm), pressão sistólica (134,36 ± 21,14 mmHg) e pressão diastólica (93,19 ± 19,76) maiores que os garçons dos outros tipos de estabelecimento. No entanto, estas diferenças não foram estatisticamente significativas. Tanto a pressão sistólica como a diastólica aumentaram de acordo com o IMC. Os indivíduos obesos apresentaram valores maiores de pressão arterial que os com sobrepeso e eutrofia. Conclui-se, nessa amostra, alta prevalência de fatores de risco para o desenvolvimento de DCV, porém sem diferença estatística quando comparado com o tipo de estabelecimento de trabalho e ao escore do Guia Alimentar.

0206

A PRÁTICA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR DE TOLEDO/PR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Macaído, AD;Geraldí, MT
UFMT*

INTRODUÇÃO: A educação nutricional é uma ferramenta que dá autonomia ao profissional nutricionista para que possa assumir, com consciência, a responsabilidade de seus atos quanto a alimentação. **OBJETIVO:** Conhecer a prática da educação nutricional em empresas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no município de Toledo/PR. **MÉTODO:** A coleta de dados aconteceu de maio a julho de 2007 e em julho de 2008. Após assinatura do Termo de Consentimento sete nutricionistas responderam aos aspectos solicitados, quanto as ações de educação alimentar e nutricional programadas como as já desenvolvidas durante os últimos dois anos. Para a entrevista utilizou-se um formulário, com questões abertas e fechadas, previamente elaborado. Finalmente os dados foram trabalhados na forma de frequência. **RESULTADOS:** Observou-se que das sete nutricionistas que fizeram parte do estudo, 42,82% desenvolvem ações esporádicas de educação alimentar e nutricional; no dia mundial da alimentação, 28,57% desenvolvem alguma atividade; quanto ao plano anual de atividades de educação alimentar e nutricional 100% referiu não possuir; o diagnóstico do estado nutricional da clientela é realizado por 57,14% e 85,71% referem realizar avaliação da oferta nutricional dos cardápios; 71,43% afirmou fazer orientação nutricional para portadores de alguma patologia, contudo somente 14,29% oferece refeição especial para os mesmos; 57,14% referem conhecer as orientações para educação alimentar do Ministério do Trabalho e Emprego; 14,29% apresenta a modalidade auto-gestão. **CONCLUSÃO:** Observou-se que a educação nutricional não é praticada de forma sistemática nas empresas pesquisadas. Tal prática é essencial para que o PAT.

1399

AValiação Nutricional dos Funcionários de uma Empresa Supermercado da Cidade de Florianópolis

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Botelho, FT;Santos, G;Antonini, BO
Universidade Federal de Pelotas*

Para garantir melhor qualidade nutricional de uma população é fundamental conhecer o estado nutricional presente e assim poder determinar ações corretivas ou de prevenção para determinadas situações, tendo em vista a grande preocupação com doenças crônico-degenerativas, comumente originadas pelo excesso de peso, falta de atividade física e erros alimentares. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional dos funcionários, de ambos os sexos, utilizando a avaliação antropométrica, através de peso, altura e circunferência abdominal, utilizando a classificação proposta pela OMS(1995), utilizando o IMC e a classificação da circunferência da cintura utilizou-se os valores propostos por Han(1995). Utilizou-se também um questionário, através de entrevista, que avaliou idade, escolaridade, atividade física, consumo de bebidas alcoólicas, tabagismo, uso de medicação, presença de doença e consumo alimentar. Os resultados encontrados foram 50% da população eutrófica, 41% sobrepeso grau I e 7% sobrepeso grau II, quanto ao risco de

desenvolver doenças relacionadas à obesidade, 14% apresentaram risco aumentado e 8% risco muito aumentado, através da circunferência abdominal. Quanto à outros hábitos de vida, 50% praticam alguma atividade física, apenas 8% são fumantes, 29% consomem 1,5 litros de água, por dia, e consomem doces de 1 – 2 vezes, por semana. A avaliação do perfil nutricional dos funcionários auxilia no planejamento de cardápio do restaurante dos funcionários, buscando medidas que diminuam o sobrepeso apresentado, com maior preocupação em alterar calorias, fibras e outros nutrientes, visto que, a maior parte da alimentação diária é fornecida pelo supermercado; promoção da educação nutricional direcionada aos problemas de obesidade, incentivo ao consumo de água e hábitos saudáveis, traçando futuras metas terapêuticas, no sentido de contribuir para uma melhor qualidade de vida destes.

0127

AValiação Nutricional e Influência de Fast Foods em Trabalhadores de um Shopping Center da Cidade de São Paulo

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Aline Saleh Charif;Claudia Bonadia Carvalho;Ellen Cristina Contó De Souza;Luciana Pestana Barbosa;Viviane Rodrigues Matheus;Carolina Menezes Ferreira
Universidade Paulista*

O crescimento urbano e a expansão industrial incorporaram a necessidade da inserção da mão de obra feminina no mercado de trabalho, o que a deixou sem tempo para realizar tarefas domésticas, como, por exemplo, cozinhar, que até então, eram exclusivamente de sua responsabilidade, dando espaço para o maior consumo de alimentos industrializados. Os restaurantes do tipo fast food oferecem alimentos de baixo valor nutricional e alta concentração calórica e gordurosa, que quando consumidos em excesso, unidos ao sedentarismo, podem culminar numa das doenças mais graves e preocupantes da atualidade, a obesidade. **Objetivo:** Verificar a influência e o consumo de fast food e a sua relação com a composição corporal dos trabalhadores, de ambos os sexos e faixa etária entre 18 e 60 anos, do Shopping Center Metrô Santa Cruz, localizado no bairro da Vila Mariana, na cidade de São Paulo. **Metódos:** A coleta de dados ocorreu em uma sala reservada no próprio shopping center durante 20 dias, através de avaliação antropométrica (peso e altura) para cálculo do índice de massa corporal, medida da circunferência da cintura para índice de riscos cardiovasculares e também um questionário para avaliar o consumo alimentar. No final da entrevista era feita uma breve orientação nutricional com base na pirâmide dos alimentos. **Resultados:** Participaram do estudo 81 indivíduos, a maioria da população estudada (66,67%) é eutrófica com o índice de massa corporal entre 18,5 e 24,9 kg/m². Porém, 56 trabalhadores sentiram alteração de peso após começarem a trabalhar em shopping center. O fast food é consumido esporadicamente por 40,74% dos entrevistados e 90,12% gostariam de almoçar uma refeição saudável todos os dias. Em relação aos riscos cardiovasculares, 64,20% correspondente à maioria dos estudados foram classificados sem risco. **Conclusão:** Era esperada uma população com maior índice de sobrepeso e obesidade devido ao fácil acesso aos restaurantes do tipo fast food. Porém, essa não foi a realidade encontrada. Os trabalhadores do shopping center estão interessados em mudar seus hábitos alimentares, e a educação nutricional para esse grupo seria de grande importância verificado o fácil acesso a alimentos com baixo valor nutricional e excesso de energia, situação encontrada nos fast foods.

0314

Análise Nutricional da Cesta de Alimentos Oferecida aos Funcionários de uma Universidade Particular na Cidade de Campinas/SP.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Barros, MB;Rodrigues, KRM;Bachelli, ML;Zullo, MCP
Faculdade de Nutrição - PUC- Campinas*

O oferecimento de cestas de alimentos para funcionários de diferentes instituições tem sido uma prática frequente. O objetivo desse trabalho foi analisar a adequação nutricional da cesta básica oferecida aos colaboradores de uma universidade particular em Campinas/SP. Realizou-se o cálculo dietético dos 19 alimentos que compunham a cesta, considerando o período de 30 dias e uma família-referência constituída de 3 adultos para assim viabilizar a comparação dos valores encontrados com as recomendações diárias

propostas pela Recommended Dietary Allowances de 1989 e pela American Diabetes Association (ADA) de 2006. Em seguida foi feita uma pesquisa em 4 hipermercados para obter o preço médio da cesta atual e proposta para análise da viabilidade econômica das alterações. Os resultados do cálculo nutricional per capita apontaram excesso de óleo, açúcar e sal segundo a ADA (respectivamente 30ml, 45gr e 11gr para uma recomendação de 15ml, 30gr e 3 a 6gr). Alterações sugeridas: óleo composto de oliva 500 ml substituiu do 2 unidades de óleo de 900 ml (manteve-se 1 óleo de soja de 900ml); redução de 1Kg de açúcar (3Kg permaneceram); aveia em flocos substituindo farinha de mandioca crua, farinha de milho e fubá; alho em pasta substituindo o tempero pronto; 2 unidades de gelatina ao invés do sopão de galinha, além da inclusão de seleta de legumes, mistura para bolo e suco concentrado. A pesquisa em campo evidenciou que o fator econômico não é limitante para a mudança proposta (R\$67,45xR\$66,64). Com as modificações os valores energético, proteico e de carboidrato praticamente não sofreram alterações; os teores de cálcio (96mgx135mg) aumentaram e lipídeo (33grx13gr) e sódio (5579mgx4367mg) foram reduzidos. As sugestões estão em processo de avaliação pela universidade que também oferece vale refeição aos colaboradores. Foram elaboradas receitas que deverão acompanhar a nova cesta para favorecer sua aceitação e incentivar a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis. Sugere-se alterações graduais e desenvolvimento de estratégia educativa com o público alvo antes da implantação das mudanças.

1038

AVALIAÇÃO DOS ALMOÇOS OFERECIDOS EM EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT) EM NATAL/RN

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Nóbrega, ABN; Nascimento, THCR; Bezerra, IWL; Ribeiro, DB; Frederico, ESA
Universidade Federal do Rio G do Norte/Universidade Potiguar*

Alimentação saudável é um direito humano e têm que estar adequada às necessidades biológicas e sociais do indivíduo, devendo ser respeitados os aspectos da variedade e equilíbrio. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), busca oferecer refeições nutricionalmente equilibradas, visando atender aos desgastes do processo de trabalho, melhorando as condições nutricionais e a qualidade de vida do trabalhador, aumentando sua capacidade de trabalho, sua produtividade, evitando acidentes, absenteísmo e doenças, trazendo muitos benefícios para o empregado, para a empresa e para o Governo. Visando avaliar a oferta nutricional, a eficácia do programa e as possíveis repercussões no estado de saúde dos trabalhadores assistidos pelo PAT, o estudo analisou 01 semana (05 dias) de almoço servido em 04 empresas de Natal/RN conveniadas ao PAT. As análises nutricionais dos 20 cardápios foram realizadas a partir do peso líquido per capita (PL) dos almoços ofertados. Analisaram-se os teores de calorias, proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, sódio e gordura saturada. Para análise dos resultados, realizaram-se médias semanais da oferta nutricional de cada UAN e posteriormente comparadas com as recomendações da Portaria do MTE de nº 66/2006. Os resultados mostraram que a maioria das UANs (75%) apresentou teores de calorias dentro da recomendação; 03 (75%) tiveram as ofertas de carboidratos dentro dos padrões do programa; e nas 04 (100%) UANs as ofertas de proteínas ultrapassaram o percentual recomendado, as ofertas de lipídios e de fibras foram consideradas adequadas e os percentuais de gorduras saturadas e o teores de sódio estavam muito acima dos limites estabelecidos. Assim, após a análise dos resultados, concluiu-se que o PAT como sendo um programa de atenção à saúde do trabalhador, deverá ser executado dentro dos parâmetros recomendados para uma alimentação saudável, havendo necessidade de maior envolvimento das entidades da alimentação coletiva, a fim de melhorar a execução e a fiscalização do programa, objetivando o cumprimento das diretrizes estabelecidas para minimizar os possíveis riscos à saúde dos trabalhadores beneficiados pelo programa.

1119

EVOLUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NA REGIÃO SUDESTE NO PERÍODO DE 2004 A 2008

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Aline Siqueira Fogal; Wikerley Nayara Lima; Maria Sônia Lopes Duarte
Universidade Federal de Viçosa*

O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT é um programa de complementação alimentar no qual governo, empresa e trabalhadores dividem responsabilidades e tem

como objetivo o atendimento ao trabalhador de baixa renda, melhorando suas condições nutricionais gerando saúde, bem-estar e maior produtividade. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a evolução do PAT na região sudeste no período de 2004 a 2008. A análise efetuada a seguir, baseia-se em dados secundários extraídos em junho de 2009 de relatórios do Ministério do Trabalho. O Rio de Janeiro apresentou o maior crescimento do número de trabalhadores no período (74%) seguido, respectivamente, por Minas Gerais (39%), São Paulo (36%) e Espírito Santo (8%). A região Sudeste, por concentrar um grande número de empresas, é responsável por 63% do total de trabalhadores beneficiários do programa no Brasil e, no período analisado, cresceu 42,1%. Pode-se constatar que São Paulo é o estado com o maior número de empresas cadastradas no período seguido, respectivamente, pelo Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo. Porém, observa-se que o Espírito Santo possui a maior abrangência do programa, 10% do total de empresas do estado. O crescimento de participação de empresas verificado na região sudeste no período foi superior a 62% correspondendo a um crescimento médio anual da ordem de 15%, indicando que o programa continua em expansão. Verifica-se que o número de empresas beneficiárias está crescendo a uma taxa superior a do número de trabalhadores beneficiados, indicando que estão entrando no Programa mais empresas de médio e pequeno porte, comparativamente aos anos anteriores provavelmente nas modalidades de atendimento, como a refeição-convênio e a alimentação-convênio. Verifica-se, portanto um considerável crescimento do programa na região no período analisado que ocorreu possivelmente devido às vantagens proporcionadas pelo programa que abate 4% do imposto de renda das empresas e contribui para a melhoria da saúde dos trabalhadores, gerando maior produtividade e bem-estar garantindo, dessa forma, mais segurança para ambas as partes do contrato de trabalho.

0383

ÍNDICE DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE SANTA MARIA-RS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Cristiana Basso; Paula Drehmer
Centro Universitário Franciscano*

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade, seja no nível de divisão, seção ou setor, tendo como objetivo oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais da clientela das empresas. Os cardápios elaborados na UAN devem ser balanceados de modo que os requerimentos em energia e nutrientes possam ser atendidos, garantindo saúde e capacitação para o trabalho. Pesquisa de satisfação de clientes, a qual deve ser feita regularmente, é um sistema de administração de informações que continuamente capta a voz dos mesmos. O objetivo do trabalho foi identificar o grau de satisfação dos usuários do restaurante de uma empresa de serviços de alimentação de um supermercado da cidade de Santa Maria-RS. A amostra foi composta por 155 comensais, sendo 83 do sexo feminino e 72 do sexo masculino. Para coleta de dados foi elaborado um questionário contendo perguntas sobre o aspecto físico e o cardápio oferecido no local, no qual os participantes responderam as questões dentro de uma escala de conceito que variou de "muito satisfeito" a "insatisfeito". Em se tratando do aspecto físico do refeitório notou-se que a maioria se encontra satisfeito com os itens avaliados: iluminação: 57%, tamanho: 50%, temperatura: 50%, ventilação: 54% e 62% em se tratando de higiene. Porém, houve uma percentagem negativa em relação a tamanho, temperatura e ventilação, sendo de 22% pouco satisfeito, 4% e 6% insatisfeitos, respectivamente. Em relação ao cardápio oferecido na UAN, percebeu-se satisfação na maioria das respostas, apresentadas a seguir: forma como é servido o buffet: 62%, variedade do cardápio: 49%, aparência dos alimentos: 62%, temperatura dos alimentos: 50%, quantidade disponibilizada: 57% e tempero: 49%. Quanto à variedade do cardápio mostrou-se pouca satisfação em 29%. O presente trabalho apresentou informações sobre as condições atuais do refeitório e do cardápio oferecido sob a percepção de seus clientes, constatando-se que o local avaliado possui bom índice geral de aceitação e satisfação por parte dos clientes que frequentam o local.

0288

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Jéssica Haidée Gomes; Sarajane Helena Pazin; Suelen Caroline Verginio Trancoso
Universidade do Oeste de Santa Catarina - Campus Videira*

O Programa de Alimentação do Trabalhador –PAT foi instituído no Brasil pela Lei 6.321 em 14/4/1976, tendo como objetivo melhorar as condições nutricionais do trabalhador brasileiro, para assim responder a produtividade dentro da empresa e, promover saúde e bem estar. Em 2006 o PAT lança uma Portaria interministerial com novos parâmetros nutricionais e recomendações de condutas para as unidades de alimentação e nutrição - UAN, focados no incentivo de escolhas saudáveis e na necessidade constante de educação nutricional. A partir de então, diversas pesquisas acompanham a evolução dos objetivos do programa, tanto referente ao estado nutricional de trabalhadores, quanto ao consumo alimentar oferecido pelas empresas de alimentação. Neste intuito a presente pesquisa pretendeu avaliar o estado nutricional de trabalhadores vinculados ao PAT; através de um estudo transversal com amostra representativa. Os dados como peso, altura, idade e sexo foram coletados em 6 UANs terceirizadas da cidade de Caçador-SC. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal – IMC, utilizando a classificação da Organização Mundial da Saúde. A pesquisa avaliou 924 trabalhadores (802 homens e 122 mulheres), a média de idade para mulheres foi de 32 anos $\pm 8,83$ e para os homens 34 anos $\pm 10,61$. 50% dos trabalhadores estavam com excesso de peso, sendo 37% sobrepeso e 13% obesidade, mais representativos no sexo masculino. Os resultados da pesquisa corroboram com outros estudos semelhantes que também indicam risco nutricional nesta população. Deve-se salientar, que para esta população fatores como tipo de atividade no trabalho, intensidade e consumo alimentar devem ser relevantes, além de que apenas a utilização do IMC pode não revelar resultados reais do estado nutricional. Entretanto, considera-se que os resultados são preocupantes, uma vez que o excesso de peso é fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis, entre outras.

0670

A SAÚDE DO TRABALHADOR DE CHAPECÓ/SC**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***BORJES, L.C.; SONALIO, A.; LIMA, J.S.; OLIVEIRA, G.T.; COSTACURTA, F.C.
Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

INTRODUÇÃO: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como prioridade atender trabalhadores de baixa renda que recebam até 5 salários mínimos, tendo como objetivo principal a melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade. Considerando a abrangência do PAT, o programa pode ser considerado peça chave na promoção de alimentação saudável da população trabalhadora. **OBJETIVO:** verificar o estado de saúde de trabalhadores atendidos e não atendidos pelo PAT que realizam refeições em restaurantes comerciais e industriais de Chapecó, SC. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo de campo, de análise quantitativa, com amostra representativa de 10% do número de refeições servidas em 7 restaurantes industriais e 7 restaurantes comerciais. Os dados foram coletados por meio de entrevista aleatória com um questionário semi-estruturado. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 525 trabalhadores, sendo 409 trabalhadores frequentadores de restaurantes industriais e, 116 de restaurantes comerciais, com média de idade maior entre os trabalhadores de restaurantes comerciais. Entre todos os trabalhadores, 31,4% apresentaram estado nutricional de sobrepeso, 8,2% obesidade I e 0,8% obesidade grau II, 48,8% não praticam atividade física regular, 81% relataram que nunca fumaram e 56% consomem bebidas alcoólicas todos os fins de semana. A estimativa de consumo de frutas e vegetais demonstrou uma média de ingestão de 2 e 1 unidades diárias e preferência maior de alimentos cozidos e assados. **CONCLUSÃO:** Este estudo demonstrou uma associação de fatores negativos aos trabalhadores que podem comprometer a qualidade de vida. O elevado índice de excesso de peso, sedentarismo, alto consumo de bebidas alcoólicas (mesmo que eventualmente) podem comprometer a saúde destes trabalhadores, especialmente pelo fato de serem fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis. Em contrapartida o estudo mostrou que vem crescendo o consumo de frutas e verduras, diminuindo o consumo de frituras e sal.

0963

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E DO ESTADO NUTRICIONAL DA CLIENTELA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Ramos, LS; Souza, RS; Lourenço, MS; Henriques, P
Universidade Federal Fluminense*

A saúde e a produtividade do trabalhador dependem, entre outras coisas, de uma alimentação balanceada. O consumo alimentar é um dos determinantes do estado nutricional dos indivíduos, porém quando excessivo pode ter repercussões negativas na saúde, como a obesidade e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste trabalho foi analisar o consumo alimentar do almoço e o estado nutricional antropométrico dos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa localizada no município de Niterói/RJ. Utilizou-se a aplicação de um questionário sobre a frequência alimentar relativa ao almoço oferecido à clientela da UAN, bem como foram realizadas medidas de massa corporal e estatura clientes para o diagnóstico nutricional, através do Índice de Massa Corporal. A UAN estudada apresenta modalidade de serviço terceirizado onde o tipo de distribuição é self-service. A clientela foi composta por 80 pessoas, sendo 64% de trabalhadores do gênero masculino e 36% do feminino, com faixa etária média de 41 anos de idade. Em relação ao estado nutricional, os resultados apontaram um percentual elevado de sobrepeso e obesidade (40%). Quanto ao consumo alimentar, verificou-se elevada frequência de consumo de pratos proteicos, sendo observado que 29% dos clientes consomem três ou mais porções de carne bovina diariamente e que 40% dos entrevistados relataram colocar sal em todas as preparações do prato durante o almoço. Observou-se ainda que 55% dos clientes consomem sobremesas doces diariamente. Em contrapartida, o percentual de consumo diário de frutas (42%) e hortaliças A (65%) também foi elevado, sendo um ponto positivo para a saúde da clientela estudada. Conclui-se que é de fundamental importância o desenvolvimento contínuo de atividades de educação nutricional junto aos clientes, como forma de conscientizar a respeito de melhores opções alimentares, visando à adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

0174

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE REDE DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Maria Helena Marin; Lalucha Massuchetti; Carina de Sousa Santos;
Kamila Correa Casagrande UNISUL*

Introdução: O programa de benefício à alimentação do trabalhador tem contribuído para a prevalência de excesso de peso. O efeito não desejável desse benefício pode ser decorrente do excessivo número de calorias por refeição. Sendo que, o volume e composição destas são em parte definidos pelos trabalhadores, onde o tipo de consumo é por auto-serviço. Nesse sentido, os trabalhadores autodeterminam na escolha e montagem da sua refeição, que antes não lhes era permitido, pois o sistema era de bandeja padrão. Desta forma, não existe a garantia de elaboração de um prato saudável. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional de trabalhadores que recebem o benefício de programa de alimentação frente à prática de atividade física, a intensidade física da função associadas ao tempo de exercício da mesma. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado com funcionários de uma unidade da rede de supermercados do estado de Santa Catarina. A população da amostra foi constituída por todos os trabalhadores que almoçavam no próprio local de trabalho (n=120) dos diversos setores do supermercado. Do total da população foram excluídos 37 (30,83%) que não se dispuseram a participar da pesquisa, totalizando 83 trabalhadores. Posteriormente à assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, foi realizada avaliação antropométrica de peso e altura e aplicado um questionário que interrogava sobre idade, grau de escolaridade, função e quanto tempo exercia a mesma. A população foi caracterizada pelas variáveis: idade, escolaridade e estado nutricional segundo sexo. A idade foi categorizada em: 1 – menor de 20 anos, 2 – entre 20 e 30 anos, 3 – entre 30 e 40 anos e 4 – acima de 50 anos. Escolaridade foi categorizada como baixa: fundamental incompleto ou completo, médio: segundo grau incompleto ou completo e alto terceiro incompleto ou com-

pleto O estado nutricional dos funcionários foi avaliado através do IMC (Índice de Massa Corporal) e adotaram-se os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial de Saúde. Considerou-se: IMC entre 18,5– 24,9 Kg/m² Eutrofia e IMC entre 25 – 29,9 Kg/m² Sobrepeso e IMC >30 Kg/m² Obesidade (para efeito de análise somou-se os resultados de sobrepeso e obesidade e se adotou somente a variável excesso de peso). Para definição dos objetivos desse estudo a variável preditora foi composta pelo IMC e foram três as variáveis respostas. A primeira variável resposta foi função, categorizada pela intensidade física da ocupação (IOF) utilizando-se três escalas: 1- leve (trabalhadores em atividade sentada ou de pé sem deslocamento), 2 – moderada (trabalhadores em atividade de pé com deslocamento) e 3 – intensa (trabalhadores em atividade de pé com deslocamento e esforço físico). A segunda variável resposta foi o tempo de exercício da função definido como 1 - < 1 ano, 2 – entre 1 e 5 anos e 3 - > 5 anos.

E a terceira variável resposta foi a prática de exercício físico, sendo 1 - sim (mais de 3 horas de duração semanal) e 2 – não. Definiu-se para o estudo, um nível de significância de 0,05, e para as diferenças de proporções empregou-se o teste do qui-quadrado. Para formação do banco de dados e análise estatística foi utilizado o programa Epi Info (versão 3.5.1.).

Resultados: Trata-se de uma população com idade média de 27,19 anos sendo a mínima de 16 e máxima de 71 anos. A idade média para os homens foi de 27,15 anos (DP= 11,63) e 27,23 anos para as mulheres (DP= 10,18) e a mediana de 22,5 e 23 anos respectivamente. Destes 48,2% (n=40) eram do gênero masculino e 51,8% (n= 43) do gênero feminino. A maior parte da população (39,8%) pertence à faixa etária de 20 a 30 anos (p<0,05), com maior expressão de mulheres neste grupo (48,8%). Observou-se que não houve diferença estatisticamente significativa na distribuição da escolaridade, entretanto foi verificada tendência de escolaridade média entre a população. Quanto à intensidade de ocupação física mais de 50% da população (p<0,0001) exercem função categorizada como intensa, com maior prevalência entre os homens (77,5%). Em relação ao estado nutricional foi encontrado elevado percentual (p<0,05) entre a população total e entre os sexos; sendo que 37,3% da população estudada apresentaram excesso de peso, resultado semelhante ao encontrado em ambos os sexos. O estudo mostrou que os percentuais de excesso de peso eram mais frequentemente entre aqueles que realizam ocupação física categorizada como intensa, tinham entre 1 a 5 anos de exercício da função e não praticavam atividade física. Todas as estatísticas foram significativas (p<0,05). Em todos os níveis de intensidade de ocupação física foram encontrados percentuais para excesso de peso, apresentando aumento com o avanço da intensidade. Entretanto, a maior prevalência foi de 54,8% para intensidade intensa. Ressaltamos que ao estratificarmos IOF e IMC segundo sexo, dos 77,5% dos homens que realizam ocupação intensa, 32,3% estão com excesso de peso. Vale ressaltar que o excesso de peso encontrado entre os trabalhadores pode não estar relacionado diretamente à ingestão calórica excessiva, mas a baixa prática de atividade física com o passar dos anos, o que gera um balanço energético positivo, levando ao ganho de peso. Foi encontrada prevalência de excesso de peso de 74,2% entre aqueles que não praticavam atividade física, constatando-se também que mais de 50% da população apresentou excesso de peso exercendo as mesmas funções de trabalho. O supermercado não possui associação com o Programa de Alimentação do Trabalhador. Os funcionários do supermercado dispõem de refeição todos os dias da semana, e o valor da refeição custa R\$, 070 centavos, o que sai em torno de R\$ 20,00 reais por mês. Apesar de contar com o acompanhamento de um nutricionista, a principal limitação deste estudo é o desconhecimento das estratégias empregadas pela instituição como recomendações calóricas, grupo de alimentos, porções e ações educativas. Desta forma, não é possível generalizar tais informações, havendo a necessidade de ampliar os estudos através de uma avaliação do almoço servido aos trabalhadores. Porém, é conhecido que não se pode negligenciar o papel dos profissionais envolvidos e do trabalhador, que é o responsável por definir o volume e a composição da sua refeição, que é do tipo auto-serviço.

Conclusões: Os resultados sugerem que o tipo de benefício recebido provoca impacto negativo sobre o estado nutricional. Independente das limitações do estudo é fato que um excesso de peso foi encontrado principalmente entre os trabalhadores com ocupação física intensa e com mais de 1 ano de trabalho na mesma, o que indica a necessidade de efetivas ações educativas de intervenção alimentar e mudanças de hábitos de vida no ambiente de trabalho. Um aspecto que deve ser estudado é o comportamento alimentar do trabalhador frente à disponibilidade de alimentação de auto-serviço associada a baixo custo. Pois, a visão destes trabalhadores é que programas deste tipo encontram-se como uma compensação, uma vez que, foi constatado um preço muito baixo por eles pago. Desta forma, estratégias de promoção da saúde a fim de melhorar a qualidade de vida devem ser incentivadas.

0220

AValiação DO CONSUMO DE REFRIGERANTES POR FUNCIONÁRIOS DE UMA UAN LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE PORTO REAL-RJ.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Marcella da Silva Leite Vieira; Marilene de Oliveira Leite
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa -RJ

RESUMO: O consumo de refrigerantes regulares cresceu 12%, enquanto que os de baixas calorias cresceu 93% no período de 2004 a 2008. Objetivou-se com o presente estudo avaliar o consumo de refrigerantes pelos funcionários de uma UAN e o conhecimento dos mesmos sobre a composição dos refrigerantes. Trata-se de uma pesquisa observacional realizada com 16 funcionários efetivos, sendo 62,5% sexo feminino e 37,5% sexo masculino. A faixa etária do grupo variou entre 18 anos e mais de 36 anos, onde 18,8% (n=3) possuem idade entre 19 e 25 anos, 12,5% (n=2) entre 26 a 31 anos, 12,5% (n=2) entre 31 a 36 anos e 56,2% (n=9) possuem idade acima de 36 anos. Foi aplicado um questionário com onze perguntas fechadas e uma aberta. Como critérios de inclusão, os funcionários deveriam ser maiores de 18 anos, estar trabalhando na firma a mais de três meses. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do UBM. Do total de entrevistados, 87,5% (n=14), consomem refrigerante, e 12,5% (n=2) dizem não consumir nenhum tipo de refrigerante. Entre os que consomem, 50% (n=7) consomem somente no final de semana, 35,7% (n=5) consomem diariamente e 14,3% (n=2) apenas duas vezes por semana. Quanto a quantidade de refrigerante usualmente consumida por dia, 71,4% (n=10) responderam que ingerem 400mL, 21,4% (n=3) mais de 400mL e 7,1% (n=1) 200mL, sendo o refrigerante mais consumido o do tipo cola (68,8%). A maioria 68,8% (n=11) não conhecem a composição da bebida, enquanto que 31,2% (n=5) afirmaram conhecer. Sobre o consumo de refrigerantes light, 75% (n=12) dos entrevistados disseram que o mesmo não pode ser consumido à vontade, enquanto que 25% (n=4) acham que sim e, 100% dos entrevistados afirmaram que refrigerante causa celulite (Fibro Edema Gelóide). Conclui-se que a falta de informação acerca da composição completa de alimentos e bebidas, como o refrigerante, leva o consumidor a ter uma falsa idéia de alimento saudável, pois todos desconhecem a presença do ácido fosfórico, nos refrigerantes tipo cola regulares e nos de baixa caloria.

1182

TRABALHO E SAÚDE: UM OLHAR SOBRE OS TRABALHADORES DE UAN

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Fideles, IC; Araújo, MPN; Costa-Souza, J
Escola de Nutrição/ Universidade Federal da Bahia/GEPAC

A complexidade dos objetivos e atividades das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que perpassam pela produção de refeições equilibradas nutricionalmente, seguras do ponto de vista higiênico sanitário, que atenda aos hábitos alimentares dos seus comensais, seja financeiramente viável e que possibilite a formação de hábitos alimentares mais saudáveis junto à coletividade atendida, pode tornar invisível aos distintos olhares os trabalhadores das cozinhas, responsáveis pela produção e, portanto pela efetiva transposição do planejamento alimentar para os usuários das UAN. Neste cenário de suposta precariedade das condições de trabalho, algumas perguntas são norteadoras de reflexões: Quem é e qual o objetivo da equipe de trabalho da UAN? Como está a saúde destes trabalhadores? Como o nutricionista pode contribuir para a saúde dos funcionários da UAN? Respostas a estas perguntas foram perseguidas em estudo que consistiu de revisão bibliográfica com abrangência nacional e da experiência dos autores na condução de estudos e convívio com inúmeros serviços de alimentação no estado da Bahia. Portanto, este trabalho tem como propósito realizar uma reflexão sobre a condição de saúde dos trabalhadores de UAN e aponta como principais achados: não se observam políticas de promoção da saúde que retratem a importância destes trabalhadores no alcance dos objetivos das UAN; em geral estes estão expostos a condições de trabalho que os submetem a ritmos e esforços intensos, pressões temporais, exigência de posturas inadequadas e movimentos repetitivos; os exames utilizados para avaliação, mesmo seguindo as normas da Vigilância Sanitária, têm seu foco na proteção da saúde dos usuários e não são capazes de detectar o desenvolvimento de possíveis doenças ocupacionais considerando as principais queixas dos trabalhadores, em geral relacionadas ao sistema osteomuscular, lombalgias e varizes, como também a riscos aos quais estão expostos. Com relação ao

estado nutricional, estudos têm demonstrado a presença de excesso de peso associado a outros fatores que os predispõem ao desenvolvimento de DCNT. Nesse cenário, centralizar as ações apenas no cliente negligenciando a vigilância à saúde dos trabalhadores, responsáveis pela promoção da saúde dos usuários das UAN, pode ser uma das possíveis explicações para a pouca efetividade das ações até então empreendidas por governo e empresas.

0284

AValiação DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TAPEJARA (RS)

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HigIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Favretto, AA; Marchiori, F
Universidade de Passo Fundo*

A alimentação e nutrição adequada e segura são requisitos essenciais para o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes. A alimentação escolar exerce papel primordial nesta tarefa, pois contribui com parte das necessidades nutricionais diárias, muitas vezes sendo a principal fonte de nutrientes para crianças e adolescentes. Diante deste fato este estudo objetivou avaliar as condições higiênic-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de escolas públicas de Tapejara (RS). Foram avaliadas 10 escolas através da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria Estadual nº 542/2006. A visita para aplicação do check-list foi comunicada com antecedência. Os dados foram obtidos em uma única observação em cada UAN. Alguns critérios avaliados foram respondidos através de observações e outros foram obtidos através de entrevistas com os manipuladores. Os critérios avaliados foram edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, exposição ao consumo do alimento preparado, documentação e registro e responsabilidade. As escolas foram classificadas em alto, médio e baixo risco sanitário, conforme o critério estabelecido na Resolução RDC nº 275/2002. Todas as Unidades de Alimentação e Nutrição avaliadas apresentaram alto risco sanitário. Entre os critérios avaliados alguns itens têm maior facilidade de adequação com a legislação vigente em boas práticas, outros por envolverem custo financeiro mais elevado e/ou a estrutura do local necessitar de mudanças, são mais difíceis de serem adequados. A inexistência do profissional nutricionista responsável pela alimentação escolar no município pode ter contribuído para a inadequação de alguns itens avaliados. Diante disso ressalta-se a importância do profissional nutricionista na área de alimentação escolar.

0613

AValiação DOS PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA EM UMA EMPRESA DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HigIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*BIANCA ZUCCHI HERMES
SESI/SC*

O monitoramento da qualidade microbiológica da água usada nos serviços de alimentação é extremamente importante, possibilitando a detecção de falhas e a adoção de medidas corretivas em determinadas fases do processo. Este estudo teve como objetivo verificar o cumprimento da periodicidade de higienização do reservatório de água e a realização de análises microbiológicas da água conforme descrito no procedimento operacional padronizado (pop) de uma empresa de refeições coletivas de Santa Catarina, assim como comparar os resultados dessas análises com os parâmetros estabelecidos na Portaria nº 518/ms de 25 de março de 2004 para *Escherichia coli*.

Foram avaliados os laudos de análises microbiológicas e os registros de higienização dos reservatórios de água de 15 unidades de uma empresa de serviço de alimentação, dos anos de 2006 e 2007, em comparação com o pop da empresa, verificando-se a conformidade das informações dos laudos, a conformidade da periodicidade de realização das análises, o percentual de análises com alteração nos resultados e a periodicidade de higienização dos reservatórios de água.

Analisando os documentos, verificou-se que aproximadamente a metade dos laudos de análise microbiológica emitidos não atende às exigências estabelecidas no pop da

empresa. Avaliando a periodicidade de realização das análises microbiológicas, verificou-se que 73,33% das unidades não cumpriram a periodicidade. Nenhum laudo de análise microbiológica apresentou alteração nos resultados. A correta frequência de higienização do reservatório de água foi observada em 46,67% das unidades.

Assim, através da análise dos resultados, verificou-se que grande parte das unidades do serviço de alimentação avaliada não tem embasamento para concluir se a água utilizada na produção das refeições é potável, pois possuem falhas na coleta de informações e falha na aplicação dos pops estabelecidos para as unidades, apesar de possuir um sistema de gestão da qualidade implantado.

0460

ANÁLISE DA SITUAÇÃO HigIÊNICO-SANITÁRIA DE RESTAURANTES TIPOS SELF-SERVICE EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RJ.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HigIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Ana Paula Valdetaro; Jiliane Resende; Cristino; Marilene de Oliveira Leite
UBM*

RESUMO: Observando o crescimento do setor de alimentação, principalmente restaurantes self-services, devido à mudanças de estilos de vida, paralelamente a este, tem aumentado a ocorrência de DTA (doenças transmitidas por alimentos), frequentemente associada ao uso de serviços de alimentação, tornando a segurança alimentar, a principal preocupação. Justifica-se este trabalho pelo grande aumento do número de estabelecimentos que fornecem refeições desse tipo no município, e pela necessidade de verificação da aplicação da legislação sanitária vigente na produção de alimentos. Pesquisa realizada com uma amostra por conveniência composta por seis estabelecimentos, com a aplicação de um check list baseado na RDC 216/2004 e na RDC 275/2002 no período de novembro a dezembro de 2009. Cada item foi pontuado de acordo com o grau de perigo: 1-ruim, 2-regular, 3-bom; total de pontos possíveis = 57 pontos. Os cálculos foram realizados pelo método da regra de três obtendo-se uma porcentagem de adequação: acima de 80% aprovado, entre 79% a 50% aprovado com restrições; e abaixo de 49% reprovado. Termo de consentimento livre e esclarecido (Resolução 196, BRASIL, 2006). Foram analisados: infra-estrutura; condições higiênic-sanitárias dos equipamentos, utensílios e manipuladores, recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios. De acordo com dados obtidos 83,33% (n=5) dos estabelecimentos foram aprovados com restrições e 16,67% (n=1) foi aprovado. Conclui-se que a maioria dos estabelecimentos ainda não se adequaram inteiramente a legislação sanitária vigente. Os itens com maiores irregularidades foram: lavatórios exclusivos para higiene das mãos (66,66%), atestado de potabilidade da água (83,33%), higienização dos utensílios e seu armazenamento (66,66%) e controle de temperatura (100%).

0178

ALIMENTO SEGURO: ANÁLISE DE POSSÍVEIS RISCOS ENVOLVIDOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM HOTÉIS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HigIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Angélica Aparecida Maurício; Izabelle Coe da Silva Rêgo Guimarães
; Valéria Alcântara Santos Calderellill
UNICAMP*

As Boas Práticas são componentes principais dos sistemas de gestão da segurança durante todo o processo da cadeia alimentar e busca encontrar possíveis perigos como: agentes biológicos, químicos ou físicos e o potencial que o alimento tem de causar um efeito adverso para a saúde. A definição do termo: "Alimentos Seguros", pode ser entendido como aqueles que não oferecem perigos à saúde e à integridade do consumidor. O objetivo da pesquisa foi avaliar as condições higiênic-sanitárias de três cozinhas hoteleiras, caracterizar o conhecimento de três gestores e trinta manipuladores de alimentos, identificando possíveis riscos envolvidos na produção de alimentos e bebidas. A verificação das Boas Práticas de manipulação nos hotéis seguiu a RDC Número 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária através do Check List de Avaliação higiênic-sanitária e Questionário dos manipuladores de alimentos e Check List de conhecimento do gestor, buscando pesquisar o conhecimento dos mesmos sobre as Boas Práticas de manipulação de alimentos. Na Avaliação higiênic-sanitária foi observado classificação no Grupo I com 82% dos itens conformes no hotel A, em seguida o hotel B, no Grupo III com 48%

e o hotel C, no Grupo III com 27%. Em relação ao conhecimento dos gestores, a concentração de acertos obteve maiores índices nos hotéis A e B. Quanto ao conhecimento dos manipuladores de alimentos, o hotel A destacou-se com diferença significativa, dos hotéis B e C. Os resultados da análise comprovaram que, O hotel A demonstrou maior desempenho quanto à produção de alimentos seguros. Maiores índices insatisfatórios foram observados nos hotéis B e C quanto aos critérios de armazenamento, preparo e higienização do ambiente e alimentos. Conclui-se que itens ligados à higiene e manipulação insatisfatórios nos três hotéis. Necessita-se aplicar métodos que diminuam os perigos durante a produção dos alimentos, pois o conhecimento básico sobre as Boas Práticas, não foi suficiente para a diminuição de práticas inadequadas, expondo o cliente a riscos.

0742

ANÁLISE DE LAYOUT PARA MELHORIA DO CONTROLE DE QUALIDADE EM UAN**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Valeria Alexandrina Pereira; Marilene de Oliveira Leite
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa RJ*

Resumo: O arranjo espacial das UANs deve propiciar o melhor desempenho das características de custo, flexibilidade, segurança, condições de trabalho e controle de qualidade para o processo produtivo, mas muitas cozinhas deixam estes itens a desejar, uma vez que são mal projetadas, com layouts que atrapalham o fluxo e controle de qualidade, através de cruzamentos, perda de tempo etc. Um planejamento físico respaldado no reconhecimento das características específicas do funcionamento da UAN, além da economia de movimentos e evidente racionalização das ações, poderá evitar fatores como interrupções no fluxo de operações, cruzamentos desnecessários, má utilização dos equipamentos, etc (TEIXEIRA, 2000). O objetivo deste estudo foi analisar a situação atual do fluxo de produção de uma UAN e especificamente verificar se há falhas em seu projeto de layout, acompanhar o fluxo de produção e avaliar suas condições higiênico-sanitárias. A pesquisa consistiu de um estudo de caráter descritivo exploratório, com visitas técnicas in loco na UAN para análise da planta e do layout atuais, do fluxo de produção e suas condições higiênico-sanitárias. Como resultados observou-se que por ter um espaço físico muito maior que o utilizado atualmente e um layout projetado para preparar um grande volume de refeições, várias falhas foram detectadas, como a passagem dos produtos para serem armazenados, por várias áreas de produção, a sala da nutricionista do lado de fora da cozinha, impedindo a visualização das atividades na cozinha, as falhas no fluxograma de produção, propiciando o cruzamento dos processos, a localização inadequada de alguns equipamentos e ainda áreas obsoletas, dificultando a movimentação e a otimização do trabalho. Assim concluiu-se que a UAN necessita de uma reforma em seu espaço físico reduzindo-o e reestruturando seu layout, através de um estudo criterioso sobre a disposição das áreas e dos equipamentos e conseqüentemente, melhorando o fluxograma de produção, evitando o indesejado cruzamento dos alimentos.

0630

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE PASSO FUNDO (RS)**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Valeria Hartmann; Nair Luft; Fernanda Carlassara
Universidade de Passo Fundo*

Uma das maneiras de se promover a segurança alimentar é através da alimentação escolar, ou seja, atender as necessidades nutricionais das crianças enquanto estas permanecem na escola, ofertando refeições equilibradas nutricionalmente, sensorialmente atrativas, dentro do orçamento e de acordo com os padrões higiênico-sanitários. Este trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição de escolas de ensino fundamental de Passo Fundo (RS). Foram selecionadas as 5 escolas municipais com mais de 500 alunos, nãis quais foi aplicado o check-list da Portaria Estadual RS nº78/2009 que avalia as condições higiênico-sanitárias referentes a edificação das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização dos mesmos; controle integrado de pragas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e

transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro e responsabilidade. As Unidades de Alimentação e Nutrição escolares observadas encontram-se em condições de funcionamento inadequadas, sendo classificadas como irregulares, com 58% dos itens em não conformidade com a Portaria 78, proporcionando desta forma alto risco sanitário aos alunos que consomem as refeições servidas nestas unidades. Cabe ressaltar a inexistência de pias para higienização de mãos nas unidades avaliadas e a falta de capacitação em boas práticas para os manipuladores de alimentos. Apesar da portaria aplicada seja recente, em alguns itens, as Unidades de Alimentação e Nutrição ainda não tiveram tempo para as devidas correções e adaptações às novas regras, o profissional nutricionista deve por sua vez verificar as condições higiênico-sanitárias das unidades a fim de que se garanta a qualidade da alimentação.

0766

ANÁLISE DAS NÃO CONFORMIDADES RELATADAS NO LIVRO DE OCORRÊNCIAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (RU/UFRJ)**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Andrade, LP; Barbosa, MV; Rocha, TG; Carvalho, NP; Silva, TTC; Couto, SM; Paula, NM
UFRJ*

Introdução: O RU terceiriza o serviço na modalidade de refeição transportada. O monitoramento das operações e eventualidades inerentes ao início das atividades de funcionamento de uma UAN são fundamentais para determinação das ações subseqüentes a fim de garantir a qualidade da prestação do serviço. Objetivo: Analisar as não conformidades aos itens do contrato registradas no livro de ocorrências do RU. Metodologia: Realizou-se uma coleta de dados por análise documental, entre os meses de janeiro a abril de 2009, período de inauguração do RU, utilizando o livro de ocorrências com os registros do nutricionista fiscal de contrato da Universidade. Após leitura sistemática, as ocorrências foram agrupadas nas seguintes categorias: refeições, instalações e equipamentos, transporte das refeições, funcionários, clientes e administração. Em seguida os dados oriundos dos registros foram integrados nas categorias de análise. Resultados: A frequência das ocorrências nas categorias de análise foram: refeições 52,7%, instalações/equipamentos 18,8%, clientes 10,4%, funcionários 10,3% administração 4,8%, transporte das refeições 3%. As principais não conformidades relativas à categoria "instalações e equipamentos" foram: defeito/avaria de equipamentos, dentre eles: pass through, balcão de distribuição, fresqueira, bebedouros e ar condicionado; vazamentos das instalações e avarias em portas e luminárias. Em relação à categoria "funcionários" as não conformidades versaram sobre: absenteísmo, uso de maquiagem entre as mulheres, ausência de uniforme completo, procedimento inadequado na higienização das instalações e utensílios. Conclusão: As não conformidades interferem na qualidade do serviço prestado, reforçando a importância da implantação das Boas Práticas, destacando-se o Programa de Capacitação prévio ao início de funcionamento das operações do serviço. Por este motivo, foi priorizada a implantação das Boas Práticas pelos itens supracitados no serviço do RU.

0784

ANÁLISE DAS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS QUE ATUAM EM CRECHES DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ/MT**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Mirian Lucia Rocha de Carvalho; Cilce Helena de Figueiredo Preza Bertin; Maria Aparecida de Lima Lopes; Manuela Mika Jomori; Isabela Campelo de Queiroz; Aida de Couto Dinucci Bezerra; Carlos Rodolfo Horn; Stefany Von Braun; Mendalli Froelich
Universidade Federal de Mato Grosso*

Os operadores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das doenças de origem alimentar. O objetivo do estudo foi analisar as práticas de higiene dos manipuladores de alimentos que atuam em creches do Município de Cuiabá/MT. Os dados foram coletados em 34 creches municipais que atendem aproximadamente 2500 crianças de 2 a 4 anos de idade. Aplicou-se um check-list contendo itens relacionados à escolaridade, atribuições e práticas de higiene na manipulação de alimentos. Observou-se nas creches estudadas que 103 funcionários entre técnicos de nutrição escolar e auxiliares desenvolviam atividades de preparo de refeições, higienização da cozinha, recebimento e controle de estoque e distribuição das refeições às crianças. Desses, 90%

apresentavam nível médio de escolaridade e apenas 38,2% tinham participado de cursos de treinamento nos últimos dois anos. Quanto às práticas, evidenciou-se que 88,2% dos manipuladores não apresentavam uniforme adequado, ausência de avental, toucas de proteção, e sapatos fechados. A maioria (58,8%) usava adornos no desenvolvimento das atividades e 38,2% apresentavam afecções cutâneas ou feridas. No que refere à saúde, 85,3% dos manipuladores realizavam exames periódicos. Os técnicos e auxiliares desenvolviam atividades exclusivamente na unidade de alimentação em 85,3% das creches estudadas e, somente 33,3% dos manipuladores dispunham de equipamento de proteção individual. Quanto à higiene das mãos, verificou-se adequação das práticas em 70,6%. Entretanto, 64,7% dos manipuladores apresentaram hábitos pessoais e condutas inadequadas no desenvolvimento das atividades de preparo dos alimentos. Os resultados indicam a necessidade de realização de treinamentos periódicos, palestras sobre segurança alimentar, e conscientização dos manipuladores sobre sua importância na produção de refeições, adequando as suas práticas de higiene para garantir a segurança dos alimentos às crianças.

0404

AValiação DAS CONdições MICROBIOLOGICAS DE SALADAS DE MAIONESE SERVIDAS EM RESTAURANTES DO TIPO 24 HORAS NA CIDADE DE CURITIBA- PR.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Claudiane de Magalhães Machado; Renata Bach; Cilene da Silva Gomes Ribeiro
Pontifícia Universidade Católica do Paraná*

A salada de maionese é uma das mais tradicionais saladas servidas em restaurante tipo churrascaria, sendo vista como imprescindível no acompanhamento de pratos com carne, em muitas regiões do Brasil, sendo uma muito associada a surtos de toxinfecções. O objetivo desse estudo foi avaliar as condições microbiológicas de salada de maionese servidas em restaurantes. A pesquisa foi realizada em seis restaurantes do tipo Costelão 24 horas da Cidade de Curitiba-PR, totalizando 100% dos restaurantes encontrados na lista de telefones da cidade. O número de coletas por estabelecimentos foi de três em cada turno (almoço, jantar e ceia), totalizando cinquenta e quatro amostras, coletadas e armazenadas sob refrigeração e enviadas para análise. A análise se deu através do método de instrução normativa nº 62 de 26 de Agosto de 2003, do Ministério da Agricultura e como padrão de referência das análises a resolução RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001. As análises apontaram presença de Coliformes Totais Termotolerantes na salada de maionese de um dos estabelecimentos avaliados. Nas demais amostras foram encontrados resultados satisfatórios, apesar de muito próximos aos valores limite de referência, e temperaturas acima do ideal, sendo ainda, que para os demais patógenos analisados os resultados foram satisfatórios. Diversos fatores podem ter contribuído para a presença das bactérias como: higienização inadequada de utensílios e equipamentos, das mãos de manipuladores e do ambiente. Esses fatores são determinantes na ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA), o que primeiramente pode acarretar prejuízo à saúde dos consumidores, e influenciar negativamente o comércio e turismo.

Palavras Chave: Manipuladores, Higiene, Maionese, Qualidade

0301

AValiação DA CONFORMIDADE DAS MEDIDAS DE TEMPO E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS SERVIDOS NO ALMOÇO E DO EQUIPAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ITAJAÍ – SC.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Cintia Odorizzi, Claiza Barretta, Elisabeth Barth Almeida
UNIVALI*

Visando a segurança dos alimentos é imprescindível o adequado processo durante toda a cadeia produtiva, incluindo a distribuição dos alimentos. Nesta etapa, caracterizada pela exposição do alimento ao consumo imediato, deve haver rigoroso controle e registro do tempo e temperatura a fim de evitar a multiplicação microbiana, promover a proteção do alimento contra novas contaminações e consequentemente prevenir a ocorrência de intoxicações alimentares. Neste contexto, o presente estudo objetivou avaliar a conformidade das medidas de tempo e temperatura de alimentos distribuídos no almoço bem como do equipamento de distribuição de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do município de Itajaí – SC. Para tanto, a temperatura das preparações frias

e quentes servidas no almoço foram aferidas ao início e ao final da distribuição durante quatro semanas. A temperatura dos balcões de distribuição foi mensurada ao início da distribuição com auxílio de termômetro a laser. Para fins de avaliação utilizou-se como referência a Resolução RDC 216 e Portaria CVS-6. Os resultados do estudo demonstraram que 78% das preparações quentes estavam de acordo com o recomendado. Dentre as preparações frias, 43% estavam com temperaturas que evidenciaram a necessidade de descarte e 66% estavam com temperaturas inadequadas, considerando o tempo médio de distribuição. Em relação aos balcões de distribuição, verificou-se que o balcão quente estava com temperaturas inadequadas durante todo o estudo. O balcão frio apresentou-se com temperaturas adequadas apenas na terceira e quarta semana do estudo. Conclui-se que na referida UAN as preparações quentes na sua maioria apresentam binômio tempo-temperatura adequado. Entretanto, as preparações frias apresentaram elevadas temperaturas, implicando em grande risco de multiplicação microbiana. Os balcões de distribuição devem ser regulados para que alcancem temperaturas adequadas, garantindo a melhor conservação dos alimentos, a fim de evitar a ocorrência de prejuízos à saúde dos colaboradores e comensais da referida empresa.

0391

PERFIL DO GESTOR E SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURANTES COMERCIAIS DOS BAIRROS JARDIM DA PENHA E PRAIA DO CANTO DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA, ES.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Toniato, KD; Weindler, CCJ; Rabelo, JB; Souza, RF
Prefeitura Municipal de Itarana*

Introdução: Os estabelecimentos destinados à alimentação devem se ajustar a padrões técnicos legais para garantir um controle efetivo do processo. É importante à capacitação dos responsáveis legais e técnicos de serviços de alimentação e o desenvolvimento de medidas de controle que viabilizem a segurança alimentar. Para tanto, existem além das normas obrigatórias, alguns indicadores que possibilitam uma minuciosa análise, identificando problemas existentes através da avaliação de fatos e dados. Objetivos: Determinar o perfil dos gestores e realizar o diagnóstico higiênico-sanitário dos restaurantes comerciais dos bairros de Jardim da Penha e Praia do Canto do município de Vitória – ES. Métodos: Para caracterização do perfil dos gestores dos estabelecimentos foi realizada uma entrevista com os mesmos, e avaliado seu grau de conhecimento em relação à Legislação vigente. As condições higiênico-sanitárias foram avaliadas através de um checklist. Com base na legislação foram criados cinco indicadores de qualidade. Resultados: Do total de estabelecimentos avaliados 13 são do tipo a la carte e 7 self-service. Quanto ao perfil do gestor observou-se que 60% têm ensino superior ou estão em curso. Na avaliação aplicada, a média geral foi de 70% de acerto. A média do percentual de adequação global do checklist, foi de 80,48% para a la carte; e de 76,23% para self-service. Quando questionados a respeito dos indicadores de qualidade foi constatado que nenhum estabelecimento possuía. Conclusão: Diante da pesquisa realizada faz-se necessário uma capacitação específica para os gerentes, a fim de qualificá-los e torná-los aptos a lidar com a Segurança Alimentar.

Palavras-chave: Restaurantes, Check-list, Indicadores de Qualidade, Segurança Alimentar

0751

APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA DIAGNÓSTICO DAS BOAS PRÁTICAS RELACIONADAS À HIGIENE AMBIENTAL E OPERACIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Valeriane Zanealito Mendes; Ana Carla da Cruz
Universidade do Sul de Santa Catarina*

Com o aumento dos serviços de alimentação, os alimentos ficaram mais expostos a diversos perigos, que associados a práticas inadequadas de manipulação e processamento, facilitam a contaminação por microorganismos patogênicos aumentando os riscos de surtos de doenças de origem alimentar. Objetivou-se aplicar um check list para diagnóstico das boas práticas relacionadas à higiene ambiental e operacional, e com base nas não conformidades encontradas, desenvolver um treinamento para manipuladores de

alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do município de Tubarão - SC. Para verificação dos itens relacionados à higiene ambiental e operacional, foi utilizado um check list adaptado da RDC nº. 216/04 e CVS-6/99. Este instrumento de inspeção foi composto por 43 questões. Após a verificação, foi ministrado um treinamento aos manipuladores, enfatizando conceitos higiênico-sanitários pessoais básicos e higienização ambiental. Após o treinamento, os itens foram reavaliados. Na primeira aplicação do check list, o percentual de itens não conforme, relacionados à higiene ambiental era de 59,25%, entretanto, após reaplicação da metodologia mencionada, este percentual passou para 51,85%. Em análise à higiene operacional, os índices negativos atingiram percentuais de 66,67%, todavia, após capacitação específica, o percentual de itens em não conformidade passou para 22,22%. Os resultados desta pesquisa permitiram à observação de características específicas da UAN referentes à higiene ambiental e operacional, onde a utilização do check list mostrou-se apropriada para a avaliação das Boas Práticas. Recomenda-se a realização continuada de estudos desta natureza, pois ações para o controle de qualidade dos alimentos são extremamente necessárias, destacando-se o treinamento e a reciclagem periódica dos profissionais envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.

0793

COMPORTAMENTO DE COMENSAIS NO ATO DE SE SERVIREM NUMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

Pascoal, APS; Signorini, K; Pessoa, KH; Carneiro, ACLL
Centro Universitário Newton Paiva

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), atitudes incorretas na hora de se servir, podem ser veículos de contaminação dos alimentos. Em UAN hospitalares estas atitudes são ainda mais preocupantes, pois todos os profissionais inseridos na estrutura da assistência hospitalar estão expostos a uma ampla variedade de microorganismos. O objetivo do estudo foi observar e discutir o comportamento de comensais em uma UAN Hospitalar, no momento de realizar suas refeições. Para tal foi elaborado um roteiro de observação baseado no trabalho de Zandonadi et al(2007), e durante três dias, três pesquisadoras, observaram a conduta de se servir, de 1527 funcionários de um hospital de BH/MG, durante o horário de distribuição do almoço. Os resultados obtidos demonstram que muitas atitudes de risco são cometidas em proporções preocupantes, sendo que a não lavagem das mãos (86,72%) e o uso de jaleco, estetoscópio e/ou paramentação hospitalar (46,26%) foram as atitudes mais praticadas pelos comensais observados. Em contrapartida, uma parcela pequena de comensais tossiu ou espirrou sobre os alimentos (0,99%), usou um mesmo utensílio para servir preparações diferentes (1,42%) e devolveu, ao balcão, alimentos já servidos (1,54%). Entendemos que os comensais são importantes veículos de contaminação de alimentos e disseminação de microorganismos, pois a partir desse momento o alimento não passará por nenhuma etapa de controle microbiológico. Diante disso, ações devem ser adotadas pela gerência UAN, assim, como pela administração hospitalar e pelos próprios comensais, a fim de minimizar o risco de uma contaminação dos alimentos, que por serem servidos em um ambiente propício, pode ser maior que a comumente encontrada. A sugestão é conscientizar os clientes a respeito da necessidade de adequada higiene das mãos, do uso de paramentação hospitalar, jalecos ou estetoscópios no ambiente do refeitório e promover campanhas de conscientização dos usuários sobre seu papel na veiculação de microorganismos.

1370

CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS NOS RESTAURANTES PÚBLICOS POPULARES DO ESTADO RIO DE JANEIRO.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

Mello, AG; Marin, VA; Colares, LGT
Instituto Nacional de Controle de Qualidade e Saúde - Fiocruz

Os manipuladores são a principal via de contaminação dos alimentos, o que pode levar ao surto de doenças transmitidas por alimentos. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores dos Restaurantes Públicos Populares (RPP) do Estado do Rio de Janeiro sobre boas práticas de manipulação de alimentos e relacionar com a capacitação dos mesmos e esta com as condições higiênico-sanitárias dos RPP. Trata-se de estudo exploratório, realizado entre outubro/2007 e janeiro/2008 em

dez RPP. Um questionário composto de 17 questões fechadas e abertas, sendo, 8 relativas ao conhecimento sobre boas práticas de manipulação foi aplicado a 103 manipuladores de alimentos. Foi aplicado o teste de correlação entre as variáveis nível de conhecimento dos manipuladores, capacitação nos RPP e condições higiênico-sanitárias dos RPP. O conhecimento dos manipuladores, em média, foi considerado regular (56,09%), sendo que os RPP 3 e 10, obtiveram nível de conhecimento deficiente, respectivamente, 48,3% e 49,1% de respostas corretas e em nenhum dos RPP foi constatado bom nível de conhecimento sobre boas práticas de manipulação. Houve correlação positiva entre a existência de capacitação e a avaliação higiênico-sanitária dos RPP, assim como com o nível de conhecimento. Conclui-se que foi regular o percentual de respostas corretas obtidas sobre boas práticas por isso é necessário investir na capacitação dos manipuladores de alimentos, sendo um desafio encontrar a melhor didática para esta prática de forma que não só atenda aos anseios dos trabalhadores, mas também às exigências da legislação sanitária.

0324

APLICAÇÃO DA METODOLOGIA DE ANÁLISE E SOLUÇÕES DE PROBLEMAS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Renata da Conceição Silva; Elaine de Oliveira Pinto; Renato de Abreu Netto; Simone Augusta Ribas
Hospital Universitário Pedro Ernesto -UERJ

A qualidade de uma refeição está diretamente relacionada à qualidade de serviço, e é avaliado pelas condições higiênico sanitárias, quantidades nutricionais envolvidas e o impacto econômico ocasionado pela produção. Para auxiliar no controle do processo produtivo visando à qualidade de serviço utilizamos as ferramentas de qualidade. Dentre elas, o MASP se destaca pelo seu poder de eficiência em análise de problemas complexos e elaborações de soluções com implementações mais efetivas. É uma metodologia nova que engloba várias ferramentas de qualidade permitindo uma redução da reincidência dos problemas em comparação à outras. Visando testar esta metodologia, escolheu-se uma UAN hospitalar com baixo rendimento de produtos carneos com alto impacto no custo oriundo das perdas destes no processamento. Por ser a matéria prima de mais alta aquisição, esta merece uma atenção especial em todo processo produtivo e para este estudo foram escolhidas as carnes patinho e filé frango por serem os de maior consumo na unidade. Além disso, a aplicação da metodologia permitiria reduzir as falhas no processo produtivo, estabelecer novos fatores de correção e reduzir os custos na unidade. Após a aplicação do MASP com o levantamento das causas e a implementação de planos de ação para revertê-las, verificou-se uma redução de 8% e 10% no impacto oriundo das perdas no processamento de patinho e filé de frango, respectivamente, no custo total mensal de aquisição destes tipos de carnes. Apesar desta redução não ser a almejada, avaliou-se que a metodologia foi eficaz e por isso válida para ser aplicada. Novos parâmetros em relação a fatores de correção foram estabelecidos graças ao estudo, além de favorecer a integração da equipe e um melhor controle das atividades desempenhadas. Acredita-se que com a manutenção do plano de ação e verificação dos valores de perdas nos processamentos destes produtos, após dois anos do início do estudo a meta preconizada será alcançada.

0835

AValiação DAS PRÁTICAS DE HIGIENE ADOTADAS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM CRECHES ESTADUAIS DE NATAL/RN

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Teles, MS; Maciel, BL
UFRN

As boas práticas de manipulação durante a produção de refeições em creches são essenciais uma vez que visam prevenir as doenças transmitidas por alimentos. Os manipuladores de alimentos em creches são importantes durante esse processo de controle, sendo necessário o conhecimento sobre higiene durante a manipulação dos alimentos. Este trabalho teve como objetivo avaliar práticas de higiene adotadas por manipuladores de alimentos em creches estaduais de Natal/RN. Foram visitadas 15 creches estaduais em Natal no período de junho a julho de 2009. Os 2 funcionários responsáveis pelo prepa-

ro das refeições foram entrevistados (n=30), utilizando lista de verificação, com base na Resolução nº 216 de 2004/ANVISA. Dentre os manipuladores entrevistados, verificou-se que 100,0% receberam treinamento em higiene e 86,7% conheciam a forma e frequência adequadas de higienização das mãos. No entanto, observou-se que 40,0% das creches não apresentavam pia exclusiva para lavagem das mãos e 87,6% não possuíam sabonete líquido anti-séptico, toalha de papel e lixeira com tampa sem acionamento manual, o que compromete a higienização adequada das mãos. Verificou-se que 20,0% dos manipuladores não apresentavam o cuidado de evitar fumar, tossir ou manipular dinheiro durante as atividades de preparo dos alimentos. Dentre os manipuladores entrevistados, 93,3% não faziam o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) e 100,0% não utilizavam uniforme adequado. Conclui-se que a maioria dos manipuladores avaliados não realiza corretamente as boas práticas de manipulação dos alimentos, sendo os pontos menos atendidos: lavagem das mãos, cuidados durante a manipulação dos alimentos e uso de uniforme adequado. Recomenda-se que os funcionários avaliados sejam treinados de forma efetiva e que as suas ações sejam supervisionadas. Para que os treinamentos sejam efetivos, são necessários recursos de ensino variados e de fácil compreensão. Sugere-se também que sejam realizadas supervisões periódicas por nutricionista durante a manipulação dos alimentos nos locais visitados.

0841

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES QUANTO AS REFEIÇÕES HOSPITALARES SERVIDAS EM UMA UNIDADE PÚBLICA E UMA PRIVADA DE NATAL/RN

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Maia, GRF; Maciel, BL
UFRN

Garantir a boa qualidade nutricional, sensorial e higiênica da refeição que chega ao paciente, visando sua recuperação, é responsabilidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Este estudo teve como objetivo avaliar a satisfação dos pacientes quanto às refeições fornecidas pelas UANs de uma unidade hospitalar pública e uma privada, estabelecendo as devidas comparações. Foram aplicados 183 questionários estruturados a pacientes acima de 18 anos de idade, com prescrição de dieta oral do tipo livre, branda e pastosa, que se encontravam internados por mais de 3 dias. Observaram-se altos percentuais de insatisfação quanto ao sabor e tempero das refeições, classificado como "ruim" e "regular" por percentual considerável de pacientes (29%) em ambas as instituições; e a temperatura dos alimentos, que foi classificada como "regular" por 38,8% dos pacientes nas instituições avaliadas. Em relação ao atendimento prestado pelas nutricionistas, tanto no hospital privado quanto no hospital público, foram altos os percentuais de pacientes que referiram ser "regular" ou "ruim" as informações dadas sobre a dieta consumida, com um total de 23,0% e 23,5%, respectivamente. Também foram altos os percentuais de indivíduos que referiram que as nutricionistas não buscavam conhecer seus hábitos alimentares, especialmente no hospital público (X^2 , $p < 0,005$). Ao se avaliar a notas atribuídas pelos pacientes quanto a sua satisfação geral em relação aos serviços prestados pelas instituições avaliadas, apesar de ambas as instituições terem sido satisfatoriamente avaliadas, verificou-se que o hospital público recebeu menor nota ($7,5 \pm 2,1$) quando comparado ao privado ($8,6 \pm 1,5$) (Teste T, $p=0,002$). Assim, foi possível verificar que, apesar de existirem pontos que podem ser melhorados nas instituições avaliadas, as dietas oferecidas pelas instituições analisadas apresentaram boa aceitação. Isso demonstra o cuidado dos setores avaliados em atender às necessidades dos pacientes, refletindo o crescente papel do profissional Nutricionista na área.

0949

OPINIÃO DOS COMENSAIS SOBRE AS PREPARAÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC).

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Ana Elisa Bombonato Maba; Djuliana Corsi; Maria Cristina Marcon; Rui Kazapi
Departamento de Nutrição, UFSC

O presente estudo foi realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina – RU/UFSC. O objetivo desse trabalho foi analisar a opinião dos comensais a respeito das preparações servidas no RU/UFSC. Os dados foram coletados entre 25 de

agosto e 19 de setembro de 2008, através de um questionário contendo perguntas abertas e fechadas. Para o cálculo da amostragem foi utilizado o software Epi Info, versão 6.04. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFSC. A UAN em questão possui um padrão definido de cardápio, composto de arroz, feijão, um tipo de acompanhamento, um tipo de carne, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa, sendo essa última excluída da análise. Foram aplicados setecentos e oitenta questionários. As preparações tiveram boa aceitação por parte dos comensais, sendo que 8,6% consideraram o arroz ótimo e 62,3% bom. O feijão foi classificado ótimo por 10,2% dos comensais e bom por 66,5% deles. Já o acompanhamento foi considerado ótimo por 13,6% dos avaliados e bom por 41%. Em relação às carnes, 16,1% dos comensais a classificaram como ótima e 52,2% como boa. No caso das saladas, esses valores foram de 9,3% para ótimo e 46,8% para bom. A principal reclamação referente ao arroz foi a presença de grumos (25,4%). Quanto ao feijão a falta de tempero (33,3%) foi a principal queixa assim como para os acompanhamentos. Constatou-se que 14,5% dos entrevistados consideraram duras as carnes e 30% reclamaram da falta de variedade das saladas. Os resultados obtidos demonstram que, no processo de elaboração do cardápio, o nutricionista deve estar preocupado tanto com a qualidade nutricional da refeição oferecida quanto com a satisfação do comensal atendido. Para isso é importante considerar os aspectos relacionados à combinação e os tipos de alimentos, técnicas de processamento, cores, sabores e texturas assim como o perfil do comensal atendido.

0655

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES – AQNS: DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DO MÓDULO SOBREMESAS – SOBREMESAS LÁCTEAS E OUTRAS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Greyce Luci Bernardo; Jeanine Schütz Cardoso Teófilo; Rossana Pacheco da Costa
Proença; Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni
Universidade Federal de Santa Catarina

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – AQNS foi criado com o intuito de garantir a qualidade nutricional e sensorial de refeições coletivas e comerciais, sendo sua aplicação associada à do sistema APPCC. Complementar a concepção do sistema AQNS, compondo o módulo "Sobremesas – Sobremesas Lácteas e outras Sobremesas". No início do estudo foi realizada uma pesquisa bibliográfica exploratória, quando definiu-se por utilizar como exemplos deste módulo sobremesas as tortas doces, os sagus de vinho e uva, os cremes de chocolate e os pudins. Esta escolha considerou, concomitantemente, itens que compõem cardápios em UPRs e implicações nutricionais e sensoriais. Então, realizou-se pesquisa bibliográfica e consulta a especialistas na área. Identificaram-se os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial das sobremesas analisadas, que compuseram os itens de análise dos respectivos estudos pilotos em laboratório. Nestes estudos, testaram-se os critérios definidos para cada grupo de sobremesas, utilizando-se, fogão, geladeira, termômetros, máquina fotográfica digital e tabelas de composição de alimentos. Para as tortas doces, foram testadas massas com diferentes gorduras e farinhas, considerando recomendações de controle de ácidos graxos tipo trans e incremento de alimentos integrais. Os pudins de leite foram testados com ou sem a utilização de leite condensado industrializado, a partir de recomendações de controle de lipídios e calorias totais. Os cremes de chocolate foram testados com diferentes tipos de cacau, que pode interferir no seu teor de flavonóides e teobromina, bem como na biodisponibilidade do cálcio. Já os sagus de vinho tinto ou suco de uva foram testados considerando a possibilidade de diminuição do teor de flavonóides benéficos a partir do processo de cocção. A partir dos resultados dos estudos piloto, as recomendações são de que as tortas doces sejam elaboradas com farinhas integrais e óleos vegetais, que os cremes de chocolate sejam elaborados com cacau em pó, que os sagus sejam elaborados com suco de uva utilizando a receita de dupla fervura com 5 minutos cada uma e que o pudim utilize leite integral ao invés de leite condensado.

0741

AValiação DA ESTRUTURA Físico-Funcional DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO MILITAR NA CIDADE DE BELÉM/PA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Glenda Marreira Vidal; Lorena Regia S. Baltazar; Talita Ariane A. Lobato; Amanda de Conceição L. Mendes; Daniel S. de Castro; Larissa da Cunha Feio Costa; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça
Universidade Federal do Pará

O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade e que seja adequada a clientela, contribuindo tanto na manutenção e/ou recuperação da saúde como auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Além desses aspectos, é necessário satisfazer o cliente quanto ao serviço oferecido, item que engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência, e condições de higiene das instalações e dos equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre os funcionários da UAN e o cliente. Dessa forma, o planejamento físico-funcional de uma UAN exerce papel fundamental, uma vez que visa garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, garantindo a qualidade do serviço prestado aos seus usuários. O presente estudo teve como objetivo avaliar o planejamento físico-funcional de uma UAN Militar localizada no município de Belém/PA. Para isso, utilizou-se como critério avaliativo a aplicação de um check list adaptado da Portaria no 854/SELOM de 04 de Julho de 2005, que Regula as Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. O check list continha 157 itens sendo subdivididos nos seguintes subitens: (a) Edificação e instalações; (b) Equipamentos, móveis e utensílios; (c) Manipuladores; (d) Produção e transporte de alimentos e (e) Documentação. As alternativas aos itens observados foram: (1) Sim, quando estava em conformidade; (2) Não, quando não estava em conformidade e (3) Não se aplica. Foi realizada também a classificação da UAN por meio de uma pontuação com intervalo de adequação aos itens avaliados: (Grupo I) 76 a 100%; (Grupo II) 51 a 75%; e (Grupo III) 0 a 50%. Os resultados apresentaram os seguintes índices de não conformidades: 26% Edificação e instalações (n=19); 14,3% equipamentos, móveis e utensílios (n=03); 28,5% manipuladores (n= 04); 31,3% produção e transporte do alimento (n=10) e 47% documentação (n=08). Desta forma, a UAN avaliada encontrou-se classificada no Grupo II, atendendo a 66,2% (n=104) de conformidade em todos os itens avaliados. De acordo com estes resultados verifica-se a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle higiênico-sanitário visando à proteção da saúde e satisfação da clientela.

1225

ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DA COZINHA DIETÉTICA DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFSC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

SOUSA, AA; FONSECA, FR; ALENCAR, MLA
UFSC - Departamento de Nutrição

Os aspectos sensoriais das refeições são determinantes para aceitação da alimentação hospitalar e conseqüentemente para adesão ao cuidado nutricional. Diante da aceitação alimentar reduzida de pacientes internados, do processo de elaboração de um Manual de Dietas e das ações de humanização da alimentação hospitalar, o objetivo deste estudo foi analisar, qualitativamente, os cardápios da cozinha dietética do SND/HU/UFSC e elaborar recomendações para sua futura reestruturação. A análise dos cardápios das refeições almoço e jantar foi adaptada do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), para as dietas de progressão e especiais. Na análise, foram considerados indicadores que pudessem interferir na qualidade sensorial e nutricional do cardápio, baseado nos seguintes critérios: formas de preparo e frequência de cortes de carne bovina, frango, peixe e ovos; frequência de preparações de cereais/vegetais C, leguminosas e vegetais A/B como acompanhamento; saladas, frutas e doces como sobremesa; frequência de repetição de cores, de técnicas de confecção e de preparações, entre outros. As dietas analisadas foram: líquida restrita, líquida completa, líquida completa pobre em resíduos, pastosa, pastosa pobre em resíduos, branda, branda pobre em resíduos, para diabetes mellitus (DM), hipossódica, hipolípida e pobre em potássio (K). Como resultados observou-se que os cardápios apresentaram-se bem diversificados. No entanto, observou-se os

seguintes pontos críticos: não padronização do número de cardápios semanais entre as cozinhas geral (60 dias de cardápio para pratos e sobremesa) e dietética (7 dias de cardápio para sopas, 14 para pratos e 60 para sobremesas); não uniformização da composição alimentar do prato entre as dietas; distribuição não equitativa dos gêneros alimentícios; elevada repetição de técnicas de confecção e de cores em um mesmo prato. Com a análise ficou evidente a importância do aperfeiçoamento de técnicas culinárias e da associação entre Gastronomia e Nutrição no contexto da die toterapia hospitalar.

0853

AValiação DAS CONDIÇÕES Físico-Funcionais DE UMA CANTINA UNIVERSITÁRIA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Glenda Marreira Vidal; Lorena Regia S. Baltazar; Talita Ariane Amaro Lobato; Amanda de Conceição L. Mendes; Larissa da Cunha Feio Costa; Daniela Lopes Gomes
Universidade Federal do Pará

Os serviços de alimentação devem fornecer refeições nutricionalmente equilibradas com qualidade higiênico-sanitária e capaz de satisfazer o cliente com o serviço oferecido. Este trabalho teve por objetivo avaliar as condições físico-funcionais de uma cantina localizada em uma Universidade Federal no município de Belém-PA. Utilizou-se como critério avaliativo a aplicação de um check list adaptado da RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. O check list foi formado por 40 itens, divididos em nove áreas: a) Edificações, instalações, móveis e utensílios (n=14); b) Higienização de instalações e equipamentos, móveis e utensílios (n=3); c) Abastecimento de água (n=1); d) Manejo de resíduos (n=3); e) Manipuladores (n=5); f) Matérias primas, ingredientes e embalagens (n=3); g) Preparação do alimento (n=6); h) Exposição ao consumo do alimento preparado (n=4); e Responsabilidade (n=1). As alternativas para o preenchimento do check list foram: Conforme, quando o estabelecimento atendia aos itens observados; Não conforme, quando não eram atendidos os itens observados; e Não se aplica. A classificação do estabelecimento foi realizada segundo o percentual de conformidades encontradas: (Grupo 1) 76 a 100% de itens conformes; (Grupo 2) 51 a 75% de itens conformes; e (Grupo 3) 0 a 50% itens conformes. Os resultados apontam maiores índices de não conformidades nos itens: 78,6% (n=11) Edificações, instalações, móveis e utensílios; 66,7% (n=02) Higienização de instalações e equipamentos, móveis e utensílios; 66,7% (n=02) Manejo de resíduos; 60% (n=03) Manipuladores; 66,7% (n=02) Matérias primas, ingredientes e embalagens; 88,3% (n=05) Preparação do alimento; e 75,0% (n=03) Exposição ao consumo do alimento preparado. A UAN avaliada foi classificada no grupo 3 de acordo com a RDC 216, atendendo a 25% (n=10) dos itens avaliados. Dessa forma, verifica-se a necessidade de melhoria no serviço prestado a clientela, como reestruturação das instalações elétricas, físicas e sanitárias; planejamento do fluxo ordenado de alimentos, resíduos e pessoas evitando a contaminação cruzada; renovação de equipamentos e móveis; melhorias nas condições higiênico-sanitárias do local; organização do armazenamento, produção e distribuição do alimento; treinamento e capacitação dos manipuladores periodicamente.

0584

CARACTERÍSTICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE RESTAURANTES COMERCIAIS NO BRASIL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Suzi Barletto Cavalli; Caroline Opolski Medeiros
UFSC

O conhecimento das características, necessidades e conhecimento dos manipuladores de alimentos é um passo elementar para a definição exata dos objetivos estratégicos e conteúdos a serem adotados em unidades produtoras de refeições. Desse modo, realizou-se uma pesquisa dos estudos que objetivaram avaliar as características destes profissionais. A pesquisa foi realizada nas bases de dados Scopus e Scielo e no site de busca Google Acadêmico, e em anais de congressos nacionais e internacionais, revistas científicas e sites de órgãos oficiais nacionais e internacionais. Os termos utilizados para a busca foram: manipuladores de alimentos, restaurantes, recursos humanos, funcionários, perfil, características demográficas, características sociodemográficas food-service, self-service, restaurant, employees, human resources, profile, demographic, socio-economic status, employees. Verificou-se que no Brasil, os dados destes profissionais são divulgados em

apenas alguns artigos científicos e anais de congressos. Dentre as características estudadas tem-se sexo, escolaridade, idade, formação complementar, tempo de serviço, salário, dados socioeconômicos, e a carga horária dos funcionários de restaurantes comerciais. No Brasil foram encontrados 4 estudos que tinham como objetivo caracterizar os funcionários de restaurantes comerciais. Em relação ao sexo dos funcionários verificou-se que não houve predominância de homens e mulheres, a maioria dos funcionários tinham idade entre 20 a 30 anos e escolaridade igual ao ensino médio completo ou inferior. A maioria dos funcionários não é capacitada para realizar as atividades, apresentam tempo de experiência na área é inferior a 2 anos, e os funcionários trabalham, em média, 8 horas/dia. São escassos os estudos que objetivam caracterizar os profissionais de restaurantes, sendo que ainda não há um consenso em relação ao perfil destes funcionários. Estas diferenças poderiam ser melhores identificadas com novos estudos nestes estabelecimentos, contribuindo para o planejamento da organização, e consequentemente na oferta de um serviço de qualidade ao comensal.

0715

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E ANÁLISE DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

*Michele Vieira Ebone; Indianara Meinheim; Taymara Cristina Abreu; Suzi Barletto Cavalli
Universidade Federal de Santa Catarina*

Atualmente, grande parte da população urbana realiza as refeições fora de casa. No caso do público de Restaurantes Universitários (RU) o consumo visa, principalmente, suprir a necessidade de uma refeição de baixo custo e próximo ao local de estudo. Mas, esta deve ser segura e equilibrada do ponto de vista nutricional. Assim, o objetivo deste trabalho foi realizar o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e análise do cardápio de um dos RUs da Universidade Federal de Santa Catarina. Para isso, foi aplicado um check list para avaliar a qualidade higiênico-sanitária e, para a análise do cardápio, o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). O local possui 10 funcionários e atende 400 comensais/dia. O cardápio é elaborado mensalmente pelo chefe de cozinha, com 5 saladas, 3 carnes, 3 acompanhamentos quentes, arroz, feijão e sobremesa. A partir da avaliação do cardápio de quatro dias, observou-se pouca variedade, pois todos os dias ofereciam além dos fixos arroz branco e feijão, arroz com ervilha ou milho, ou ainda, legumes. Quanto às carnes, mesmo havendo variedade, a maioria eram gordurosas ou com molhos gordurosos ou fritas. Já as saladas cruas e as cores foram consideradas variadas e houve pouca presença de alimentos ricos em enxofre. A opção de fruta como sobremesa apareceu em 75% dos dias observados e o doce em 25%. A média do valor energético do almoço servido pelos comensais foi de 599,8 kcal. Quanto à qualidade higiênico-sanitária, 59,6% dos 155 itens eram atendidos. Assim, sugere-se que o local contrate um profissional nutricionista para adequar tanto as questões nutricionais do cardápio quanto as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação para o setor.

0433

AValiação DO DESPERDÍCIO E COMPARAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO DOS REFEITÓRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO - CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

*Maba, AEB; Corsi, DM; Marcon, MC; Kazapi, RG
Universidade Federal de Santa Catarina*

O presente estudo foi realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina – RU/UFSC. O RU/UFSC conta com dois refeitórios, os quais possuem sistemas de distribuição diferenciados, auto-serviço e bandeja pronta. O Resto-ingestão é um índice que visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desperdício e comparar o Índice de Resto- Ingestão entre os dois refeitórios. Empregou-se o método de pesagem direta das preparações antes e após a distribuição. Os dados referentes aos rejeitos foram obtidos pela pesagem dos lixeiros, sendo desprezadas as partes não comestíveis dos alimentos. Para o cálculo do Resto-ingestão utilizou-se a fórmula de VAZ (2006) e para determinação do Resto-ingestão total, a

fórmula adaptada da mesma autora, $\% RIT = (PRA + PRB) / [(POA + POB) - (RPOA + RPOB)] \times 100$. A quantidade de rejeito per capita foi, em média, de 112g. Os índices de Resto-ingestão do Refeitório A, Refeitório B e Geral foram respectivamente, 12,96%, 19,51% e 16,24%. Nesse estudo, percebeu-se que o Refeitório B apresentou um índice de Resto-ingestão e o rejeito per capita maior que o Refeitório A. Acredita-se que tal fato se deva a diferença do sistema de distribuição entre os dois locais. A realização de pesquisas de preferências e hábitos alimentares dos usuários, a revisão dos per capita, acompanhamento mais sistematizado da produção e o desenvolvimento de programas permanentes contra o desperdício de alimentos são medidas que podem ajudar na redução do desperdício.

0452

AValiação DA SATISFAÇÃO DOS CLIENTES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE FORTALEZA, CEARÁ. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Márcia Andréia Barros Moura Fé; Natália Lopes Vasconcelos
Universidade Estadual do Ceará*

O monitoramento da satisfação do cliente é considerado um meio de avaliar a qualidade do serviço oferecido, e seus resultados podem ser utilizados como subsídios para melhorias no funcionamento. O presente estudo teve como objetivo avaliar a satisfação dos clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Fortaleza, Ceará. Os dados foram coletados no horário do almoço em dois momentos, primeiro entre os meses de junho a setembro de 2009, onde se avaliou a aceitação do cardápio da UAN através de votação e determinação do Indicador de Satisfação do Cliente (ISC), e, posteriormente, em janeiro de 2010, os clientes foram convidados a preencher um questionário para identificação de dados sócio-econômicos e do seu grau de satisfação com relação às refeições servidas, higienização do ambiente, utensílios e funcionários, horário de funcionamento do restaurante, tempo de espera e comportamento dos funcionários no atendimento. No primeiro momento, participaram da votação 7956 clientes, o que corresponde a 12,26% do total de clientes atendidos no mesmo período. Destes, apenas 15,0% estavam satisfeitos totalmente com os cardápios servidos, 47,0% apresentaram satisfação boa e 38% satisfação comprometida, regular e ruim. No segundo momento, 50 clientes preencheram o questionário, destes, 38% eram do sexo masculino e 62% do sexo feminino. A maioria (61%) tinha entre 20 e 30 anos, e 92% eram estudantes. Foram observadas grandes oscilações nos valores de ISC, o que aponta para problemas na qualidade das refeições e na prestação de serviço. Com relação à qualidade das refeições, verificamos insatisfação com o sabor/tempero, temperatura e aspecto visual das refeições distribuídas. Por outro lado, os principais problemas relacionados a prestação do serviço foram falhas na higiene do ambiente e dos utensílios e elevado tempo de espera nas filas. Os clientes demonstraram satisfação com relação a quantidade das porções oferecidas, horário de funcionamento, agilidade no reabastecimento dos balcões, cortesia no atendimento e higiene dos funcionários. Os resultados revelam necessidade de reformulações estruturais e organizacionais, com vista a melhorias na qualidade do serviço prestado.

1177

A ROTATIVIDADE DE PESSOAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Rocha, TKM; Popolim, WD; Mello, KMRF
Instituto Racine*

A rotatividade de pessoal corresponde ao percentual de empregados que circularam na organização em relação ao número de empregados da mesma, em determinado período. Quando os índices são elevados, a rotatividade traz prejuízos para a empresa, como custos excessivos com demissão, contratação, recrutamento e seleção, treinamento, horas extras, aumento de custos de produção, acidentes de trabalho, perda de negócios, perda de memória (capital intelectual), falta de conclusão de projetos, entre outros. Como os Serviços de Alimentação e Nutrição (UAN) compõe um ramo de atividade econômica-

mente importante e expressivo (10,2 bilhões faturamento em 2009) segundo ABERC, mas altamente sensível à rotatividade de pessoal, o objetivo deste trabalho foi identificar os motivos que levam os colaboradores a deixarem seus empregos, uma vez que a média mensal brasileira de desemprego é de 8,65% em 2009. Foi aplicado um questionário, no momento ou logo após os desligamentos, no próprio local de trabalho ou nos Sindicatos da categoria de Refeições Coletivas de cada Município, a 70 ex-colaboradores, no período de março a julho de 2009, no Estado de São Paulo, onde 90% tinham entre 30 e 45 anos; 47% eram solteiros e 51,4% eram do sexo feminino. Dos entrevistados, 6% tinham menos de 4 meses de empresa; 15% tinham de 4 a 12 meses e 25,8% tinham de 13 a 24 meses. Apenas 30% completaram o ensino fundamental; 10% têm formação técnica e 8,6% formação superior. Dentre os resultados mais expressivos, destaca-se o fato de a remuneração recebida corresponder a 41,4% dos motivos do desligamento, entretanto, este item ocupa somente 7,9% das reais necessidades de mudança do local de trabalho, ficando como mais votados para este fim a "chefia", com 21,5%, seguidos de "mais reconhecimento" e "mais oportunidades", ambos correspondendo a 7,9% dos resultados. Diante dos fatos apurados, conclui-se que os indivíduos comportam-se de maneira a satisfazer suas necessidades à medida que são afloradas, e as empresas têm que, de alguma maneira, seja através de reuniões periódicas entre gerência e operacional, pesquisas de satisfação, ou outros, identificar os fatores que levam seus colaboradores à rotatividade. No momento em que há identificação dos valores pessoais com os valores organizacionais, há maior comprometimento e maior realização pessoal no exercício da atividade, resultando em menor turnover.

0727

CRITÉRIOS DE QUALIDADE PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU)/UFRJ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Andrade, LP;Figueiredo, VO;Colares, LGT;Barbosa, MV;Moraes, MC;Motta, CF
UFRJ*

Para obter um melhor processo na produção de refeições, é indispensável coordenar todas as suas fases, da qual a aquisição de gêneros faz parte. No momento, o fornecimento de refeições pelo RU da UFRJ é da modalidade terceirizada, do tipo transportada – as preparações são produzidas na empresa contratada e distribuídas no RU – e a responsabilidade da administração dos fornecedores de gêneros alimentícios é da empresa terceirizada. Adquirir matéria-prima de qualidade significa evitar a geração de custos superiores ao planejado, por haver minimização do desperdício pelo maior aproveitamento dos alimentos; e, principalmente, tê-los disponíveis para a execução dos cardápios e preservados em suas características sensoriais e nutricionais. No contrato é necessário, assim, especificar parâmetros de identidade e qualidade desses alimentos, os quais serão exigidos aos fornecedores, quando a produção e distribuição das refeições passarem a ser realizadas nas próprias dependências do RU, no campus Fundão. O objetivo deste trabalho foi estabelecer critérios de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à produção de refeições, a serem incluídos como itens obrigatórios do novo contrato de prestação de serviço para o controle sistemático pela UFRJ. Foram coletados dados relativos aos grupos de alimentos: carnes, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, quanto aos parâmetros sensoriais e físico-químicos, utilizando como base de consulta a legislação do Ministério da Agricultura e Pecuária de Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). De modo a organizar os dados obtidos, definiram-se, como referência para obtenção de gêneros alimentícios de qualidade, os itens: tipo ou classe; nomenclatura; características gerais de apresentação; e critérios para rejeição dos produtos. Portanto, evidencia-se que a seleção de parâmetros e o detalhamento de suas especificações permitirão o pleno atendimento aos critérios qualitativos dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.

0665

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM UM CLUBE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Pires, LA;Baratta, RP;Mello, AG;Back, FS;Colares, LGT
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

O desperdício de alimentos é um fator limitante para o serviço de alimentação, denotando falta de cidadania, danos ambientais e aumento do custo da produção. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em um clube da cidade do Rio de Janeiro. Tratou-se de uma pesquisa exploratória realizada entre os meses de setembro e novembro de 2008 em que, durante o período do almoço e jantar, foram observados o número de clientes, a quantidade de refeições distribuídas, consumo per capita por refeição, resto, resto per capita e calculado o índice de restos. O cardápio também foi analisado a partir do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio, sendo observada a frequência que foram servidos alimentos ricos em carboidrato, em sódio, em enxofre, carne gordurosa, fritura no prato principal, opção de carne frita, fritura mais doce, doces de sobremesa, frutas de sobremesa e folhosos na salada. Verificou-se que a média do resto per capita e o índice de restos foi maior no jantar do que no almoço, embora o número de clientes atendidos tenha sido menor. Observou-se também grande frequência de repetição das preparações e das técnicas de preparo, o que pode ter contribuído para a monotonia do cardápio e insatisfação aumentando o índice de resto. A baixa aceitação do cardápio no período do jantar em relação ao almoço pode estar atrelada não só a apresentação das preparações servidas, como também ao fato da repetição do cardápio nos períodos de almoço e jantar, conforme estabelecido em contrato firmado entre o clube e a empresa que administra a UAN. Assim, sugere-se que o contrato entre o clube e a empresa que administra a UAN seja revisto a fim de que sejam servidas preparações diferentes no período do almoço e jantar e que também seja dispensada maior atenção para a elaboração do cardápio a fim de que as preparações não se repitam com grande frequência.

0264

PARÂMETROS PARA ACEITABILIDADE INSTITUCIONAL DE PRODUTOS CÁRNEOS NO RECEBIMENTO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA Processos de Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

*Silva, JM;Lustosa, MMA;Belo, NMC
Petrobras*

Os produtos de origem animal, de alta perecibilidade e sujeitos a diversas alterações, principalmente, microbiológicas, são amplamente consumidos pela população. Por isso, merecem destaque entre os alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos. Procedência, condições de processamento, armazenamento, transporte e recebimento, pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), são fatores relevantes para garantia de qualidade das preparações à base de carne. O trabalho objetivou avaliar os parâmetros higiênico-sanitários para transporte, veículo e entregadores, integridade das embalagens e temperaturas dos produtos cárneos resfriados e congelados recebidos em uma UAN de grande porte na cidade do Rio de Janeiro, no período de janeiro a maio de 2009. Foram avaliadas 22 entregas, envolvendo 5 fornecedores, todos pré-aprovados e cadastrados para fornecimento na Unidade. A avaliação das condições de transporte e exigências para recebimento das carnes foi feita com base nos critérios definidos pela Resolução SMG 604 (RIO DE JANEIRO, 2002) e registrada em planilha específica. Os resultados apontaram o maior número de não conformidades para produtos congelados, onde 100% estavam em desacordo com as exigências para temperatura e transporte. Quanto à temperatura de recebimento de acordo com as recomendações técnicas e legais, 64,28% das carnes resfriadas apresentaram conformidade. Entre os parâmetros de aceitabilidade, o maior percentual de não conformidade foi relacionado à higiene dos entregadores

(60,6%). As condições higiênicas dos veículos e manutenção também apresentaram significativo percentual de inadequação. Considerando a importância do fornecimento de alimentos em condições seguras, o que pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente, o estudo demonstrou a importância da seleção de fornecedores, das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos e a avaliação constante no recebimento de produtos cárneos, minimizando os riscos de contaminação.

0129

AValiação DO PERCENTUAL DE QUEBRAS DE UTENSÍLIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, SÃO PAULO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Alanna Vieira da Silva;Luci Dantas Ferraz de Oliveira;Carolina Menezes Ferreira
Universidade Paulista*

As UANs são caracterizadas como unidades de recebimento, armazenamento, produção, transformação e distribuição de alimentos ao ser humano. Os materiais como os utensílios, são considerados custos não alimentar e devem ser devidamente calculados e planejados. A reposição de utensílios merece atenção do gestor da unidade no que concerne aos custos financeiros, pois os utensílios são frágeis e apresentam um preço elevado. Objetivo: avaliar o percentual de perdas de utensílios em uma unidade de alimentação e nutrição. Métodos: Realizado em uma UAN terceirizada cujo fornecimento médio de era de 700 refeições dia. Nesta unidade é fornecida, somente, a refeição do almoço pelo sistema tipo self-service com horário de distribuição, das 11h30 às 14h30. Foram coletados dados de 55 tipos diferentes de utensílios como louças e talheres. Primeiro realizou-se um levantamento dos utensílios existentes na unidade com duração aproximada de 3 dias. Após 21 dias da primeira contagem os utensílios foram recontados. Concomitantemente, realizou-se a impressão das cópias das notas fiscais referentes aos utensílios adquiridos pela unidade em um período de um ano com o intuito de investigar a frequência de compra. Foi calculada a média, desvio padrão e percentual de perdas desta unidade. Resultados: Após os levantamento inicial verificou-se que naquela unidade havia 3.641 utensílios sendo 1.941 (53,3%) classificados como louças e 1.700 (46,7%) classificados como talheres.

Após a recontagem observou-se uma perda de 4,2% de utensílios em geral sendo esta maior proporção entre as louças (9%). Não foram observadas nenhuma perda referente a talheres. Durante o período de recontagem dos utensílios verificou-se que as louças mais perdidas foram: taças de sobremesa, cumbucas para sopas, xícaras de chá, copos e pires de chá. Discussão: Houve uma grande dificuldade em comparar os resultados obtidos com os de outros estudos diante da escassez de artigos que avaliam o percentual de perdas de utensílios em uma unidade. Conclusão: Em uma UAN os custos referentes aos utensílios também devem ser controlados pelo controle do uso e manuseio correto. Sugere-se que nesta unidade sejam realizados contagem periódica dos utensílios tais como pratos, talheres, copos, taças entre outros e intervenções do ponto de vista educacional com os funcionários sobre manuseio adequado dos utensílios.

1345

GASTRONOMIA HOSPITALAR EM UMA UNIDADE DE TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA (UTMO) DE FLORIANÓPOLIS, SC: CAPACITAÇÃO DA EQUIPE DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*CARLA ADRIANO MARTINS;MARLA DE PAULA LEMOS;TELMA BÚRIGO
Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL*

INTRODUÇÃO: A gastronomia hospitalar é um investimento, onde a dietética e a culinária se unem para tornar a refeição hospitalar fonte de prazer para a recuperação nutricional do paciente/cliente. Neste contexto, a capacitação da equipe de produção proporciona aos manipuladores o subsídio necessário ao desenvolvimento de habilidades básicas de cozinha, a fim de que as refeições ofertadas tenham aparência, aromas e sabores atrativos, estimulando o apetite, e desmistificando a imagem negativa da dieta hospitalar. OBJETI-

VO: Capacitar a equipe de produção de refeições da Unidade de Transplante de Medula Óssea (UTMO) acerca de técnicas gastronômicas. MÉTODOS: A capacitação ocorreu nas instalações da UTMO com utilização de aulas teóricas, apresentação de slides e entrega de folder explicativo, seguidas de aulas práticas, com foco no treinamento de tipos de cortes, métodos de cocção, elaboração de fundos e sobremesas, utilização de ervas e especiarias e ornamentação das preparações. RESULTADOS: A capacitação foi dividida em 4 etapas, ocorrendo durante o período de trabalho da equipe, conforme solicitação da nutricionista de produção, e tendo duração de 1 hora cada, totalizando 4 encontros. Priorizou-se os temas básicos para a introdução à gastronomia: elaboração de fundos e cortes básicos de legumes, cortes de carnes e métodos de cocção, uso de ervas e especiarias, sobremesas e ornamentação/apresentação das preparações/pratos. Participaram da capacitação 2 cozinheiras, 1 auxiliar de cozinha, 2 coqueiras e 2 nutricionistas. A parte teórica, introdutória à parte prática, teve sucesso, reforçando o conhecimento da equipe acerca dos temas abordados e otimizando o aproveitamento da parte prática. A boa adesão da equipe contribuiu para o aproveitamento dos temas propostos, e a metodologia empregada consistiu em alternativa interessante para transmissão de conhecimentos à equipe, porém, o tempo disponível mostrou-se restrito. CONCLUSÃO: A capacitação agregou conhecimento gastronômico e teve boa receptividade por parte da equipe, tendo como fator limitante o curto tempo das aulas. Recomenda-se capacitação constante da equipe de produção de refeições hospitalares, estimulando-se a ampliação dos conhecimentos na área gastronômica, revalorizando a alimentação hospitalar e beneficiando o maior número de pacientes/clientes.

0673

AValiação DA QUALIDADE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA E DE FRANGO SUBMETIDOS A DIFERENTES PROCESSAMENTOS TÉRMICOS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Forte, GC;Venzke, J;Flores, SH;Oliveira, VR
UFRRGS*

O hambúrguer se tornou popular devido à praticidade que representa, o que combina com o modo de vida das grandes cidades. A cocção desagrega estruturas alimentares, melhora a palatabilidade e a digestibilidade. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de hambúrgueres de gado e de frango submetidos a diferentes processos de cocção. Foram realizados em triplicata análises de rendimento (%), retração (%) e fator de cocção dos hambúrgueres nos seguintes processamentos: assado em forno convencional, frito e microondas. O rendimento e o fator de cocção dos hambúrgueres foram calculados pela razão entre o peso da amostra crua e cozida, enquanto a retração foi calculada pela diferença entre o diâmetro da amostra crua e cozida, pela razão da amostra crua. As amostras foram analisadas através de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey com nível de significância de 5% no programa ESTAT 2.0. De acordo com os resultados obtidos pode-se observar que, em relação ao rendimento, os hambúrgueres submetidos à fritura obtiveram os melhores resultados 84,84% e 95,75% para carne de gado e frango respectivamente. Sobre a retração pode-se inferir que os hambúrgueres de carne de frango obtiveram os melhores resultados quando submetidos a forno convencional (8,72%) e fritura (9,19%). Além disso, observou-se diferença estatística significativa entre os hambúrgueres de carne de gado. Em relação ao fator de cocção os hambúrgueres submetidos à fritura obtiveram os melhores resultados, (0,95) para frango e (0,84) para carne de gado. Os resultados deste estudo sugerem que os hambúrgueres fritos apresentaram melhor qualidade para rendimento, retração e fator de cocção. Todavia, deve-se estar atento ao consumo de preparações submetidas a este tipo de cocção, visto que estão diretamente relacionados com hábitos alimentares não saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e câncer. Novos estudos que utilizem o binômio tempo e temperatura são sugeridos como opção de uma alimentação mais saudável associada a qualidade do produto final.

1356

IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NOS SEGUIMENTOS PRIORITÁRIOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE NATAL RN**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA***GONCALVES,GF;SOUZA,MFC;LIMA,CM
Universidade Potiguar*

A qualidade do alimento tem sido uma exigência dos consumidores que cada vez mais desejam produtos com boas características organolépticas e seguros. Durante as últimas décadas vem crescendo continuamente a importância da Vigilância Sanitária na missão de prevenir, proteger e promover a saúde da população, sendo a Vigilância Sanitária municipal, a instância apropriada para a execução das ações, em razão de ser o nível de governo mais próximo do cidadão e dos seus problemas, incorpora práticas, aplica medidas de controle, visando melhorar as condições higiênic-sanitárias dos serviços e produtos. Os serviços de alimentação são regulamentados por normas que adotam as Boas Práticas em sua rotina de atividades visando alcançar um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço. É responsabilidade dos estabelecimentos atenderem as exigências previstas na legislação; implantar e implementar as Boas Práticas obrigatoriamente descritas e registradas no documento denominado "Manual de Boas Práticas", adotando-o como instrumento de controle e segurança sanitária. Em face a regulamentação citada, houve uma motivação em identificar a implantação das boas práticas nos serviços de alimentação de grande porte. Para o universo pesquisado nesse estudo, selecionou-se os segmentos prioritários: cozinhas industriais, hipermercados e supermercados de grande porte, hotéis, restaurantes de grande porte e bufês, inspecionados pela Vigilância Sanitária do Município de Natal/RN no período de 2006 até 2009. Como instrumento de pesquisa, utilizou-se documentos da Vigilância Sanitária para levantamento de informações secundárias. Os resultados foram expressos através de tabelas e gráficos, na forma analítica e descritiva, identificando-se os percentuais de conformidades quanto a implantação das Boas Práticas, : cozinhas industriais: 100%; Restaurantes: 53,33%; Hipermercados e Supermercados: 46,66%; Hotéis: 29,17% e Bufês: 6,67%. Diante dos resultados, constatou-se a necessidade de ajustes nos processos de trabalho e redirecionamento das práticas da Vigilância Sanitária do município de Natal/RN, devendo exercer três pilares fundamentais: legislar, inspecionar e praticar a abordagem da promoção à saúde prevista na Lei orgânica do SUS.

0203

O PROCESSO DE TRABALHO E AS DIFICULDADES VIVENCIADAS PELA EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS DA CIDADE DE CANOAS (RS).**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA***Strasburg, VJ;Alves, GG
Universidade Luterana do Brasil / Canoas (RS)*

INTRODUÇÃO: As atividades da Vigilância de Alimentos (VA) têm por finalidade agir na proteção e promoção da saúde dos indivíduos e coletividades, realizando vistorias e fiscalizando estabelecimentos de comércio de alimentos para a liberação de alvará de saúde. **OBJETIVOS:** Identificar o processo de trabalho desenvolvido pela equipe de Vigilância de Alimentos da Vigilância em Saúde de Canoas/RS, e as dificuldades enfrentadas na realização das atividades de inspeção dos estabelecimentos comerciais.

MÉTODO: Foi feito um levantamento quantitativo das atividades de vistoria da equipe no primeiro semestre de 2007, realizados questionários autoaplicáveis de questões abertas e fechadas com os fiscais e entrevista com a coordenadora do serviço levantando aspectos relacionados ao desenvolvimento do trabalho quanto as rotinas, critérios de avaliação de estabelecimentos, instrumento de campo e disponibilidade de recursos.

RESULTADOS: O estudo identificou a realização de 712 vistorias no primeiro semestre de 2007, sendo que os principais tipos de inspeção foram para a renovação de alvará, abertura de estabelecimento e por denúncia. Quanto às dificuldades de trabalho, salientaram a falta de veículos, computadores e recursos humanos insuficientes frente ao volume de trabalho, além de aspectos relacionados à defasagem das legislações vigentes. Foram apontadas a necessidade de modificar a visão "policialesca" do fiscal, e, a importância de trabalhar de maneira contínua as ações educativas da vigilância de alimentos.

CONCLUSÃO: Pôde-se perceber que as limitações do cotidiano do trabalho acabam por interferir direta ou indiretamente na qualidade do serviço que se pretende oferecer a po-

pulação e que ainda falta uma maior qualificação dos fiscais para atuar como educadores em saúde durante o processo de fiscalização. Foi possível, ainda, referir que as ações da VA devem receber maior atenção do poder público, como um campo que tem por finalidade ser agente de promoção e proteção da saúde da coletividade.

0273

PLANEJAMENTO FÍSICO DE UM LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA***Sarajane Helena Pazin;Jéssica Haidée Gomes;Suelen Caroline Verginio Trancoso
UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – CAMPUS VIDEIRA*

A disciplina de Técnica Dietética, considerada uma ciência que estuda as operações e as modificações a que são submetidos os alimentos, utiliza o Laboratório de Técnica Dietética - LTD como subsídio fundamental para aplicabilidade e aperfeiçoamento da teoria. Considerando que o LTD, além de um ambiente didático voltado ao ensino, é também um local de produção de refeições, conseqüentemente as regras e condutas neste local devem seguir as recomendações legais para o setor de alimentação. Acredita-se que um adequado planejamento físico para um LTD, pode ser capaz de colaborar para a obtenção de um espaço direcionado as intenções do curso, garantindo melhor utilização dos recursos disponíveis, qualidade nos processos de aprendizado e na aplicação das aulas práticas, além de promover conforto e satisfação para os usuários. Neste enfoque, o presente estudo se propôs a desenvolver um modelo de planejamento-físico de LTD para o Curso de Nutrição da UNOESC. Foram utilizadas legislações específicas e livros técnicos referentes à área de alimentação e estrutura física. O estudo permitiu a construção de um roteiro para o desenvolvimento do planejamento-físico do LTD. As etapas do roteiro resumem-se em: estruturação da lista de equipamentos, móveis e utensílios; elaboração do leiaute para o LTD (com apoio de profissionais técnicos) e finalização do leiaute com descrição das áreas físicas. Como resultado obteve-se o leiaute o planejamento físico do LTD dividido em 4 áreas: estoque; área de recepção de alunos; área de produção e sala de eventos gastronômicos. Cada área foi descrita com características de ambiência, bem como a lista de equipamentos, móveis e utensílios; necessários à realização das aulas práticas. Sendo assim, o estudo apresenta uma ferramenta aplicável em outras realidades com a finalidade de orientar possíveis reestruturações, ampliações e/ou estudos de melhorias em um LTD; com ambiente adequado e agradável, dentro das legislações vigentes da área e que promova satisfação de professores e alunos da graduação de Nutrição.

0222

ESTRUTURA FÍSICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE AÇOUQUES: UMA QUESTÃO DE SAÚDE PÚBLICA.**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA***Carolina Gomes de Mello ;Marilene de Oliveira Leite;Marcella da Silva Leite Vieira
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa RJ*

Resumo:A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente discutida, uma vez que as doenças vinculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidades nos países da América Latina e do Caribe. Trata-se de uma pesquisa observacional onde avaliou-se cinco açougues, no município de Volta Redonda, e suas condições físicas e higiênico-sanitárias. O instrumento utilizado foi um check-list adaptado da RDC 216. Cada item do check-list, foi pontuado de acordo com o grau de periculosidade: 1 ponto (ruim), 2 pontos (regular) e 3 pontos (bom). Cálculos realizados pelo método da regra de três obtendo-se uma porcentagem de adequação, acima de 80% aprovada as condições física e higiênica das unidades; entre 50% e 80% aprovado com restrições; e abaixo de 50% reprovado. Incluso o termo de consentimento livre esclarecido. Nas unidades visitadas os itens não conforme foram: Os ralos que não eram sifonados e no cantinho do estabelecimento em duas unidades, a caixa de esgoto encontrava-se dentro da área de manipulação em uma das unidades. A tabela que engloba esses itens recebeu aprovação com 84,6%. Nos cuidados pessoais, em três unidades encontrou-se manipuladores com alianças e brincos pequenos. A tabela que engloba esses itens recebeu aprovação de 88,2%. Os produtos de limpeza se encontraram não conforme nas cinco unidades, pois nenhum produto era regularizado pelo Ministério da Saúde e eram comprados de revendedores não autorizados. Uso caracterizado como abusivo, causando forte cheiro no ambiente e irritações e/ou alergias nos funcionários.

Em duas unidades, os funcionários da higienização eram os mesmos da manipulação do alimento; e faziam a higiene da área com o mesmo uniforme que manipulava os alimentos. A tabela que engloba esses itens recebeu aprovação de 79,9%. Conclui-se que os açougues visitados necessitam em sua estrutura física e higiênica-sanitária, de melhorias em pontos isolados, pois os mesmos apresentam-se em conformidade na maioria dos itens avaliados

ENSINO DA NUTRIÇÃO

0276

INFRAÇÕES ÉTICAS REGISTRADAS NO CRN-3 (1998-2007) ANÁLISE À LUZ DA BIOÉTICA

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Dias,ELS;Priel,MR;Poltronieri,F
Centro Universitário São Camilo*

A pesquisa foi realizada com base nas infrações éticas registradas no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região e classificadas conforme a ciência da Bioética, tendo como principais objetivos: identificar a frequência das infrações e analisá-las de acordo com os referenciais bioéticos.

Os critérios se baseiam em estudos exploratório, retrospectivo, observacional, de corte transversal, com coleta de dados secundários, no período de janeiro de 1998 a dezembro 2007.

As infrações foram organizadas em planilha própria, conforme o ano, tipo, nº, de ocorrências e agrupadas segundo os códigos de ética do Nutricionista.

Para análise e discussão dos resultados, foram consideradas as ocorrências com resultado acima de 1%; do total das infrações. Ao analisarmos os códigos de Ética, observou-se que no código de 1993, apesar de não ser elaborado à luz da ciência da bioética, encontraram-se referenciais. Os resultados com maior ocorrência são: No 1º corte 63,52%, exercício profissional anterior a inscrição no CRN-3, 16,74% atuação com cartão de identificação vencido, 7,72% por atuação sem inscrição no CRN-3; o 2º corte apresenta: 65,88% corresponde ao exercício profissional com a inscrição cancelada e 11,07% atuação com o cartão de identificação provisório vencido.

Em 2006 ocorreu uma diminuição de 10,39% no total de inscritos no CRN-3, devido à transferência para o CRN-8, cujo nº. de infrações não sofreu alteração significativa. Observou-se um aumento de registro de infrações a partir do ano de 2004, estabilizando-se entre 3,5 e 4% no período de 2005 a 2007; podendo também este aumento ser atribuído à ampliação do nº. de nutricionistas fiscais e ação das Comissões permanentes e dos conselheiros, que afirmam seu compromisso com os profissionais e com a sociedade, por uma prestação de serviços com qualidade.

Conclui-se que as infrações éticas em maior nº. foram relacionadas principalmente ao referencial de Responsabilidade, fato este que permitirá ao CRN-3, ampliar a orientação junto às instituições de ensino, corpo discente e profissionais, aproximando-os aos estudos e práticas da ciência bioética.

0317

A EXPERIÊNCIA DA PRECEPTORIA DE NUTRIÇÃO NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Denise Macêdo de Miranda
Centro de Saúde Escola Murialdo - Escola de Saúde Pública/RS*

OBJETIVO: Relatar a experiência da preceptoria em nutrição nos dez anos da residência integrada em saúde coletiva –atenção básica do Centro de Saúde Escola Murialdo. **METODOLOGIA:** O Centro de Saúde Escola Murialdo/ Escola de Saúde Pública da Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul, desde 1976, com a proposta de formação em saúde comunitária, foi o pioneiro na implantação de Residências Multiprofissionais em Saúde. Em 2000 o programa de formação Multiprofissional foi reativado, realizando um programa de ensino de campo e núcleo, onde campo é o conjunto de saberes e práticas comuns a todas as áreas profissionais da residência e núcleo, os específicos a cada profissão. A formação é de ensino em serviço, onde os residentes vivenciam práticas

interdisciplinares, na lógica do trabalho em equipe, levando em conta as características epidemiológicas e sociais. Os campos de formação dos residentes no 1º ano são as UBS e as Equipes de ESF, da Gerência Distrital 6, em Porto Alegre, e no 2º ano, além da Atenção Básica, realizam atividades em gestão, vigilância e serviços interligados com a rede de assistência. A Preceptoria é realizada na prática e nas atividades de reflexão teórica. **RESULTADOS:** A Preceptoria, abriu espaços para a atuação do nutricionista, na perspectiva de trabalho em equipe. Avaliações demonstram que o programa contribui para estimular a formação de profissionais comprometidos e reflexivos, onde há a socialização do conhecimento da ciência da nutrição, a troca de saberes e a visão interdisciplinar. **CONCLUSÃO:** A formação de nutricionistas em Saúde Coletiva propõe um modelo de organização do processo de trabalho, que enfatiza a promoção da saúde e prevenção, onde as práticas preparam o profissional para atuar na atenção e assistência à saúde, assegurando-se este espaço de construção da ciência da Nutrição em Saúde Pública.

0570

INTEGRAÇÃO CURRICULAR E INTERDISCIPLINAR A PARTIR DA IMPLANTAÇÃO DE OFICINAS CULINÁRIAS NA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Rotenberg, S;Mendonça, C;Sally, E;Ayres, K;Camacho, P;Ferreira, DM;Wahrlich,V
Universidade Federal Fluminense*

A formação e prática em nutrição envolvem a relação homem/alimento/sociedade da produção à utilização do alimento. Buscar estratégias de articulação teoria/prática, de integração entre conteúdos e troca de experiências têm sido um desafio na graduação. As oficinas culinárias (OC) vêm sendo utilizadas como forma de aproximação do aluno com o seu objeto de estudo, facilitando o processo de ensino-aprendizagem. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de incorporação de OC em disciplinas do curso de nutrição/UFF. Esta prática iniciou-se em 2004 e hoje faz parte das disciplinas: educação nutricional; estágio em saúde pública e nutrição materno-infantil. Cada OC foi desenvolvida em 4 etapas: acolhimento/dinâmica de aproximação do participante com alimentação saudável e culinária. A 2ª etapa (aquecimento) consistiu na apresentação visual, tátil e olfativa dos diferentes alimentos, quando os participantes foram convidados à vivência culinária (3ª etapa), onde puderam elaborar preparações e degustá-las coletivamente. A partir de debates conceituais sobre o tema os participantes foram sensibilizados a utilizar as OC em suas práticas cotidianas: em grupos educativos, com manipuladores de alimentos, em consultórios, enfim nos diversos campos de atuação profissional. Ao final, receberam receitas, textos, referências bibliográficas e avaliaram a atividade através de formulário semi-estruturado. Até 2009, as OC envolveram cerca de 400 discentes e 10 docentes sendo realizadas em laboratório dietético e em sala de aula (lanches saudáveis). Destaca-se que a maioria relatou gostar do ato de cozinhar, porém cozinha eventualmente por falta de tempo ou de oportunidade. As oficinas possibilitaram que todos pudessem criar, degustar e aprender preparações saudáveis, resgatar conhecimentos de diferentes disciplinas, incorporando novos saberes, sendo uma ferramenta importante na integração curricular. As oficinas trazem para o cotidiano, diferentes dimensões da promoção da alimentação saudável, permitindo mudanças pessoais, na formação e na prática profissional.

0533

CAMPO DE ATUAÇÃO DOS EGRESSOS DE NUTRIÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Colonetti, T;Back, SRM;Coelho, G;Benfato, T;Silva, M.
Universidade do Extremo Sul Catarinense –UNESC*

Este trabalho foi elaborado por estudantes do curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), visando buscar o campo de atuação dos egressos dessa universidade, juntamente com a regência das leis aplicadas e ditadas ao profissional nutricionista. A metodologia teve busca de referências bibliográficas, utilizando-se também de uma pesquisa qualitativa e com estudo transversal, objetivando conhecer o perfil dos egressos, a conscientização e aplicabilidades das leis regidas pela CFN e ASBRAN. Aplicaram-se quatro questões objetivas referentes ao Campo de Atuação dos Egressos de Nutrição da UNESC, as quais foram enviadas via correio eletrônico (e-mail) para três turmas de egressos, totalizando 130 egressos através do Departamento de Nutrição da UNESC. Ao longo da história, a Nutrição vem se destacando e ocupando espaço no mercado de

trabalho, visto que, dos questionários aplicados observa-se grande crescimento e desenvolvimento na maioria das áreas atuantes que compõe: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Área de Indústria de Alimentos, Área de Nutrição e Esporte, Marketing na área de Alimentação e Nutrição e Docência. Dentre os 33 questionários obtidos sobre o Campo de Atuação dos Egressos do curso de Nutrição-UNESC. Observaram-se os seguintes resultados às questões aplicadas. Dentre os entrevistados, apenas a Docência e Marketing na área de alimentação e Nutrição não têm atuantes. Sendo que a maioria que trabalha em Nutrição Clínica atua em consultório, correspondendo 42,4 %. Na área de saúde coletiva apenas 9,1% afirmam trabalhar, assim como na área de Indústria de Alimentos. 6,1 % assinalaram a opção Nutrição Esportiva e 24,2% relatam trabalhar em outras áreas não citadas acima. Diante dos dados obtidos, observa-se o grande valor empregado ao profissional Nutricionista, bem como o uso da ética pelos mesmos. O empreendedorismo desse digno profissional traz subcategorias oferecendo ao mercado áreas emergentes e funcionais.

0362

A CONTRIBUIÇÃO DAS ESTRATÉGIAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM PARA DOCENTES EM EXERCÍCIO NO CURSO DE NUTRIÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

Wagner, F
UNISUL

O presente artigo versa sobre a prática pedagógica de docentes do Curso de Nutrição que estão em processo de formação continuada na Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul). O objetivo deste trabalho foi analisar como os docentes/participantes das oficinas de formação continuada, no período de 2006 a 2008, absorveram os conhecimentos adquiridos para inovar o seu fazer pedagógico. Estudos apontam que o tema "Formação Continuada para Docentes Universitários" está timidamente explorado e precisa ser investigado. Pesquisadores trazem temáticas sobre a necessidade do rompimento da escolarização tradicional na universidade, discutem sobre a inovação de estratégias da necessidade de incentivar investigações sobre os processos de ensino e de aprendizagem que acontecem na prática universitária. A abordagem metodológica foi qualitativa de observação participante. Para coleta dos dados, foi utilizada como instrumento de pesquisa a entrevista, com perguntas abertas, realizada com cinco docentes que participaram das oficinas pedagógicas, durante os anos de 2006 a 2008. Os sujeitos da pesquisa foram docentes nutricionistas que atuam na área da saúde e que participaram das oficinas do Programa de Profissionalização Docente no período citado. Os resultados da pesquisa contribuíram para repensar a formação continuada dos docentes da Educação Superior, valorizar as boas experiências docentes, qualificar as estratégias de ensino e aprendizagem e, também, colaborar na superação da deficiência da produção científica com relação à formação pedagógica para docentes no curso de nutrição. Palavras-chave: Docentes Universitários. Ensino da Nutrição. Estratégias de Aprendizagem.

0614

MATRIZES CURRICULARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO: CONSTRUINDO UMA FORMAÇÃO GENERALISTA

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

Natália Utikava; Viviane Laudelino Vieira; Ana Maria Cervato-Mancuso
Universidade de São Paulo

O nutricionista é o profissional de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética. No entanto, a atuação dos egressos de cursos de Nutrição está concentrada nas áreas clínica e alimentação coletiva, em detrimento de áreas como a saúde pública. Uma possível causa é a reduzida ênfase dispensada às questões políticas, históricas, econômicas e sociais nos cursos de Nutrição, que reflete diretamente no perfil dos egressos e em sua atuação profissional. Este estudo visa analisar as matrizes curriculares dos cursos de Nutrição do município de São Paulo, quanto à classificação das disciplinas em áreas do conhecimento. De acordo com o Ministério da Educação, em fevereiro de 2010, a cidade de São Paulo possuía 16 cursos de Nutrição, sendo que 11 disponibilizavam as matrizes curriculares em suas páginas na internet, as quais foram analisadas e as disciplinas foram classificadas em áreas, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais: (1) Ciências biológicas e da saúde, (2) Ciências da ali-

mentação e nutrição, (3) Ciência dos alimentos e (4) Ciências sociais, políticas, humanas e econômicas. A partir desta classificação, encontrou-se a porcentagem que cada área ocupa dentro de cada curso e calculou-se a média das áreas entre os cursos. Os resultados foram: 21% das disciplinas compõem a área 1, 41% a área 2, 16% a área 3 e 22% a área 4. Considerando-se que as três primeiras áreas estão relacionadas, prioritariamente, às questões biológicas e químicas da vida, estas perfazem um total de 78% do curso. Este resultado confirma a ênfase dada pelos cursos da cidade de São Paulo ao paradigma biologicista de Saúde, embora seja essencial avaliar, também, as ementas disciplinares, verificando-se como as disciplinas biológicas se articulam com as outras áreas. Assim, é necessário aprofundar as reflexões acerca da formação do nutricionista, de modo que os conteúdos curriculares favoreçam o desenvolvimento de uma visão mais integral e generalista da profissão, permitindo, então, uma ocupação mais homogênea das diversas áreas, incluindo a saúde pública.

1080

ESTRATÉGIA DE INTERDISCIPLINARIDADE E INTEGRALIDADE NO ENSINO DA NUTRIÇÃO: SUPERANDO A VISÃO FRAGMENTÁRIA DO CONHECIMENTO NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

Ana Maria Bartels Rezende; Angela Camila da Silva Ghizi; Elaine Cristina Viana; June Ferreira
Maia
Centro Universitário Vila Velha

A formação do Nutricionista deve se alicerçar numa concepção holística das relações que se estabelecem entre o homem, o alimento e o ambiente e superar o paradigma de uma formação historicamente caracterizada pela fragmentação do conhecimento. Isto requer estratégias de ensino com atributos de integralidade e interdisciplinaridade. Com este objetivo, propôs-se a estratégia dos Trabalhos de Integração Interdisciplinar como componente do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição do Centro Universitário Vila Velha. A metodologia compreende: eleição, a cada semestre, de um tema transversal e norteador a partir do qual diversos temas integradores são sugeridos para compor o trabalho; formação de grupos de estudo por alunos do 1º ao 6º períodos de Nutrição; envolvimento pró-ativo e voluntário dos professores de todas as disciplinas na orientação e avaliação dos mesmos; tutoria dos grupos pelos alunos dos períodos mais avançados; trabalhos elaborados na perspectiva da metodologia científica, no formato de pesquisa de campo, estudo de casos, artigos de revisão ou portfólio; apresentação oral na Jornada Científica de Nutrição, sendo os melhores orientados para apresentação e publicação em outros eventos de âmbito regional e nacional; avaliação da produção técnico e científica do grupo realizada por comissão de professores e auto-avaliação da participação e pró-atividade por todos os componentes do grupo; atribuição de nota referente a 10% da média semestral, constituindo uma estratégia de avaliação interdisciplinar. A avaliação permanente do processo pelo Conselho de Curso sedimenta os aspectos positivos e aponta a necessidade de mudanças. A estratégia resulta na maior integração e interdisciplinaridade dos conteúdos trabalhados em sala de aula e nas atividades de pesquisa e extensão do Curso; na ampliação do conhecimento e envolvimento dos professores com todas as áreas de formação do nutricionista e, particularmente para os discentes, no aprendizado do trabalho em grupo, no desenvolvimento de atitudes de liderança e pró-atividade para a condução de trabalhos coletivos, na valorização dos conteúdos interdisciplinares. A experiência tem se colocado como uma estratégia positiva para a implementação de um projeto de formação interdisciplinar e integral do nutricionista, proposta esta que deve ser construída no cotidiano de cada Curso e utilizada na reorientação do Projeto Pedagógico do mesmo.

MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

0898

EXCESSO DE TELEVISÃO E CONSUMO DE GULOSEIMAS: UMA REALIDADE A SER MODIFICADA?**MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

*Amanda Bagolin do Nascimento; Nascimento, AB; Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates; Fiates, GMR
Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: O hábito de assistir televisão tem sido associado com o desenvolvimento de uma dieta menos saudável, pois tem sido demonstrado um enorme potencial em estimular o consumo dos alimentos e bebidas anunciados, que frequentemente têm em sua composição elevados teores de açúcar, gordura e sal.

Objetivo: Investigar a relação entre o hábito de assistir televisão e hábitos alimentares de estudantes de sete a dez anos de idade.

Método: Foram conduzidos onze grupos focais com 54 estudantes (24 meninos e 30 meninas) de uma escola pública de Florianópolis, formados por 4-6 participantes, separados por sexo e idade. As entrevistas foram mediadas por um único moderador, gravadas, transcritas verbatim e analisadas pela técnica de análise de conteúdo.

Resultados: A partir da percepção dos estudantes identificou-se que os hábitos de assistir televisão e de consumir guloseimas diariamente estiveram muito presentes em sua rotina, porém estes não sentiam interferência dos pais sobre tais hábitos.

Conclusão: Verificou-se uma situação de excesso no hábito de assistir televisão e no consumo de guloseimas, e ocorrência da falta de controle dos pais sobre esses hábitos. Assim destaca-se a importância de um maior envolvimento dos pais com os hábitos dos estudantes, uma vez que estes podem desconhecer o fato desses hábitos serem prejudiciais à saúde. Além do mais, em função da elevada exposição à televisão, é possível que os estudantes estejam influenciados a desenvolver comportamentos e hábitos sugeridos pela televisão. A regulamentação das propagandas também é necessária para promover de uma dieta mais saudável visto que a televisão estimula o desejo pelos produtos anunciados.

1397

O TRABALHO DE MARKETING EM SUPERMERCADO DE FLORIANÓPOLIS**MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

*Botelho, FT
Universidade Federal de Pelotas*

O comportamento de compra do consumidor resulta de satisfação das suas necessidades e desejos. O que o consumidor considera importante para sua compra, são frescor, nutrição, sabor, segurança, preço e conveniência, consideram importantes a segurança alimentar, valor nutricional, preço, sabor e aparência. Pesquisas demonstram que fatores de saúde afetam o consumo de alimentos, como problemas cardiovasculares, câncer e excesso de peso; assim como a opção por produtos orgânicos pelo fato de serem livres de químicos, mais seguros, bom para o meio ambiente e melhor sabor. Sendo assim, o mercado varejista não pode mais ser visto como apenas um "distribuidor de alimentos", no qual não existe o mínimo compromisso com a satisfação, saúde e bem estar do consumidor. Atendendo as novas necessidades dos consumidores, à segurança alimentar e prestação de serviços, surge a oportunidade do nutricionista de atuar em supermercados. Este trabalho ocorreu em um supermercado de médio porte em Florianópolis, com o objetivo de levar conhecimento científico, oferecendo informações comprovadas e orientando na escolha dos alimentos. O trabalho foi realizado através de campanhas de educação nutricional, eventos com instituições de saúde, academias, planos de saúde, no "Dia Mundial da Saúde" e "Dia Mundial da Alimentação", palestras, cursos de culinária saudável, com Chefes de cozinha, caminhadas, incentivo ao consumo diário de 5 cores diferentes de frutas e/ou legumes e orgânicos, desenvolvimento de produtos sem glúten, sem lactose, diet e light. O supermercado disponibilizava, um informativo de Nutrição, elaborado pela nutricionista, além de atendimento nutricional na loja, 0800 e e-mail. O trabalho de marketing foi realizado através de folders, informativos e entrevistas em mídia impressa e televisiva. Empresas fornecedoras de alimentos foram patrocinadoras de materiais educativos, camisetas, brindes e palestras. O supermercado foi reconhecido como referência

de pioneirismo, como a venda de produtos orgânicos e certificação, através do Selo de Inspeção Estadual. O profissional de nutrição, nas redes varejistas, pode atuar desde a educação nutricional, controle de qualidade, marketing, administração em serviços de alimentação, orientação nutricional e desenvolvimento de produtos.

0123

ANÁLISE DAS ESTRATÉGIAS DE MARKETING UTILIZADAS NA DIVULGAÇÃO DE UMA BEBIDA SABORIZADA**MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

*Ana Luiza Talin; Luci Dantas Ferraz de Oliveira; Luciana Teruya; Renata Pereira; Samantha Sardei; Carolina Menezes Ferreira
Universidade Paulista*

Marketing é o processo social e administrativo pelo qual indivíduos e grupos obtêm o que necessitam e/ou desejam pela criação, oferta e troca de produtos de valor com outros. O mercado das águas minerais e saborizadas constitui um mercado em ascensão e, em decorrência de tal fato, apresentam significativo mercado potencial de consumidores. Objetivo: Avaliar as estratégias de marketing para a divulgação e a aceitação do público perante a uma nova marca de bebida gaseificada. Métodos: Foram aplicados 35 questionários, em estudantes do 3º colegial, de uma escola particular, localizada na Lapa, Zona Oeste da cidade de São Paulo. O questionário foi preenchido juntamente com os estudantes durante o período matutino e continha: 1] informações gerais contendo dados pessoais e 2] Sete questões específicas que abordavam a aquisição e consumo do produto diante das estratégias de marketing adotadas pela empresa. Dentre elas destaca-se: anúncios de 30 segundos em TV aberta e por assinatura, anúncios impressos, internet, mídia exterior, ações promocionais e de marketing direto. Resultados: Em relação ao tipo de mídia que levou a população a ter conhecimento do produto, 46% dos entrevistados relataram ter tido conhecimento por meio da televisão, enquanto 24% responderam através de outdoor, 3% rádio e 27% por outros tipos de meios. Quando avaliado o slogan do Produto 44% dos entrevistados relatou não ser apropriado para o produto, enquanto 56% aprovaram. Sobre o principal motivo que levou a compra do produto destaca-se a curiosidade (64%), seguido de indicação de amigos (20%), outros (13%) e propaganda (3%). Conclusão: Houve uma clara influência das estratégias de marketing para a aquisição do produto, demonstrando que o marketing é um forte aliado para as empresas na área de alimentação, promovendo produtos diferenciados, destacando-se a bebida saborizada. A difusão de informações claras, corretas e coerentes deve ser amplamente adotada e fiscalizada, de forma que o consumidor possa optar conscientemente por um produto no momento da aquisição, e, tanto a indústria quanto o consumidor possam obter benefícios de tal relacionamento.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

0702

SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS (AGPI) DA SÉRIE 3 E SUA INFLUÊNCIA NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, RESISTÊNCIA À INSULINA E LIPEMIA DE MULHERES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2.**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Izabella C. C. Crochemore; Eliane L. Rosado; Aline F P Souza; Érika D. Grangeiro; Andressa Cristina F. Souza; Larissa Cohen
UFRJ*

Introdução: O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) vem aumentando acentuadamente nos últimos anos. Estudos indicam que a resistência à insulina (RI), alguns genes e o excesso de peso corporal são importantes fatores envolvidos na patogênese do DM2, sendo que modificações no perfil lipídico da dieta podem melhorar o prognóstico da doença. Ademais, indivíduos diabéticos apresentam elevação do risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Objetivos: Avaliar a influência da suplementação com ácidos graxos polinsaturados n-3 (AGPI n-3) na composição corporal, RI e lipemia de mulheres com DM2. Métodos: Foi realizado um estudo de intervenção, randomizado e simples cego, com 42 mulheres menopausadas

(60,64±7,82 anos) pertencentes ao grupo de hipertensão arterial e diabetes de um hospital municipal de Niterói (RJ). As mulheres foram divididas em três grupos: GA (2,5g/dia de ácido eicosapentaenóico (EPA) + ácido docosapentaenóico (DHA)), GB (1,5g/dia de EPA+DHA) e GC (controle). Antes e após 30 dias de intervenção, foram realizadas avaliações bioquímicas (glicose, hemoglobina glicada (A1C), colesterol total e frações, triglicérides (TG) e insulina sérica) e antropométricas (massa corporal, estatura, circunferência da cintura (CC) e composição corporal). Utilizou-se o cálculo de HOMA-IR (Homeostasis model Assessment) e QUICKI (Quantitative Insulin Sensitivity Check Index) para avaliação da RI e sensibilidade à insulina (SI), respectivamente. Resultados: GB apresentou maior perda da massa corporal e CC ($p<0,05$), além de maior frequência de redução da glicemia e do colesterol total e aumento do HDL-c, comparado com os demais grupos. GA apresentou tendência de redução da SI ($p<0,05$). Conclusões: A dose de 2,5g/dia de AGPI n-3 pode reduzir a SI. 1,5g/dia de AGPI n-3 favoreceu a perda de massa corporal e melhora do perfil lipídico sanguíneo.

1388

ANÁLISE COMPARATIVA DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E INGESTÃO ENERGÉTICA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JOINVILLE/SC

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Camila Tomio; Luciane da Graça da Costa
Instituto Superior e Centro Educacional Luterano IELUSC
Curso de Nutrição do Instituto Superior e Centro Educacional Luterano BOM JESUS/IELUSC

A dificuldade de alimentação e a má nutrição são comuns em portadores de necessidades especiais. O estudo teve como objetivo comparar as necessidades calóricas totais com a ingestão energética atual avaliando o consumo de macronutrientes. Participaram alunos da APAE de Joinville/SC, entre 4 e 14 anos de ambos os sexos, portadores de necessidades especiais. Para avaliação do peso foi utilizada balança mecânica da marca Filizola®. A estatura foi obtida através do estadiômetro acoplado na mesma. Para os alunos incapacitados em ficar de pé, foram pesados no colo de um adulto e a seguir foi subtraído o peso do mesmo em relação ao do aluno. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal e classificado conforme Center for Disease Control and Prevention, 2000, para crianças de 6 a 19 anos. Para crianças menores de 6 anos foi utilizado o Índice de Escore-Z da CDC/NCHS (2000). As necessidades calóricas totais foram calculadas conforme a fórmula da FAO/OMS (1985) e EER (2002), e a ingestão alimentar habitual foi verificada a partir do Recordatório Alimentar de 24H com pais e professores dos alunos. Utilizou-se o programa Diet Win®-profissional, versão 2008, para cálculo da ingestão calórica e dos macronutrientes. Ao avaliar o IMC observou-se que 29,4% apresentavam-se com baixo peso, e 20% com obesidade. Na comparação entre a ingestão energética atual com a necessidade energética total, constatou-se que, 45,5% ingerem a mais do recomendado de acordo com o desvio considerado ($\pm 10\%$). Em relação à qualidade da dieta, foram analisados os macronutrientes ingeridos e o valor recomendado e observou-se que, 72,7% consumiam acima do recomendado de carboidrato, 72,7% consumiam abaixo do recomendado de lipídios, e em relação ao consumo de proteínas, 54,5% ingeriu dentro recomendado. Assim, a avaliação da qualidade da alimentação e do estado nutricional é essencial para a assistência de pessoas com necessidades especiais, uma vez que, as características inerentes à sua condição podem dificultar o processo de alimentação refletindo em pior condição nutricional.

0724

ESTUDO COMPARATIVO ENTRE ÁCIDO FÓLICO DIETÉTICO E SUPLEMENTADO: EFEITO SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DE HOMOCISTEÍNA EM PESCADORES COM DIFERENTES GENÓTIPOS DA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Adriana Campos; Sandra Soares Melo; Márcia Reis Felipe; Darlene Camati Persuhn; Iriane Eger; Elisabeth Barth Almeida
Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI

INTRODUÇÃO: A hiperhomocisteinemia tem sido considerada fator de risco independente para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) e pode ser causada por

mutações genéticas, deficiência de vitaminas do complexo B ou ambos fatores. OBJETIVO: Avaliar o efeito do ácido fólico (alimento ou suplementação) sobre as concentrações plasmáticas de homocisteína, nos diferentes genótipos da metilenotetrahidrofolato redutase.

MÉTODOS: Foram estudados 32 pescadores, distribuídos segundo o genótipo para as mutações C677T e G1793A. Aplicou-se questionário clínico-nutricional e coletou-se peso, altura e circunferência da cintura (CC). A presença de mutações foi determinada por reação em cadeia da polimerase. Metade da amostra foi orientada a consumir, durante dois meses, 400 g/dia de ácido fólico via dietética e o restante recebeu cápsulas contendo ácido fólico (1 mg/dia). Foram determinadas por quimioluminescência as concentrações plasmáticas de homocisteína, ácido fólico e vitamina B12 antes e após as suplementações.

RESULTADOS: A maioria dos pescadores apresentou sobrepeso ou obesidade e 47% CC maior ou igual a 94 cm, indicando risco para DCV. A hiperhomocisteinemia, deficiência de ácido fólico e vitamina B12 foram encontradas em 28,12%, 9,37% e 9,37% da amostra, respectivamente. Após a suplementação, 44,44% dos participantes reverteram o quadro de hiperhomocisteinemia e nenhum apresentou deficiência de ácido fólico ou vitamina B12. Os indivíduos com mutação apresentaram tendência a maiores concentrações plasmáticas de homocisteína. A suplementação com cápsulas foi mais efetiva para diminuir as concentrações de homocisteína quando comparada a ingestão de alimentos fontes de ácido fólico.

CONCLUSÃO: Doses terapêuticas de ácido fólico foram mais eficazes no tratamento da hiperhomocisteinemia.

1311

RESVERATROL UPREGULATED SIRT1, FOXO1, AND ADIPONECTIN AND DOWNREGULATED PPARγ1-3 MRNA EXPRESSION IN HUMAN VISCERAL ADIPOCYTES

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Cintia dos Santos Costa; Francieli Rohden; Thais Ortiz Hammes; Rogério Margis; Josiane Woutheres Bortolotto; Alexandre Vontobel Padoin; Cláudio Cora Mottin; Regina Maria Guaragna
Departamento de Bioquímica - UFRGS

A distribuição da gordura corporal é um fator relevante, e especificamente o tecido adiposo visceral parece ser o elo entre o aumento de peso e a síndrome metabólica. Os adipócitos estão envolvidos na regulação do balanço energético e podem ser modulados por hormônios, citocinas e nutrientes, entre eles o resveratrol, encontrado nas uvas e chá verde. SIRT1 é uma enzima NAD⁺-dependente envolvida na lipólise do tecido adiposo. FOXO1 é um fator de transcrição envolvido na regulação do metabolismo. Adiponectina é uma adipocina com ação anti-obesidade. Os receptores nucleares PPARγ e PPARβ/δ têm sido estudados quanto à modulação da diferenciação de adipócitos. O objetivo deste trabalho foi identificar a ação do resveratrol sobre a expressão do mRNA dos genes citados em adipócitos isolados do tecido adiposo visceral de indivíduos obesos grau III. O tecido adiposo foi obtido de indivíduos obesos submetidos à cirurgia bariátrica. Os adipócitos, isolados com colagenase do tipo II, foram incubados com resveratrol 1μM em meio DMEM, 5% CO₂, a 37°C, por 4 horas. O RNA total foi extraído usando o reagente TRIzol e o mRNA foi quantificado por PCR em tempo real. Nossos resultados indicaram aumento significativo nos níveis do mRNA de SIRT1 ($p=0,021$), adiponectina ($p=0,025$) e FOXO1 ($p=0,001$) nos adipócitos isolados do tecido adiposo visceral de obesos grau III. A expressão do mRNA de PPARγ1-3 foi modulada negativamente ($p=0,003$) nas células estudadas. Considerando a expressão do PPARβ/δ, não houve modulação por resveratrol na concentração, tempo e modelo celular estudados. Concluímos que o aumento da expressão do mRNA de SIRT1, adiponectina e FOXO1 e diminuição da expressão de PPARγ1-3, indica que resveratrol pode modular o metabolismo dos adipócitos, possivelmente diminuindo a adipogênese do tecido adiposo visceral de obesos grau III.

1242

AValiação DA ESTRUTURA E DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM LACTÁRIO HOSPITALAR**NUTRIÇÃO CLÍNICA****BANCO DE LEITE HUMANO – BANCO DE LEITE HUMANO E LACTÁRIOS/ CENTRAIS**

Cristiane Ayala de Oliveira; Marcella Loebler Nascimento; Paulo Garcez Leães; Paula Cristina Martins Pereira
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupi

Introdução: O lactário é a unidade responsável pela confecção de fórmulas destinadas a alimentação infantil e atualmente, em grande parte dos hospitais, também pela dieta enteral, devendo o produto final, estar isento de risco de provocar infecções. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a estrutura e as Boas Práticas adotadas pelo lactário do Hospital Santa Casa do município de Alegrete – RS. Este local destina-se ao preparo, higienização e distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes e fornece diariamente, dietas enterais, mamadeiras para UTI neo-natal e pediatria, todas elaboradas através de prescrição médica, fornecendo de 6 – 8 refeições diárias, sendo que 60% são destinados à UTI neonatal e 40% para a Pediatria.

Metodologia: O trabalho foi desenvolvido no período de julho a agosto de 2009, onde acompanhou-se o procedimento de toda a cadeia de preparação das dietas enterais. A avaliação das Boas Práticas foi realizada através da aplicação de um check list específico validado pelo Programa de Alimentos Seguros, e a avaliação da estrutura do local foi realizada com base na RDC nº 50/02, através de um questionário constituído de 107 itens, 28 considerados como itens imprescindíveis (I), 79 necessários (N) que foram classificados da seguinte maneira: condições gerais do ambiente, armazenamento de materiais, água (ponto na sala de manipulação), área de manipulação, limpeza e higienização, vestiário de barreira/sala de paramentação, manipulação e envase, conservação e transporte, garantia da qualidade e controle de qualidade.

Resultados: Os resultados obtidos no check list demonstraram que a disponibilidade de materiais de apoio e equipamentos está de acordo com os padrões exigidos, devendo apenas alguns pontos ser observados para a melhoria do processo, os procedimentos adotados visam evitar contaminação, sendo o local muito higienizado e os profissionais bem treinados.

Conclusão: Por se tratar de um ambiente que fornece alimentos a um público com a imunidade baixa, inúmeros cuidados devem ser tomados para garantir a segurança dos indivíduos, e a produção de alimentos deve respeitar os padrões higiênico-sanitários, seguros e com qualidade.

1348

ALTERAÇÕES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES NA FAIXA ETÁRIA ENTRE 60 E 75 ANOS, PRATICANTES DE GINÁSTICA LOCALIZADA**NUTRIÇÃO CLÍNICA****INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA**

Cecília Cesa; Alyne Lizane Cardoso; Aleda Carolina Erbs
Universidade Gama Filho

O processo de envelhecimento vem acompanhado por uma série de alterações fisiológicas, resultando em redução da massa magra e aumento da massa gorda. Além disso, à medida que as pessoas envelhecem se tornam menos ativas. Como objetivo tem-se verificar as alterações na composição corporal de mulheres entre 60 a 75 anos, antes e após um programa de ginástica localizada, em uma instituição localizada em Joinville/Santa Catarina.

A instituição pesquisada é voltada para o bem-estar social, sendo mantida pelos empresários do comércio e atuando nas áreas de educação, saúde, lazer, cultura e assistência. As mulheres analisadas foram submetidas a duas avaliações antropométricas, antes e depois de dois meses de intervenção com ginástica localizada aeróbia e anaeróbia, realizada três vezes por semana com duração de 60 minutos, divididos em: 15 minutos de alongamento, 10 minutos de trabalho aeróbio e 35 minutos de trabalho anaeróbio. A intensidade da aula é leve/moderada, até 65% da frequência cardíaca máxima, utilizando-se Escala Subjetiva de Esforço de Borg (ACSM, 2003). O período de intervenção foi de 2 meses. O estado nutricional foi avaliado por intermédio das variáveis: estatura (cm), peso (Kg), com os quais se obteve o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (cm), circunferência abdominal (cm) e circunferência do quadril (cm). A partir da amostra, com-

posta por 15 mulheres idosas, constatou-se que 73% destas apresentaram algum tipo de excesso de peso. Não houve alteração corporal de forma significativa, porém houve redução das variáveis da circunferência da cintura ($p = 0,02$) e da circunferência abdominal ($p = 0,01$).

O resultado confirma a importância da atividade física na prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis, pois as variáveis que apresentaram redução, estão intimamente relacionadas aos fatores de risco para tais doenças. Mesmo na população idosa obteve-se um bom resultado em um tempo relativamente pequeno.

1238

ASPECTOS NUTRICIONAIS E DE SAÚDE DE IDOSOS ATENDIDO EM UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR PARA IDOSOS DA CIDADE DE JOINVILLE/SC.**NUTRIÇÃO CLÍNICA****INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA**

Medeiros, N.I.; Ribeiro, S. R.; Bittencourt, L. R.
Associação Educacional Luterana Bom Jesus IELUSC

Nahas (2003) define envelhecimento como um processo gradual, universal e irreversível, que acelera na maturidade e provoca uma perda funcional progressiva no organismo. Este processo pode ser acelerado ou desacelerado por diversos fatores, mas não pode ser revertido. Para Ramos (2002), o envelhecimento é um fenômeno fisiológico, pois ocorre em todo ser humano e se caracteriza por ser um processo progressivo. Durante esse processo ocorrem alterações nos diversos sistemas, que variam de indivíduo para indivíduo, podendo depender de fatores como hábitos de vida e herança genética. Hoje, sabe-se que o processo de envelhecimento é uniforme, ou seja, os vários tecidos têm diferente velocidade de envelhecimento e isto está ligado à hereditariedade. Este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o perfil de saúde de idosos atendidos numa instituição particular para idosos da cidade de Joinville/SC. Trata-se de um estudo transversal cuja a amostra constituiu-se de 12 idosos, foram verificadas as variáveis clínicas (Pressão arterial, hipercolesterolemia, medicamentos, constipação intestinal) e sócio demográficos (Idade, escolaridade, situação conjugal) transcritos dos prontuários dos pacientes. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o índice de Massa Corporal de Quetelet conforme classificação de Lipschitz, 1994. Quando analisados os resultados observou-se que relação a gênero a amostra foi composta por 9% do sexo masculino e 90,9% do sexo feminino, na faixa etária de 60 e 95, a idade média do grupo foi de 81 anos. Quanto a escolaridade, apenas 10% tinham o segundo grau completo, 56% o primeiro grau completo e 34% o primeiro grau incompleto. O estado civil predominante foi à viuvez, com 81,8% do total da amostra. Observado IMC médio de 27,52 kg/m², onde as mulheres apresentaram valor médio (28,58 kg/m²) maior que o dos homens (25,84 kg/m²). Quanto às características clínicas 28% referiam apresentar constipação intestinal, 100% tomavam diariamente um ou mais metodos.

0822

PRINCIPAIS FATORES COADJUVANTES DA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM PACIENTES EM TRATAMENTO DIETÉTICO AMBULATORIAL**NUTRIÇÃO CLÍNICA****INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

Telma Moreira de Mattos; Roberta Sampaio Teixeira
Faculdade de Nutrição da UFF

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é o problema de saúde pública mais comum nos países desenvolvidos. Os fatores causais mais relevantes destacam-se várias questões relacionadas, desde a ocupação profissional, a renda familiar e a escolaridade, assim como, o controle do peso corpóreo, onde a prevenção e o tratamento diminuem a incidência e seqüelas da doença. O objetivo deste estudo foi pesquisar quais os principais fatores coadjuvantes da hipertensão arterial em pacientes em tratamento dietético ambulatorial, atendidos pelo Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário Antônio Pedro, pelo estudo de coorte retrospectivo, no período de 2004 a 2007. Dos 656 prontuários cadastrados e arquivados dos pacientes atendidos (da letra A à Z) no arquivo geral do ambulatório, foram identificados e selecionados um total de 224 prontuários (34%) portadores de hipertensão arterial. Como fatores de inclusão da pesquisa, estabeleceu-se os indicadores socioeconômicos, origem da HAS, os medicamentos mais utilizados, o diagnóstico nutricional segundo IMC e o consumo alimentar anterior ao atendimen-

to nutricional, da clientela atendida. Os resultados mostraram que, o perfil encontrado foi do sexo feminino (70,50%), com idade entre 50 à 59 anos (32%), renda de 2,1 à 3,0 salários-mínimos (36%), com baixa escolaridade (66,5%), inativos (44%) e proveniente do município de São Gonçalo (55%). A HAS em 60% dos casos esteve associada posteriormente a alguma enfermidade, principalmente, obesidade, dislipidemias e doenças cardíacas em geral; o medicamento mais utilizado no controle foram os inibidores da enzima conversora de angiotensina (ECA) em 39% dos pacientes; o diagnóstico nutricional de excesso de peso foi marcante em 91% da clientela. No consumo alimentar progresso ao tratamento, identificou-se um significativo consumo de alimentos ricos em sódio como, excesso no consumo de arroz (100%) e pães (71%); observou-se ainda baixo consumo de fibras e ácidos graxos essenciais em detrimento do consumo de gorduras saturadas como carnes bovinas (60,5%) e gorduras saturadas (53,5%), correspondendo desta forma, fatores dietéticos coadjuvantes da hipertensão arterial. Conclui-se que a adoção de um estilo de vida mais saudável, com mudança de alguns hábitos alimentares deve ser estimulada por todo profissional de saúde envolvido com estratégias de prevenção primária da hipertensão arterial.

0169

BULIMIA NO MUNDO VIRTUAL

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Alves, TMP; Barros, CMMR
Universidade Veiga de Almeida*

Os transtornos alimentares (TA) são frequentemente considerados quadros clínicos ligados à modernidade. São caracterizados como distúrbios psiquiátricos que afetam, em sua grande maioria, adolescentes do sexo feminino, podendo levar a grandes prejuízos biológicos e psicológicos, bem como ao aumento da morbi-mortalidade. A bulimia nervosa caracteriza-se por grande e rápida ingestão de alimentos com sensação de perda do controle. Os chamados episódios bulímicos revelam métodos compensatórios inadequados para o controle de peso. Nesses casos, os pacientes apresentam peso normal ou discretamente acima do normal. Um dos critérios de diagnósticos deste TA é a ingestão descontrolada e compulsiva, geralmente seguida por um ato de purgação. O meio utilizado foi a Internet, pois este é o veículo atual de comunicação que mais cresce mundialmente, bastante utilizado pelas pessoas com TA, para falar sobre seus anseios, dúvidas, pois há a possibilidade de preservar a identidade e permite que conversem mais abertamente sobre o assunto. Analisar e observar membros e comunidades da rede de relacionamentos virtual (orkut) relacionadas a Bulimia. Verificar e quantificar o número de "comunidades" que estão relacionadas com transtornos alimentares e bulimia, sendo estas contra, apologia e de ajuda; Avaliar a forma de escrita utilizada, o aspecto emocional dos membros das comunidades; Analisar se essas pessoas fizeram ou fazem algum tratamento clínico da doença; Observar os depoimentos entre os membros e compará-los. A partir das comunidades observadas, foram selecionados alguns fóruns, onde se averigou a interação entre as participantes. Das 141 comunidades, 42% fazem apologia; 30% são contra; 28% oferecem ajuda, discutem sobre estas doenças. Os membros dos sites que fazem apologia a esta situação se mostram unidos no culto a estas síndromes, podendo se afirmar que "é uma cultura que se auto-alimenta na internet". O Orkut tem funcionado como elemento de conexão entre bulímicas, estabelecendo laços sociais entre ambas, servindo de importante veículo de disseminação que visa incentivá-las na busca do seu ideal de magreza, encontrando espaço para falar acerca de seus problemas, influenciar ou ensinar outras meninas a trilhar o mesmo caminho.

0152

ESTRATÉGIAS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ENTRE INDIVÍDUOS IDENTIFICADOS COM ALTERAÇÕES PONDERAIS E RISCO PARA DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM CAMPANHA DE PREVENÇÃO PROMOVIDA POR UM HOSPITAL ESCOLA.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Livia Batista Holanda Villagelin ; Priscilla Nazaré Silva dos Santos ; Marlia Aparecida da Silva
Oliveira
Hospital da PUC-Campinas*

As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNTs) são consideradas como os principais problemas de saúde pública na atualidade, estando na causalidade da alta prevalência do diabetes mellitus (DM), hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemias entre outras. Observa-se que, a intervenção nutricional, por meio da avaliação antropométrica e educação nutricional, é considerada uma das principais ferramentas na prevenção e tratamento dessas morbidades. Diante deste contexto, objetivou-se rastrear o estado nutricional de indivíduos adultos frequentadores de um shopping na cidade de Campinas, estado de São Paulo. A atuação nutricional ocorreu num período de 8 horas, durante uma campanha de prevenção no combate à obesidade, DM e HAS promovida por um hospital escola no mês de novembro de 2009. A coleta de dados antropométricos foi realizada por uma equipe de nutricionistas do referido hospital por meio de uma balança digital e antropômetro vertical. Já a mensuração da glicemia capilar e pressão arterial foi realizada pelos profissionais da enfermagem. Os indivíduos avaliados obtiveram o seu diagnóstico nutricional por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) preconizado pela World Health Organization (WHO, 1997). A glicemia capilar foi considerada normal (valores entre 90 a 110 mg/dL) de acordo com o Consenso Brasileiro sobre Diabetes (2002). O nível pressórico foi considerado normal (<130/85 mmHg) ou alterado (>140/90 mmHg) de acordo com a V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2006). Após a avaliação nutricional, coleta da glicemia capilar, aferição da pressão arterial e análise dos resultados obtidos, os indivíduos recebiam orientações nutricionais específicas. Foram avaliados 65 indivíduos (18% do sexo masculino e 82% do sexo feminino), apresentando, entre os sexos, a idade média de 39 +/-16 anos; valores médios de IMC igual a 27,84 +/- 5,22 kg/m²; 10,8% de glicemia capilar alterada e 6,8% de níveis pressóricos alterados. Constatou-se que, apesar da participação do sexo masculino ter sido menor, foi o gênero que apresentou valor médio de IMC maior (29,21 kg/m²) quando comparado com o feminino (27,53 kg/m²). Notou-se também, baixa prevalência nas alterações glicêmicas e de pressão arterial. Os resultados apontam para a necessidade de promover campanhas que incentivem mudanças no estilo de vida e prevenção e combate de fatores de risco das DCNTs.

0332

INFLUÊNCIA DA DEPRESSÃO NO ESTADO NUTRICIONAL E NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE MULHERES COM FIBROMIALGIA ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA PRIVADA DO LITORAL DE SANTA CATARINA - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ/UNIVALI

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*ROCHA, CL; DUARTE, PC; MATOS, CH
UNIVALI - Itajaí*

A fibromialgia é caracterizada por dores musculares intensas e difusas com três meses de permanência, fadiga, rigidez matinal, parestesia, distúrbios no sono, entre outros. Atualmente tem-se atribuído grande importância à saúde mental na fibromialgia, devido a estudos recentes demonstrarem o papel de sintomas depressivos na enfermidade. A depressão, nesses casos, pode contribuir para o aumento da percepção da dor, diminuição da capacidade funcional, modificação do estado nutricional e alteração do condicionamento físico, gerando a queda da qualidade de vida dos fibromiálgicos, além da influência sobre os familiares e a sociedade. O presente estudo objetiva avaliar a influência da depressão no estado nutricional e na prática de atividade física de mulheres fibromiálgicas atendidas por uma reumatologista de uma clínica privada do litoral de Santa Catarina - SC. Para tanto, a amostra foi composta por 73 pacientes com fibromialgia e a coleta de dados abrangeu: questionário com dados de identificação, frequência de atividade

física (BAECKE; BUREMA; FRIJTERS, 1982) e níveis de depressão (AMORIM, 2000); avaliação do estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal, circunferência abdominal percentual de gordura; e diagnóstico de fibromialgia por meio da palpção de 18 tender points e da aplicação da Escala Analógica Visual da dor (READY, 1995). Os resultados demonstraram que 74% (n=54) das fibromiálgicas apresentavam episódio depressivo maior, 5,5% (n=4) distímia e 77% (n= 56) excesso de peso, prevalendo a obesidade com 41% (n=30). Em contraponto, percebeu-se que a maior parte das fibromiálgicas realizava atividades diárias de intensidade moderada (74%; n=54). Houve associação fraca entre depressão e diagnóstico de IMC, percentual de gordura, risco de doenças metabólicas associadas à obesidade e prática de atividade física. Tendo em vista o contexto apresentado, sugere-se que novos estudos multidisciplinares relacionados aos problemas reumáticos, psicológicos e nutricionais devem ser realizados com o intuito de melhorar a qualidade de vida de pacientes com fibromialgia.

0442

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA EM UMA CLÍNICA DE CAXIAS DO SUL/RS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Táís Pedron;Carin Weirch Gallon;Francisco Stefani Amaro;Jaqueline Schaurich dos Santos
Universidade de Caxias do Sul

A obesidade mórbida predispõe ao organismo diversas complicações clínicas. A cirurgia bariátrica é a ferramenta mais eficaz no tratamento da obesidade mórbida. O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em uma clínica privada de Caxias do Sul-RS. Os pacientes responderam a um questionário e a um recordatório alimentar de 24h. Os dados antropométricos foram retirados dos prontuários. Os pacientes foram divididos em dois grupos de acordo com o tempo de pós-cirúrgico (até seis meses e mais de seis meses). A amostra foi composta por sete pacientes, de ambos os sexos (dois homens e cinco mulheres), com idade média de 38,3 anos (DP=10,5 anos). Os resultados demonstraram que a prática de atividade física era realizada por uma pequena parcela da população estudada. Quanto ao uso de suplementos, 100,0% utilizaram no grupo com até seis meses de pós-cirúrgico. A intolerância alimentar mostrou-se maior com relação ao arroz e a carne. O percentual de perda de peso no grupo acima de seis meses (37,6±6,5) apresentou-se maior que no grupo com até seis meses (12,4±1,8). Sobre as alterações do trato gastrointestinal, os pacientes apresentaram enjôos, vômitos e refluxo gastroesofágico. Quanto ao seguimento da dieta, 71,4% informaram segui-la e, entre os que não seguem (34,1±3,6) os percentuais de perda de peso se mostraram mais elevados que no grupo de investigados que afirmaram seguir a dieta (18,8±14,4). Ao analisar o consumo alimentar, percebeu-se que o grupo com mais de seis meses apresentou quantidades de calorias mais elevadas e em relação aos carboidratos, apresentou quantidades menores comparado ao grupo com menos tempo de cirurgia. Analisando os micronutrientes, apenas a vitamina A apresentou valores acima do recomendado. A cirurgia bariátrica pode levar a diversas complicações e principalmente a deficiências nutricionais. Os pacientes submetidos a essa cirurgia devem ter acompanhamento de uma equipe multidisciplinar e estar dispostos a mudanças no estilo de vida e principalmente na alimentação para que a mesma obtenha sucesso.

1347

ANÁLISE ENTRE OS DIFERENTES TIPOS DE TRATAMENTO NUTRICIONAL EM OBESOS ADULTOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE OBESIDADE DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO CASSIANO ANTÔNIO DE MORAES (HUCAM)

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Fátima Gislaïne Cartaxo da Cunha;Carmen Rosa da Cunha;Maria Meneguelli Tannure
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

Introdução: A obesidade passou a ser considerada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) um problema de saúde pública, devido à dificuldade no seu tratamento, sua associação com outras doenças crônicas e ao risco de morte precoce. Objetivo: avaliar a eficácia e a adesão de dois métodos de tratamentos nutricionais, individual e em grupo, sobre

a perda de peso e controle das morbidades associadas à obesidade. Métodos: tratou-se de um estudo transversal, comparativo e descritivo. Participaram 16 pacientes selecionados aleatoriamente com base nos prontuários daqueles inscritos no Programa de Obesidade, pacientes com obesidade de grau I e II, sem indicação para cirurgia bariátrica, com idade entre 30 e 65 anos, de ambos os sexos. Dois grupos foram distribuídos, o grupo A recebeu tratamento nutricional em consulta individualizada e o grupo B participou de reuniões de educação nutricional para controle de peso. Os dados necessários para pesquisa foram obtidos através de entrevista padronizada, aplicação do Questionário de Frequência do Consumo Alimentar semiquantitativo, validado por SICHIERI (1995), avaliação antropométrica e exames laboratoriais, que foram realizados no início e repetidos no final do tratamento. Os níveis pressóricos dos pacientes foram referidos por eles próprios. Resultados: foi observado que 50% da amostra apresentaram redução de peso; todos os que emagreceram fizeram parte do grupo B. Esses apresentaram redução de 3,83% nos triglicerídeos, 5,83% na glicemia, 16,55% no colesterol total e 30 mmHg na pressão arterial sistólica. Com relação à redução do peso foi observada uma redução de 4,06% do peso inicial. Avaliando a adesão ao tratamento verificamos que o grupo B teve a frequência média de 19,68% superior em relação ao grupo A. Conclusão: o tratamento em grupo apresentou efeitos mais significativos em relação ao emagrecimento e controle das morbidades, além de proporcionar maior adesão dos integrantes.

0330

SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO COM ÊNFASE EM SUBSTÂNCIAS NUTRACÊUTICAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

LEMOS, CO;LIMA, CUJO;SILVEIRA, SRP;KARNIKOWSKI, MGO
Universidade Católica de Brasília

A síndrome do ovário policístico (SOP) é uma condição heterogênea e é uma das doenças mais comuns nos distúrbios endócrinos e metabólicos no mundo que afetam entre 5 a 10% das mulheres em fase reprodutiva e é caracterizada por hiperandrogenismo e anovulação crônica. Aspectos ambientais têm uma importante influência na SOP que tem a resistência à insulina (RI) e consequente hiperinsulinemia como principal mecanismo etiológico da Síndrome. É considerada a causa mais comum de infertilidade por anovulação, podendo, em alguns países, como nos Estados Unidos, representar a principal causa de infertilidade feminina. As manifestações clínicas da SOP são múltiplas e causadas pelo hiperandrogenismo que ocasiona quadro clínico de severidade variável, entre eles, destacam-se as irregularidades menstruais, aumento ponderal, hirsutismo, acne, acantose nigra, alopecia, diminuição do diâmetro do fio de cabelo, obesidade e infertilidade. A SOP é diagnosticada se existir dois dos seguintes itens: presença de ovários policísticos na ultrassonografia (10 ou mais cistos entre 2 e 8mm), evidência clínica ou bioquímica de hiperandrogenismo e disfunção menstrual com anovulação. As estratégias de tratamento para pacientes com SOP incluem o tratamento convencional farmacológico que contempla essencialmente a metformina e anticoncepcionais e o tratamento não-farmacológico. Nesse sentido, esse trabalho de revisão da literatura visa estudar as substâncias nutraceuticas que minimizam ou aliviam os sintomas da SOP. Para isso, foram explorados 32 artigos originais e de revisão bibliográfica publicados a partir de 2001. As bases de dados contempladas foram: birem, scielo, pubmed, proquest, google acadêmico e capes. Entre essas substâncias ou nutrientes, destacam-se: o 3-galato de epigallocatequina, zinco, cromo, isoflavona, n-acetil cisteína e a procianidina. Contudo, o principal papel desses nutrientes seria de aumentar a sensibilidade periférica à ação da insulina e, consequentemente reduzir a gordura corporal total, aliviando os sintomas indesejáveis da SOP. Vale ressaltar que não há um consenso sobre o potencial efeito protetor dessas substâncias na Síndrome, bem como são necessários mais estudos para melhores elucidações dos principais mecanismos envolvidos.

0693

INFLUÊNCIA DA LINHAÇA E DA INGESTÃO HABITUAL DE LIPÍDIOS NO APETITE DE MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Gigliane Cosendey Menegati; Larissa Cohen; Eliane Lopes Rosado
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

A cirurgia bariátrica é uma alternativa para o tratamento da obesidade. Porém, após a adaptação, a ingestão alimentar pode alcançar padrões semelhantes àquela da fase pré-operatória. A linhaça é um alimento rico em ácidos graxos polinsaturados (AGPI) e fibras, podendo influenciar no apetite e na perda e manutenção do peso corporal. Objetivou-se verificar a influência da linhaça e da ingestão habitual de lipídios no apetite de mulheres submetidas à gastroplastia com Y de Roux (RYGBP). Foi realizado um estudo transversal com 6 mulheres após período mínimo de 2 anos de pós operatório, as quais receberam dois tipos de refeição, contendo linhaça integral ou desengordurada, em momentos diferentes. Aplicou-se a Escala Analógica Visual em jejum (T0), imediatamente após ingestão (T1) e 60, 120 e 180 minutos da mesma (T60, T120 e T180). Avaliaram-se os parâmetros antropométricos e de composição corporal, bioquímicos e dietéticos (registros alimentares de três dias). A composição química da dieta ingerida foi avaliada com o auxílio do programa DietPro 5i. Utilizou-se o programa SPSS versão 16 para as análises estatísticas dos dados, e considerou-se $p < 0,05$ como significativo. Todas as voluntárias apresentavam obesidade grau I e hiperadiposidade central, com parâmetros bioquímicos normais. A ingestão dietética habitual foi adequada em energia e macronutrientes, porém reduzida em fibras. Mulheres que ingeriam mais lipídios habitualmente apresentaram tendência ($p=0,06$) à menor satisfação após ingestão da linhaça integral. A linhaça integral promoveu maior saciedade, comparada com a linhaça desengordurada. Portanto, a dieta habitual hiperlipídica pode resultar em menor satisfação frente à refeição contendo lipídios, influenciando no volume da mesma, porém os lipídios da linhaça podem promover maior saciedade, auxiliando no controle da frequência das refeições posteriores.

0878

ANÁLISE DO EFEITO DA BIOMASSA DE BANANA VERDE NOS NÍVEIS DE COLESTEROL SÉRICO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Capitani, CD; Corrêa, C; Souza, K; Minei, ST; Souza, AS; Silva, VN
Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio – Itu/SP*

Introdução e objetivo: Estudos apontam a eficiência de alguns medicamentos e de uma dieta rica em fibras como formas de prevenção ou tratamento para a hipercolesterolemia, sendo este um fator de risco para doenças cardiovasculares. A inclusão do amido resistente, presente na banana verde, na dieta pode ser uma alternativa eficiente para redução dos níveis séricos de colesterol. Assim, o objetivo deste estudo foi desenvolver um pão caseiro enriquecido com fibras e biomassa de banana verde (*Musa cavendishii*) (BBV) e avaliar o seu efeito na redução do colesterol sérico.

Método: Para seleção de voluntárias, utilizaram-se como critérios de inclusão: sexo feminino, idade ≥ 40 anos, diagnóstico de hipercolesterolemia (colesterol sérico > 200 mg/dL), usuárias de estatinas e praticantes de atividade física leve. Após seleção, foi feita coleta de sangue (T0) e avaliaram-se os seguintes parâmetros: colesterol total (CT) e frações, glicemia de jejum e triglicérides (TG). As voluntárias foram divididas em grupo controle (GC $n=13$) e grupo experimental (GE $n=15$). Em seguida, foram produzidos pães com sementes e farinha de trigo integral (GC) e pães com sementes e substituição da farinha de trigo integral por 25% (p/p) de BBV (GE). Após orientação nutricional, as voluntárias receberam semanalmente os pães e após 28 dias, foi feita nova coleta de sangue (T28) avaliando-se os mesmos parâmetros bioquímicos do T0.

Resultados: Observou-se, entre T0 e T28, no GC uma redução nos níveis de CT (26,4%), LDL-c (37%) e HDL-c (18%) e, um aumento de 15% nos valores de glicemia de jejum. Já no GE observou-se redução nos níveis de CT (15%) e de LDL-c (29%), um aumento nos níveis de VLDL-c (16,5%) e nos níveis de glicemia de jejum (10%). Os valores de VLDL-c e TG do GC e de TG e HDL-c do GE se mantiveram durante o período de intervenção.

Conclusões: A redução dos níveis séricos de CT e do LDL-c, tanto no GE como no GC, pode ser atribuído a dieta enriquecida com fibras de modo geral.

0436

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIAS DO TRATO GASTROINTESTINAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***RAFAELLA DE ANDRADE SILVA; RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS
Hospital das Clínicas - UFPE*

INTRODUÇÃO: A prevalência de desnutrição energético-proteica em pacientes cirúrgicos é alta, cerca de 10 a 54%, sendo um fator de risco para a morbi-mortalidade, maior tempo de internamento e infecção da ferida operatória. A identificação de pacientes de risco cirúrgico elevado é fundamental nas indicações e decisões operatórias, que muitas vezes são limitadas pela morbi-mortalidade potencial do procedimento. Nesse sentido, são importantes os parâmetros clínicos e laboratoriais que possam apontar para situações de maior risco de complicações pós-operatórias. OBJETIVO: Avaliar o perfil nutricional de pacientes submetidos a cirurgias do trato gastrointestinal de um Hospital Universitário. METODOLOGIA: Estudo retrospectivo, realizado com pacientes adultos atendidos no Serviço de Cirurgia gástrica de caráter eletivo do Hospital das Clínicas da UFPE no período de janeiro a dezembro de 2009. Foram coletados dados sociais, antropométricos, tipo de procedimento cirúrgico e bioquímica. Para a análise estatística foi utilizado o software Epi Info versão 3.5.1. RESULTADOS: Foram estudados 130 pacientes, com idade média de 52,5 + 14,8 anos, destes 59,2% ($n=77$) eram do sexo feminino. A média do IMC foi de 25,6 + 5,7 Kg/m², as concentrações séricas de albumina, hematócrito e hemoglobina foram de 3,9 + 0,89 mg/dl, 35,2 + 6,7% e 11,7 + 2,3 mg/dl, respectivamente. Do total da amostra somente 54 pacientes referiram perda de peso no período pré-operatório, onde 98,1% foram consideradas graves, sendo esta perda em média de 13,8 + 7,6% do peso habitual. As cirurgias mais frequentes foram: Colectomias videolaparoscópicas 43,1% ($n=56$), ressecções intestinais 22,3% ($n=29$) e Gastrectomias 7,7% ($n=10$). CONCLUSÃO: Foi diagnosticado risco nutricional pela grave perda de peso e pela hemoglobina encontrada abaixo do recomendado nas ressecções de estômago e intestino, embora o IMC revele o contrário. Sugerindo que a procura por tratamento não é realizada nas fases iniciais da doença, o que expõe os mesmos a alto risco de complicações pós-operatórias.

0496

EFEITO DO RESVERATROL EM CÉLULAS TUMORAIS DE MAMA E NA MODULAÇÃO DA PROTEÍNA SUPRESSORA TUMORAL P53**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Malheiros, M; Costa, DCF; Casanova, F; Fialho, E; Silva, JL
Inst. Bioquímica Médica, Inst. Nutrição Josué de Castro, UFRJ*

O resveratrol, um polifenol encontrado principalmente nas cascas de uvas e no vinho tinto, possui inúmeras atividades farmacológicas. Além disso, é um dos mais promissores agentes na prevenção do câncer. Sua atividade antitumoral é baseada na capacidade de inibir diversos eventos celulares durante os três estágios da carcinogênese (iniciação, promoção e progressão). No entanto, os mecanismos moleculares pelos quais o resveratrol atua em diferentes modelos experimentais ainda não estão completamente elucidados. A proteína p53 constitui uma das principais vias supressoras de tumor, induzindo o bloqueio do ciclo celular ou apoptose em resposta ao estresse celular, sendo um importante alvo molecular nos estudos envolvendo câncer. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi estudar o efeito do resveratrol em células tumorais de mama MCF-7, ao investigar o seu papel na indução de apoptose e na modulação dos níveis da proteína p53, que é expressa constitutivamente na sua forma selvagem nesta linhagem celular. O ensaio de viabilidade celular por redução de MTT mostrou que o resveratrol (10-500 μ M) exerceu um efeito citotóxico sobre as células MCF-7, de maneira dose e tempo dependente. O ensaio de imunodeteção por western blotting revelou que o tratamento das células com resveratrol (50-200 μ M) por 24h promoveu um aumento nos níveis celulares de p53, sem alterar os níveis de RNAm desta proteína, detectados por meio da técnica de PCR semi-quantitativo. Nas mesmas condições experimentais, o resveratrol também foi capaz

de induzir um aumento da clivagem da proteína poli(ADP)ribose polimerase (PARP), utilizada como marcador de apoptose, acompanhado da ativação de caspase 7 e caspase 9. Tais resultados sugerem que o resveratrol participa da indução de vias de apoptose e da modulação dos níveis da proteína p53 na linhagem celular MCF-7, elucidando assim alguns dos possíveis mecanismos quimiopreventivos/quimioterápicos promovidos por este polifenol em modelos de câncer de mama. Financiado por FAPERJ, CAPES e CNPq.

0393

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, PROGRESSÃO E GRAVIDADE DA SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA (SIDA) EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Rezende,PF;Nogueira,FAM; Martins,MALP
Hospital Universitário Pedro Ernesto

Introdução: A desnutrição e o déficit de crescimento são comuns entre pacientes pediátricos infectados pelo HIV, e têm sido associados ao pior prognóstico dos mesmos. O acompanhamento nutricional é, portanto, imprescindível para monitoração do estado nutricional, auxiliando no controle da progressão da doença e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento adequados das crianças e adolescentes infectados. Objetivo: identificar a associação entre estado nutricional, progressão e gravidade SIDA em adolescentes infectados pelo vírus HIV. Métodos: Trata-se de um estudo transversal, com 29 crianças e adolescentes acompanhados pelo ambulatório de nutrição de doenças infecto-parasitárias de um hospital universitário, do Rio de Janeiro, no ano de 2009. Peso e estatura/comprimento foram coletados de acordo com as técnicas de Lohman (1988). Circunferência de braço, circunferência muscular de braço e dobra cutânea tricipital foram realizadas segundo Frisancho (1990). E a circunferência da cintura de acordo com Fernandez et al (2004). Utilizou-se o índice de massa corporal para classificação do estado nutricional em baixo peso, eutrofia e excesso de peso, empregando-se os critérios da OMS (2006, para menores de 5 anos e 2007, para maiores de 5 anos de idade). O exame clínico foi realizado segundo os critérios do Ministério da Saúde (2007). Para os dados bioquímicos utilizou-se a carga viral e a concentração de células CD4. Resultados: Do total de indivíduos a média de idade foi de 10 ± 4 anos, 60,7% eram meninas, 72% não-brancos e 59,3% apresentaram sinais ou sintomas graves da doença. As prevalências de desnutrição e de baixa estatura foram 8% e 20%, respectivamente. A carga viral apresentou relação inversa com o estado nutricional ($p=0,0254$) enquanto que os valores médios de CD4 uma associação positiva ($p=0,0188$). Ou seja, quanto melhor o estado nutricional, maior a contagem de células CD4, e consequentemente melhor a imunidade. Conclusão: Os resultados encontrados reforçam a necessidade de manutenção de um estado nutricional adequado para retardar a progressão da SIDA em pacientes infectados pelo vírus HIV.

1111

AValiação Nutricional de Alunos Frequentadores do Restaurante Ovo-Lacto-Vegetariano de um Centro Universitário da Zona Sul de São Paulo

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Maria Paula Carvalho Leitão;Silnete da Silva Gomes;Ivani Teixeira de Almeida
Centro Universitário Adventista de São Paulo

Introdução. O estado nutricional reflete o grau no qual as necessidades fisiológicas de nutrientes estão sendo alcançadas. Objetivo. Avaliou-se o estado nutricional de adultos jovens de ambos os sexos, que consumiam suas refeições no restaurante universitário. Método. A amostra constituiu-se de 56 alunos com faixa etária média de 23 anos. O estado nutricional foi verificado por meio de medidas antropométricas como peso, estatura, circunferência muscular do braço, circunferência da cintura e quadril, circunferência do braço e as dobras cutâneas (tricipital, bicipital, subescapular e supraílica), percentual de gordura. Resultados. Foram encontrados segundo Índice de Massa Corporal eutrofia em 77,3% dos homens e 76,5% das mulheres. O sobrepeso nas mulheres foi 8,8% e nos homens 13,6%. Obesidade foi encontrada apenas no sexo masculino, grau I em 4,5% e grau

II em 4,5%. Desnutrição foi observada no sexo feminino, 14,7%. Observou-se um aumento significativo no percentual de anormalidades de acordo com o parâmetro área muscular do braço, 50% das mulheres encontravam-se em eutrofia enquanto apenas a metade dos homens (31,8%) apresentaram-se eutróficos, foi encontrada depleção em 29,4% das mulheres e em 36,3% dos homens. Segundo o percentual de gordura, apresentaram pré-obesidade 18,2% dos homens e 23,5% das mulheres, a obesidade foi encontrada em homens, 18,2%. Conclusões. Os resultados evidenciam a importância de verificação de outros fatores como doenças e estado fisiológico que podem ter interferido no estado nutricional dos mesmos. É importante, para uma melhor fidedignidade dos resultados, uma avaliação clínica mais detalhada, com medidas mais objetivas do estado nutricional.

0740

EFEITO DA DIETA HIPOCALÓRICA ASSOCIADA À SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE LINHAÇA MARROM INTEGRAL NA COMPOSIÇÃO CORPORAL E NA REMISSÃO DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES OBRASAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Monteiro, WLA;Cardoso, DA;Oliveira, FB;Rangel, RAS;Câmara, JP;Carvalho, APSO;Rosa, G
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A obesidade tem sido considerada como um dos problemas mais graves de saúde pública da atualidade. Nosso objetivo foi investigar o efeito da suplementação com farinha de linhaça marrom integral (FLMI), associada à dieta hipocalórica, na composição corporal e na remissão de fatores de risco cardiovascular em mulheres obesas. Foi realizado estudo randomizado com 40 mulheres obesas com idade entre 30 e 45 anos, divididas em 2 grupos: dieta hipocalórica e dieta hipocalórica associada à suplementação com FLMI (30g/dia). O período de acompanhamento do estudo foi de 8 semanas. Foi realizada avaliação antropométrica (peso, estatura, índice de massa corporal (IMC) e circunferências corporais), da composição corporal por bioimpedância elétrica (BIA) e verificação da pressão arterial sistêmica. As amostras de sangue foram coletadas após jejum de 12 horas. Realizou-se teste t de Student pareado e valor $p<0,05$ foi considerado significativo. Observamos nos dois grupos redução significativa de peso $87,1 \pm 8,8$ e $84,4 \pm 8,5$ vs $95,2 \pm 7,2$ e $91,7 \pm 7,8$; IMC $32,1 \pm 2,1$ vs $37,1 \pm 1,4$; circunferência da cintura $100,1 \pm 8,1$ e $98,8 \pm 8,2$ vs $107,4 \pm 8,1$ e $104,1 \pm 1,8$; circunferência do quadril $117,4 \pm 7,9$ e $114,9 \pm 7,6$ vs $122,2 \pm 5,4$ e $119,0 \pm 6,1$; massa corporal gorda $32,9 \pm 4,8$ e $31,2 \pm 4,6$ vs $38,5 \pm 4,4$ e $36,2 \pm 4,9$ e colesterol total $179,8 \pm 29,5$ e $169,0 \pm 28,5$ vs $211,5 \pm 49,2$ e $181,9 \pm 34,1$ para os grupos controle e FLMI no início e final do tratamento, respectivamente. Somente no grupo FLMI, houve redução significativa da circunferência da coxa $72,4 \pm 4,0$ para $70,6 \pm 3,9$ e das concentrações séricas de LDL-col $133,6 \pm 42,6$ para $114,0 \pm 29,9$; VLDL-col $28,7 \pm 12,2$ para $21,7 \pm 8,5$; triglicerídeos $149,0 \pm 58,8$ para $111,0 \pm 40,3$ e HOMA-IR $7,9 \pm 4,2$ para $5,4 \pm 2,7$. A suplementação com FLMI associada a dieta hipocalórica foi mais eficaz do que o grupo controle na remissão dos fatores de risco cardiovascular e melhora da composição corporal.

Apoio: FAPERJ e Cisbra Group, Lino Live

0767

COMPARAÇÃO DOS NÍVEIS DE FATOR DE NECROSE TUMORAL ALFA (TNFα) E INTERLEUCINA-6 (IL-6) ANTES E APÓS DOIS TIPOS DE CIRURGIA BARIÁTRICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Elaine Cristina Viana;Gustavo Peixoto Soares Miguel;Josefina Bressan;Flávia Imbroisi Valle
Errera;Nazaré de Souza Bissoli
Centro Universitário Vila Velha - UVV

A cirurgia bariátrica é uma das alternativas no combate à obesidade mórbida, por isso, torna-se necessário o entendimento de mudanças fisiológicas determinadas por este tratamento. O objetivo do estudo foi comparar os níveis do Fator de Necrose Tumoral alfa (TNFα) e Inteleucina 6 (IL-6) antes e pós um ano de realização de dois tipos de cirurgia bariátrica em mulheres. Foram coletados dados de peso (Kg), altura (m) e Índice de Massa Corporal (IMC). As dosagens de TNFα e IL-6 foram avaliadas por ELISA. Adotou-se como nível de significância $p<0,05$. Foram avaliadas 38 mulheres obesas mórbidas pré

e após um ano de intervenção cirúrgica para tratamento da obesidade, sendo divididas em 55,3% (n= 21) que foram submetidas à Gastroplastia Vertical com derivação em Y de Roux (Grupo - GYR) e 44,7% (n= 17) à Gastrectomia Vertical (Grupo - GV). A média de idade das mulheres foi de 35,57±8,51 anos. Apenas para o grupo GYR o peso foi maior no pré-operatório (7,61Kg, p=0,024). A perda média de peso foi maior para o grupo GYR (GYR= 42,24±8,65 Kg; GV= 36,39±5,81 Kg; p=0,023; teste t). Houve redução de IL-6 no período pós tanto no grupo GYR (n=15) (pré=3,180±1,486 pg/mL; pós=1,224±1,228; p=0,001; teste t pareado) quanto no grupo GV (n=10) (pré=3,963±1,540 pg/mL; pós=1,014±1,427; p=0,002; teste t pareado). Já para TNF- α (n=11) (pré=1,085±0,601 pg/mL; pós=0,421±0,247; p=0,003; teste t pareado), não observado no grupo GYR (n=9) (pré=1,020±0,403 pg/mL; pós=0,660±0,572 pg/mL; p=0,191; teste t pareado). Estes resultados demonstram que a redução na concentração de TNF- α ; parece ser mais influenciada pelo tipo de cirurgia do que pela redução do peso corporal, embora vale ressaltar que o número de avaliadas tenha reduzido.

0364

ANÁLISE DO IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NA CIDADE DE JOINVILLE/SC

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

André, TM.;Costa, LG.;Pereira, AL
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

INTRODUÇÃO: A obesidade tem sido diretamente ligada à mortalidade e muitas enfermidades crônicas (KRAUSE, 2005). A avaliação do estado nutricional tem como objetivo identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo (CUPARRI; SCHOR, 2005). A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde (PINHEIRO; CARVALHO, 2008). É um fator importante na etiologia e no tratamento de muitas causas de morte e incapacidade na sociedade contemporânea. No intuito de investigar o consumo alimentar de indivíduos expostos a DCNT, é importante a utilização de métodos que podem ser úteis nessa análise. O recordatório de 24 horas é um método muito utilizado para verificar o consumo alimentar dos indivíduos de modo qualitativo. Neste sentido o presente estudo teve como objetivo analisar o impacto de uma intervenção nutricional nos funcionários de uma Unidade Básica de Saúde na Cidade de Joinville/SC.

MATERIAL E MÉTODOS: O estudo foi realizado com 7 funcionários públicos. Foram coletados dados antropométricos como de peso, estatura, IMC e circunferência abdominal e inquérito alimentar (R24h). Verificando o diagnóstico realizou-se a intervenção nutricional através de uma dieta equilibrada sendo acompanhada por quinze dias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A média da idade foi de 46 anos (±8,04), havendo predominância de 71,4% do sexo feminino. A média da perda de peso do grupo estudado foi de 1,12Kg em 15 dias, representando 1,58% de perda de peso. O grupo foi classificado como obesidade grau I segundo OMS (2004) apresentando uma média de IMC 27,97Kg/m². Após a IN houve uma redução de 1,5cm de CA em média. Com relação aos hábitos alimentares relatados através do R24h, o grupo ingeriu 330,71Kcal/dia a menos após a IN. Houve uma redução de 7,57 g/dia de CHO ingerido. O consumo de PTN não apresentou redução. A melhor qualidade do consumo de alimentos ricos em PTN, refletiu na redução dos valores de LIP ingerido diariamente havendo uma redução de 31g/dia. No consumo de outros nutrientes como Fe e FA também foi possível observar uma melhora, havendo um aumento significativo no consumo de Fe de 2,61mg/dia e de 10,26g/dia de FA. A mudança desejada de um comportamento deve ser especificada às necessidades de cada indivíduo. Um cliente com boa adesão aceita que a causa para o tratamento recomendada é real e que existem benefícios para a saúde quando se seguem as prescrições, ou riscos quando estas não são seguidas. É mais provável que ele siga a prescrição se a adesão for de seu próprio interesse (CUPARRI; SCHOR, 2005).

CONSIDERAÇÕES FINAIS: Sendo um grupo de risco, a avaliação do estado nutricional foi fundamental para a identificação de riscos nutricionais e para as intervenções realizadas. É necessário intensificar as ações das estratégias de promoção no cotidiano dos serviços de saúde, promover a autonomia das pessoas, indivíduos e profissionais públicos, para que possam compreender a saúde como resultante das condições de vida e propiciar um desenvolvimento social mais equitativo. Mais uma vez foi possível verificar a importância do profissional nutricionista no atendimento à saúde pública, estabelecendo orientações e sendo o mais indicado dos profissionais da saúde para realização de cardápios, promo-

vendo a melhora do estado nutricional dos funcionários públicos, demonstrando assim que o impacto da intervenção nutricional foi positivo.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS: CUPARRI, Lilian; SCHOR, Nestor. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª ed. Ver. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005. GIGANTE, Denise P et al. Avaliação nutricional de adultos da coorte de nascimentos de 1982, Pelotas, RS. Rev. Saúde Pública, São Paulo, 2009. HEIDMANN, Ivonete T.S. Buss et al. Promoção à saúde: trajetória histórica de suas concepções. Texto contexto - enferm., Florianópolis, v. 15, n. 2, jun. 2006. KAC, Gilberto; VELASQUEZ-MELENDEZ, Gustavo; COELHO, Maria Auxiliadora SC. Fatores associados à obesidade abdominal em mulheres em idade reprodutiva. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 35, n. 1, fev. 2001. KRAUSE. Alimentos, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2005. LERARIO, Daniel D G et al. Excesso de peso e gordura abdominal para a síndrome metabólica em nipo-brasileiros. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 36, n. 1, fev. 2002. NEUMANN, Africa Isabel de la Cruz Perez; SHIRASSU, Miriam Matsura; FISBERG, Regina Mara. Consumo de alimentos de risco e proteção para doenças cardiovasculares entre funcionários públicos. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 1, fev. 2006. PERESTRELO, José Paulo Pires; MARTINS, Ignez Salas. Modernização rural: transformações econômicas e suas implicações demográficas, epidemiológicas e nutricionais nos municípios de Monteiro Lobato e Santo Antônio do Pinhal. Saude soc., São Paulo, v. 12, n. 2, dez. 2003. PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Denise Bomtempo Birche de. Estado e mercado: adversários ou aliados no processo de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição? Elementos para um debate sobre medidas de regulamentação. Saude soc., São Paulo, v. 17, n. 2, jun. 2008. SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho; SABRY, Maria Olganê Dantas. Nutrição em doenças crônicas: prevenção e tratamento. São Paulo: Atheneu, 2007. SARNO, Flávio; MONTEIRO, Carlos Augusto. Importância relativa do Índice de Massa Corporal e da circunferência abdominal na predição da hipertensão arterial. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 41, n. 5, out. 2007.

0883

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM DIAGNÓSTICO DE BAIXA ESTATURA APÓS INTERVENÇÃO DIETÉTICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Aline Lopes Bueno; Antonio Mauro Czepielewski
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Objetivos: avaliar o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes com baixa estatura antes e após tratamento dietético direcionado para situação do indivíduo, sexo e idade, assim como exames laboratoriais importantes na fase de crescimento. **Métodos:** foram avaliados cinquenta e oito crianças e os adolescentes com baixa estatura quanto à antropometria (peso e altura), a composição corporal (índice de massa corporal e circunferência muscular do braço) e dados bioquímicos (cálcio, fósforo, fosfatase alcalina, creatinina, PTH), após foi entregue orientação alimentar geral e específica para cálcio e vitamina D. Após aproximadamente um ano de acompanhamento ambulatorial foram repetidos a avaliação antropométrica, a avaliação da composição corporal e foram solicitados os mesmos exames realizados no início da pesquisa em quinze sujeitos, até o momento. **Resultados:** em relação às variáveis antropométricas houve mudança no peso (média P1= 26,5kg; média PF = 34,1kg; p<0,001) e na estatura (média A1= 126,6cm; média AF = 140,1cm; p<0,001) após mudança dietética. Não houve diferença estatística em relação ao IMC e CMB e os resultados dos exames antes e após intervenção. **Conclusões:** considerando a melhora significativa na estatura e peso dos sujeitos orientados quanto a hábitos saudáveis, sugerimos que uma adequada orientação nutricional oferecida por um nutricionista quanto à qualidade nutricional da dieta, em especial de cálcio e vitamina D, pode melhorar o desenvolvimento de crianças com déficit de crescimento.

0458

TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA E OMEGA-3: IMPLICAÇÕES NA ESTEATOSE HEPÁTICA E STRESS OXIDATIVO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Bianca Bellizzi de Almeida;Paula Payao Ovidio;Alceu Afonso Jordão
Universidade de São Paulo*

Introdução: Os triglicerídeos de cadeia média (TCM) são transportados diretamente ao fígado e preferencialmente oxidados. O omega-3 atua na expressão de genes reguladores do metabolismo lipídico hepático, no entanto é alvo preferencial dos Radicais Livres (RL). Objetivo: Avaliar o acúmulo de gordura hepática e peroxidação lipídica em ratos tratados com dietas hiperlipídicas (HL+) ricas em ácidos graxos: saturados, omega-6, TCM e omega-3. Metodologia: O experimento teve duração de 45 dias. Os animais receberam água e comida à vontade. O grupo Controle (C) recebeu dieta padrão (AIN-93) e os grupos HL+, dieta com 50% de lipídeos: grupo B (50% de banha), OS, TCM e OP (35% de banha e 15% de óleo de soja, TCM e de peixe, respectivamente). Realizou-se as dosagens de gordura total hepática, Colesterol Total (CT), Triglicerídeos (TG), Glutathione Reduzida (GSH), e Malondialdeído (MDA) no soro e no fígado, e TGO e TGP no soro. Resultados: Os níveis hepáticos de gordura total e das frações CT e TG tiveram um aumento significativo nos grupos HL+ (versus C). O grupo TCM apresentou o maior nível de TG. No soro, houve redução significativa do CT nos grupos OP e TCM (versus C). Os níveis de TG não apresentaram diferença estatística. O MDA livre hepático foi significativamente maior no grupo OP (versus C e TCM) e o MDA total foi menor no grupo TCM (versus OS). No soro, o menor nível de MDA livre foi no grupo B (versus C) e não houve diferença significativa de MDA Total. Os maiores níveis de GSH foram observados no grupo TCM (versus B e OP), no fígado, e no grupo OP (versus C, B, OS e TCM), no soro. Apenas a TGP sérica teve aumento significativo nos grupos HL+ (versus C). Conclusão: A utilização do TCM como fonte lipídica favoreceu o desenvolvimento da esteatose hepática, devido à sua característica de rápida absorção e transporte hepático, e também, por não promover a inibição de enzimas envolvidas na lipogênese. A peroxidação lipídica hepática exacerbada pelo OP junto à redução da defesa antioxidante evidencia maior suscetibilidade dos AGPII ao ataque dos RL.

0682

AVALIAÇÃO DOS TAMANHOS DAS COLHERES E SUAS IMPLICAÇÕES NA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA PARA O PACIENTE DIABÉTICO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***GOMES, DCB; MEZZOMO, HC
Universidade Gama Filho*

Nas últimas décadas, multiplicam-se as pesquisas de cunho epidemiológico que buscam estabelecer as relações entre os padrões de alimentação e a ausência de saúde. O registro da ingestão de alimentos é tarefa complexa. Uma das maiores dificuldades encontradas é a mensuração do tamanho da porção consumida. Recursos visuais vêm sendo desenvolvidos, aperfeiçoados e utilizados para facilitar a descrição da quantidade de alimentos ingeridos. A utilização de medidas caseiras, como as colheres, é aceita por ser de uso fácil, rápido e de boa qualidade; mas estes utensílios caseiros de medir não são exatos. Objetivou-se determinar o grau de variação de volume das colheres em diferentes jogos de talheres (n=10). Foram avaliados diferentes jogos e tamanhos de colheres (servir, sopa, sobremesa, chá e café) para determinação do volume (cm³ ou mL), utilizando-se a água como alimento referência devido a densidade (d=1). Obteve-se para colheres de servir 26,24 ± 3,23 mL, para colheres de sopa 11,69 ± 2,78 mL, para colheres de sobremesa 5,81 ± 1,61 mL, para colheres de chá 3,39 ± 1,76 mL e para colheres de café 2,09 ± 1,23 mL. O nível de irregularidade encontrado foi acima de 5% para todas as colheres mensuradas, limite máximo internacionalmente aceito no controle de produtos pré-medidos. Conclui-se que o uso destes utensílios domésticos como instrumentos de atenção dietética são de grande preocupação quanto à qualidade final do produto e aos cardápios elaborados especificamente para orientação dietética na prevenção ou tratamento de doenças crônicas não-transmissíveis como, por exemplo, o diabetes mellitus, que necessita de contagem de carboidratos para o ajuste perfeito à prescrição médica de insulina.

0367

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE UMA AGENCIA DE MODELOS DA CIDADE DE JOINVILLE-SC**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Cindy Lourenço;Thaís M. M. Tavares Bastos Gama
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC*

A profissão de modelo vem se destacando pelo biótipo de corpo exigido, normalmente magro e longilíneo. Nesta carreira, principalmente as adolescentes que se encontram em uma fase de transição e de mudanças físicas, psicológicas e sociais, pode haver uma tendência para o desenvolvimento de transtornos alimentares. O estudo teve a finalidade de avaliar os riscos de transtornos alimentares em modelos adolescentes e correlacioná-los com o estado nutricional. As adolescentes foram avaliadas por meio de antropometria (Peso, Estatura, Índice de Massa Corporal-IMC, Prega Cutânea Triçiptal-PCT e Circunferência da cintura-Cc) e também através de um questionário de comportamento, que contemplou os temas de satisfação corporal, menarca e uso de fármacos. Para avaliação da presença de riscos de transtornos alimentares, foi utilizado o Teste de atitudes Alimentares (EAT-26). O total da amostra foi de 39 modelos adolescentes, sendo 8 modelos profissionais e 31 alunas do curso para modelos. Os resultados mostraram que 32,45% das alunas e 12,5% das modelos profissionais tiveram pontuação > 21, o que expressa uma presença de EAT, com risco para desenvolver transtornos alimentares (TA). Nos grupos das alunas e das modelos houve diferença estatística significante ao nível de 5% (p<0,05) para a ocorrência de risco de desenvolvimento de TA. A maioria das modelos analisadas apresentou-se dentro da faixa-etária adequada de IMC/idade, porém com a análise estatística de correlação entre os dados antropométricos de Cc e PCT, observou-se que grande parte dessas modelos está abaixo do nível ideal de gordura corporal e circunferência da cintura (p<0,05). Ao relacionar o IMC com o EAT, observou-se que houve uma linha de tendência no grupo das modelos profissionais de que, quanto maior o IMC, maior o risco de desenvolver algum tipo de TA. Destaca-se então que este é um grupo de risco em potencial, o qual deve ser acompanhado para prevenir os casos de anorexia e bulimia nervosa, dentre outros, nessa população.

1169

PERFIL DE SAÚDE CARDIOVASCULAR DE UM GRUPO DE COZINHEIRAS DE UMA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IRATI - PR**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Ivonilce Venturi;CARLA SCARATTI PORAZZI;GLADSON DENNY SIQUEIRA
Faculdade Sao Lucas*

Este estudo teve o propósito de diagnosticar o perfil de saúde cardiovascular de um grupo de Cozinheiras de uma Empresa de Alimentação do Município de Irati - PR. A amostra teve 16 cozinheiras (50% do total da empresa). Foram coletadas informações sobre consumo alimentar, tabagismo, atividade física, pressão arterial (PAS e PAD), medidas antropométricas de peso (P), altura (A) e circunferência abdominal (CA), estado nutricional (EN) e exames bioquímicos (CT, LDL, HDL, TG e glicose). A média de idade verificada no grupo foi 35,56 anos. Nenhum caso de HA, tabagismo 18,8%, inatividade física 75%, DM 6,2% e risco para CA 68,7% (12,5% elevado e 56,2% muito levado). O EN prevaleceu o sobrepeso/obesidade com 56,2%. As variáveis que apresentaram valores estatisticamente significantes foram CA e EN (p = 0,0138), CT e EN (p = 0,0211), CT e LDL-c (p = 0,0006), LDL-c e EN (p = 0,0235), TG e EN (p = 0,0318), e HDL-c e atividade física (p = 0,0329). Quanto ao tabagismo, PA e glicose não foram verificados dados estatisticamente significantes. Correlacionado a variável colesterol total com todos os alimentos de risco verificou-se associação positiva com os queijos amarelos (p=0,0188), embutidos (p=0,0138), biscoitos amanteigados (p=0,0452) e os salgadinhos fritos (p=0,0124). Nas correlações da fração LDL encontrou-se dados positivos com a manteiga (p=0,0197) e também com os embutidos (p=0,0139) e os salgadinhos fritos (p=0,0118). Os triglicerídeos houve correlações estatisticamente relevantes com os biscoitos amanteigados (p=0,0392) e biscoitos com recheio (p=0,0019). Os resultados encontrados demonstraram também que o sobrepeso

e a obesidade estão claramente associados com um perfil de risco desfavorável para as doenças cardiovasculares (forte associação com o CT, LDL-c e TG). Com base nos resultados verifica-se a necessidade de intervenção na questão dos hábitos alimentares em virtude do consumo de alimentos ricos em colesterol e gordura saturada ter se mostrado estatisticamente significativo sobre os níveis de colesterol total, LDL-c e TG. A atuação do nutricionista em UAN se faz necessária também visando atender os seus funcionários para que estes estejam com sua saúde adequada, prevenindo doenças e melhorando a qualidade de vida.

0675

AValiação DA RECUPERAÇÃO DO PESO CORPORAL E DA ADESÃO AO TRATAMENTO EM PACIENTES SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA EM Y DE ROUX

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Mattos, FCC;Cohen, L;Barroso, FL;Pereira, LP;Rosado, EL;Carneiro, JRI;Oliveira, JEP
Instituto Fernando Luiz Barroso*

Atualmente, a cirurgia bariátrica é considerada a melhor alternativa para o tratamento da obesidade grave. Estudos recentes observam que pacientes submetidos a este procedimento recuperam o peso corporal por volta de dois anos após a cirurgia. O objetivo do estudo foi avaliar a recuperação do peso corporal e a adesão ao tratamento de pacientes submetidos a Gastroplastia em Y de Roux (RYGBP) após dois anos. Foram selecionados 127 pacientes de uma clínica particular do município do Rio de Janeiro, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos que recuperaram o peso corporal após dois anos da RYGBP. Do total de pacientes 19,7% eram do sexo masculino e 80,3% do sexo feminino. Em ambos os sexos, quanto maior o tempo de pós operatório maior a média de ganho de peso, sendo esta superior no sexo masculino ($p=0,038$). Houve queda na adesão ao acompanhamento pós operatório nos pacientes de ambos os sexos que realizaram a cirurgia há mais de três anos e, a média de retorno às consultas após cinco anos de cirurgia foi superior no sexo masculino (2+1), comparado com o feminino (1+0). Após dois anos de pós operatório ocorreu ganho de peso gradativo nos pacientes de ambos os sexos, sendo mais relevante entre os homens, no entanto, estes retornaram às consultas com maior frequência após cinco anos da RYGBP. Sugere-se que a maior taxa de recuperação do peso corporal nos homens, possa levar a maior frequência de retorno às consultas no pós-operatório tardio.

1372

ASPECTOS DIETÉTICOS NA PREVENÇÃO E CONTROLE DOS PRINCIPAIS FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Roberta Albertassi Rebelo

Segundo a Organização Pan-Americana da Saúde e Organização Mundial da Saúde, cerca de 16,6 milhões de pessoas morrem anualmente de doenças cardiovasculares, o equivalente a um terço do total de óbitos do mundo, que poderiam ser reduzidos consideravelmente por meio de estratégias baseadas nos principais fatores de risco para essas doenças. Mais de 300 fatores de risco já foram associados com doenças cardiovasculares e os maiores fatores de risco estabelecidos atendem aos critérios de prevalência alta em diversas populações, impacto independente significativo e tratamento e controle de resultados com risco reduzido. Os fatores de risco mais aceitos atualmente podem ser classificados em modificáveis, como hipertensão arterial, dislipidemias, tabagismo, etilismo, obesidade, dietas inadequadas e diabetes mellitus e não-modificáveis, como carga genética e idade e o controle deve ser focado nos riscos modificáveis. Esta pesquisa teve por objetivo realizar um levantamento dos aspectos dietéticos mais efetivos na prevenção e controle dos principais fatores de risco cardiovascular. Para tanto, utilizamos o método de revisão literária, baseada em publicações das principais organizações de saúde e pesquisas científicas recentes. No contexto de prevenção e controle das doenças cardiovasculares, a terapia nutricional neste deve voltada para a modificação das causas originais, priorizando a perda de peso, que por si só confere efeitos benéficos clínicos que podem ser preservados. É importante também limitar a ingestão de gorduras saturadas, as quais interferem mais diretamente na colesterolemia do que o próprio colesterol dietético. O consumo diário de gorduras vegetais também possui efeito benéfico nas dislipidemias e

promovem redução na pressão arterial. Dados epidemiológicos recentes indicam também que dietas ricas em fibras associam-se a um menor risco de doenças cardiovasculares, bem como o consumo limitado de sódio e álcool. Dessa forma, concluímos que intervenções eficazes no hábito alimentar são necessárias, tornando a educação nutricional um fator indispensável na prevenção e controle dos fatores de risco cardiovascular.

0453

ASSOCIAÇÃO ENTRE A HOMOCISTEINEMIA, VITAMINA B12 E FOLATO COM DADOS ANTROPOMÉTRICOS E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Mauara Scorsatto;Glorimar Rosa
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

A síndrome metabólica (SM) e a hiperhomocisteinemia exercem impacto na gênese das doenças cardiovasculares. Dados sobre a homocisteinemia (HCl) e os seus possíveis determinantes em indivíduos com SM são escassos. Nosso objetivo foi investigar a associação da HCl com biomarcadores, dados antropométricos e da composição corporal. Participaram 130 mulheres, com idade entre 30 e 45 anos, que foram divididas em 2 grupos, sem SM ($n=80$) e com SM ($n=50$). Coletou-se amostras de sangue, após jejum de 12 horas. Mediu-se a pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) por método auscultatório, circunferência da cintura (CC), peso e estatura; com os dois últimos calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e avaliou-se a composição corporal pela bioimpedância elétrica. O perfil lipídico e glicêmico foram analisados por reação colorimétrica, homocisteinemia e folato por imunoenensaio competitivo com kit IMMULITE e vitamina B12 por quimioluminescência, método automatizado, com kit IMMULITE 2000. Calculou-se correlação de Pearson entre as variáveis contínuas e o teste t de Student para comparação entre os grupos ($p<0,05$). O IMC médio foi de $32,5\pm 2,1$ Kg/m² e $32,8\pm 1,6$ Kg/m²; idade de $38,4\pm 4,6$ anos e $39,9\pm 4,2$ anos, dos grupos sem e com SM, respectivamente. No grupo sem SM foram encontradas correlações positivas entre triglicérides (TG) x Colesterol total (col-t) ($r = 0,30$; $p<0,01$), CC x PAS ($r = 0,34$; $p<0,01$), Massa magra x folato ($r = 0,43$; $p< 0,01$) e correlações negativas entre vit.B12 x PAS ($r = -0,46$; $p<0,01$) e vit.B12 x PAD ($r = -0,34$; $p<0,04$). Observou-se as seguintes correlações positivas, no grupo com SM: Col-t x LDL ($r = 0,89$; $p<0,01$), TG x Col-t ($r = 0,38$; $p<0,01$) e glicose x IMC ($r = 0,39$; $p<0,02$). Os valores de VLDL e TG do grupo sem SM foram estatisticamente menores no grupo com SM ($p<0,01$) e a HCl do grupo sem SM foi estatisticamente maior no grupo com SM ($p<0,02$). Não foi encontrada associação entre a homocisteinemia e os biomarcadores estudados.

0973

VITAMINA A: AVALIAÇÃO DA INGESTÃO, CONCENTRAÇÃO SÉRICA E ESTOQUE HEPÁTICO NA DOENÇA DE CROHN

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Silva, TA;Zaltman, C;Soares-Mota M;Ramalho, A;Gomes, LM;Sampaio, BC;Mendonça, LMC;Farias, MLF;Elia, C
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

A doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória intestinal crônica susceptível a desordens nutricionais, como a desnutrição energético proteica e a deficiência de micronutrientes. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição corporal, a ingestão de vitamina A, a concentração de vitamina A sérica e o retinol hepático em pacientes com DC. Neste estudo caso-controle foram incluídos 38 adultos com diagnóstico de DC provenientes de ambulatório especializado e 33 voluntários saudáveis pareados por gênero e idade, selecionados no período de 07/2008 a 07/2009. A composição corporal foi realizada em pacientes com DC por densitometria óssea (DEXA) e a ingestão de vitamina A dietética analisada a partir de questionário de frequência de consumo semiquantitativa. A análise da concentração de retinol sérico foi obtida com o método de cromatografia líquida de alta eficiência e reserva hepática avaliada indiretamente por meio do teste de resposta relativa à dose (RDR), com pontos de corte para inadequação de $<1,05\mu\text{mol/L}$ e $\geq 80\%$, respectivamente. No grupo DC observou-se sobrepeso/obesidade em 40%

dos pacientes e inadequação do percentual de gordura em 56% destes. Indivíduos com DC e história prévia de ressecção apresentaram menor peso ($p=0,02$) e massa magra ($p=0,03$). A ingestão de vitamina A foi adequada em 70% do grupo DC, com predominância de fontes vegetais (56,4%). O déficit de vitamina A foi detectado em 29% do grupo DC e em 15% do grupo controle. Excetuando-se 1 indivíduo de cada grupo, todos os que apresentavam deficiência de retinol tinham teste RDR positivo. Os indivíduos com DC e deficiência de retinol tinham IMC ($p=0,029$) e gordura corporal (kg) ($p=0,032$) inferiores àqueles sem essa deficiência. Não houve associação da deficiência de vitamina A com a localização ileal ($p=0,160$), a presença de atividade de doença ($p=0,558$) e ressecções intestinais prévias ($p=0,386$). Os resultados sugerem que o déficit de vitamina A na DC não se relaciona a ingestão quantitativa deste micronutriente, a absorção reduzida de retinol ou a mobilização do estoque hepático, podendo ser conseqüente ao aumento do estresse oxidativo existente na DC e a redução da ingestão de fontes animais de vitamina A.

0557

RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS INTERNADOS NO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Ferreira, NL;Souza, AL;Silveira, ALM;Oliveira, MAB;Melo, JM;Kanufre, VC;Jansen, AK
Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG*

A desnutrição em idosos admitidos em instituições hospitalares está relacionada ao aumento das taxas de morbidade, mortalidade e reinternação. Dessa forma, a identificação precoce de pacientes em risco nutricional permite a elaboração de estratégias de intervenção adequadas ao seu quadro clínico. Neste contexto, objetivou-se avaliar o risco nutricional de pacientes idosos internados em 2008 no Hospital das Clínicas-UFMG e identificar os fatores contribuintes para o desenvolvimento desse risco. Os pacientes foram avaliados por meio do protocolo Mini Nutritional Assesment Short Form (MNA SF) para indivíduos maiores de 60 anos. Realizou-se análise descritiva e os testes t, Kolmogorov-Smirnov, Qui-quadrado e Mann Whitney ($p<0,05$). Foram avaliados 305 pacientes, sendo 54,8% do sexo masculino, com média de $68,90 \pm 6,34$ anos. A avaliação antropométrica pelo Índice de Massa Corpórea (IMC) indicou 41,6% de pacientes com sobrepeso, 32,5% eutrofia e 26% baixo peso ($n=154$). As doenças mais prevalentes foram as do sistema circulatório (23,8%), seguidas pelas neoplasias (18,2%). A perda de peso foi relatada por 35,2% dos pacientes e a redução da ingestão por 40,6%. Em relação à mobilidade 20,4% dos pacientes encontravam-se restritos ao leito. Além disso, 5,7% apresentavam problemas neuropsicológicos. Como resultado final da triagem, 40,3% apresentaram risco nutricional, sendo, portanto, encaminhados para acompanhamento nutricional. As mulheres apresentaram maior risco nutricional que os homens ($p=0,015$). Adicionalmente, houve correlação estatisticamente significativa entre perda de peso e redução da ingestão alimentar ($p<0,001$), e também perda de peso e resultado final da triagem ($p<0,001$). A alta prevalência de risco nutricional mostra a relevância de detectar este quadro para uma precoce intervenção. A MNASF mostra-se um adequado instrumento para tal, uma vez que contempla importantes fatores que interferem no estado nutricional.

0509

ESTUDO COMPARATIVO DOS MÉTODOS DE ANTROPOMETRIA E AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL EM PACIENTES COM CÂNCER

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Ana Lúcia Teles;Ana Lúcia Maria Silva;Crsitiane Menezes Ornelas;Jenifer Cardoso Pereira Bom;Annete Bressan Rente Marum
Universidade Paulista*

O câncer é uma doença que promove no decorrer do seu curso, efeitos deletérios em diversos órgãos e sistemas, comprometendo funções vitais e levando a alterações de composição corporal (BARBOSA-SILVA; BARROS, 2006). Este estudo tem como objetivo comparar os resultados da avaliação antropométrica e avaliação subjetiva global em pacientes com câncer inscritos em uma associação de assistência a portadores de neoplasias na cidade de Santos. Foram avaliados 34 pacientes, por meio dos seguintes instru-

mentos: ASG-PPP (Oterry 1996), IMC avaliados de acordo com a OMS (1995 e 1997) e para idosos Perissinoto et al. (2002) e ainda PCT / CB / CMB e foram classificados por Blackburn 1977 e Frisancho, respectivamente. Dos pacientes avaliados, o câncer de mama com 35,3% ($n=12$) se mostrou mais prevalente, seguido de neoplasias do digestório 32,4% ($n=11$). Em relação ao IMC, 29% ($n=10$) dos pacientes estavam obesos, 38% ($n=13$) eutróficos e 12% ($n=4$) em risco de desnutrição; para os dados de PCT, 47% ($n=16$) apresentaram eutrofia e 15% ($n=5$) risco de desnutrição; em CMB 65% ($n=22$) estavam eutróficos e 23% ($n=8$) em risco de desnutrição; já em CB, 26% ($n=9$) estavam eutróficos e 35% ($n=12$) se mostram em risco de desnutrição. Quando comparados entre si, a ASG e CMB se mostram muito próximos, principalmente para pacientes eutróficos, 68% e 65% respectivamente. Da mesma forma, observa-se correlação entre os resultados de ASG Score B (risco de desnutrição) com 32% ($n=11$) e CB 35% ($n=12$). Os resultados da pesquisa mostraram a necessidade de serem integrados métodos de avaliação nutricional para fornecer um diagnóstico aprofundado sobre o estado nutricional dos pacientes oncológicos, pois um método complementa o outro. Dando ênfase na discussão da antropometria e da Avaliação Subjetiva Global como os métodos mais indicados no paciente com câncer. Por fim, este estudo sugere que sejam realizadas outras pesquisas na área de avaliação nutricional, pois a avaliação do estado nutricional quando bem efetuada, possibilita ao nutricionista uma prescrição dietética adequada, favorecendo a evolução positiva do estado clínico e nutricional dos pacientes, elevando assim a qualidade de vida.

0437

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS A RESSECÇÕES INTESTINAIS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA;RAFAELLA DE ANDRADE SILVA;MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS
Hospital das Clínicas - UFPE*

INTRODUÇÃO: A identificação de pacientes de risco cirúrgico elevado é fundamental nas indicações e decisões operatórias, que muitas vezes são limitadas pela morbi-mortalidade potencial do procedimento. A prevalência de desnutrição energético-proteica em pacientes cirúrgicos é alta, cerca de 10 a 54%, sendo um fator de risco para a morbi-mortalidade. Nesse sentido, são importantes os parâmetros clínicos e laboratoriais que possam apontar para situações de maior risco de complicações pós-operatórias. OBJETIVO: avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos a ressecções intestinais em um Hospital Universitário. METODOLOGIA: Estudo retrospectivo, realizado com pacientes adultos atendidos no Serviço de Cirurgia gástrica de caráter eletivo do Hospital das Clínicas da UFPE no período de janeiro a dezembro de 2009. Foram coletados dados sociais, antropométricos e bioquímica. Os mesmos foram obtidos através das fichas de avaliação nutricional e dos prontuários dos pacientes. Para análise estatística foi utilizado o software Epi Info versão 3.5.1. RESULTADOS: Foram estudados 29 pacientes, com idade média de $55,4 \pm 15,4$ anos, sendo distribuídos entre 16 homens (55,2%) e 13 mulheres (44,8%). A média do IMC no momento da admissão foi $23,8 \pm 3,43$ Kg/m², na alta a média de IMC foi $22,1 \pm 4,11$ Kg/m². Do total da amostra 20 pacientes referiram perda de peso no período pré-operatório, onde 100% foram consideradas graves, sendo esta perda em média de 15,7% do peso habitual. As concentrações séricas de albumina, hematócrito e hemoglobina foram de $3,8 \pm 0,90$ mg/dl, $34,0 \pm 6,6\%$ e $11,1 \pm 2,75$ mg/dl, respectivamente. CONCLUSÃO: Foi diagnosticado risco nutricional pela grave perda de peso, pela hemoglobina e hematócrito abaixo da faixa de normalidade, embora o IMC indique eutrofia, o que expõe os mesmos a alto risco de complicações pós-operatórias.

1067

ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM AMBULATÓRIO DE DOENÇAS HEPÁTICAS METABÓLICAS: CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO-ALCOÓLICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Daphne Santoro Leonardi; Bianca Bellizzi de Almeida; Gabriela Salim Ferreira de Castro; Rosângela Aranda; Paula Garcia Chiarello
Universidade de São Paulo*

Introdução: Os fatores de risco associados ao acúmulo de gordura hepática são característicos da síndrome metabólica, especialmente a obesidade abdominal, dislipidemias, hipertensão, resistência à insulina ou intolerância à glicose, com ou sem alterações em enzimas hepáticas. Objetivos: Caracterização nutricional de pacientes atendidos em um recém-criado ambulatório de nutrição para doenças hepáticas. Metodologia: O estudo incluiu 44 pacientes com diagnóstico de Esteatose Hepática e/ou esteato-hepatite (NASH), ambos de origem não-alcoólica, encaminhados ao Ambulatório de Doença Hepáticas Metabólicas do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, ao longo de 13 meses. Foram coletados dados do primeiro atendimento nutricional: idade, sexo, diagnóstico médico, prática de atividade física, dados antropométricos e de composição corporal, colesterol total e frações, glicemia, enzimas hepáticas e ingestão alimentar. Resultados: As mulheres eram 70,45% do total de pacientes e a idade média geral era de $51 \pm 9,8$ anos. Médias de peso, IMC e circunferência abdominal foram respectivamente $85,14 \pm 17,6$ kg, $32,77 \pm 6,05$ kg/m² e $107,87 \pm 13,57$ cm. Composição corporal: média de $65 \pm 6,77\%$ para massa magra e $35,08 \pm 6,94\%$ para massa gorda. O diagnóstico de esteatose foi encontrado em 45,45% dos pacientes e 54,55% pacientes apresentavam NASH, e dentre o total, 38,64% apresentavam diabetes, 61,36% apresentavam dislipidemia e 38,64% hipertensão. O consumo médio mensal per capita de óleo, açúcar e sal, foi respectivamente, $0,99 \pm 0,61$ L, $1,73 \pm 1,17$ Kg e $258,44 \pm 152,03$ g e o consumo médio de frutas, refrigerantes e leite foram respectivamente: $9,11 \pm 7,62$, $3,05 \pm 4,35$ e $4,15 \pm 3,86$ porções/semana. Conclusão: O grande número de diabetes, dislipidemia, hipertensão e obesidade, especialmente em região abdominal, associados a uma alimentação inadequada, justificam a importância do acompanhamento nutricional para este grupo de pacientes.

0825

COMPORTAMENTO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 DO MUNICÍPIO DE JOINVILLE/SC

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Laylla Marques Coelho; Rosinete Fernandes dos Santos
Bom Jesus IELUSC*

O DM está associado a doenças psicológicas e psicossomáticas com comprometimento funcional, estresse social e financeiro principalmente transtornos afetivos e ansiosos. Há evidências que cerca de 15% dos pacientes diabéticos são acometidos pela depressão clinicamente diagnosticados, sendo mais comum em mulheres e que parece estar relacionados com a aceitação e a capacidade do paciente em lidar com as alterações impostas pela doença. Como método de avaliação foram selecionados um grupo de 30 diabéticos da cidade de Joinville/SC que responderam um questionário abrangendo o perfil sócio econômico, estado nutricional e aspecto psicológico. Os resultados demonstram que 87% do total da amostra (N=30) pertenciam ao sexo feminino. A idade média da amostra estudada foi de 64,76 anos. Somente 10% do total da amostra ainda estavam no mercado de trabalho, os demais estavam aposentados, eram pensionistas ou do lar. Além disso, 57% do grupo pesquisado vivia com companheiro e/ou filhos. 53% da amostra não apresentavam boas condições nutricionais e a média glicêmica do total da amostra foi de 173,58 mg/dl. O estado nutricional da população estudada em sua maioria estava acometida por sobrepeso, obesidade ou obesidade mórbida. Os dados foram comparados com a realização de atividade física e evidenciaram que a maior parte dos pacientes diabéticos não aderem à atividade física, sendo uma parcela desse grupo já se encontravam sem possibilidades de praticá-la devido às complicações impostas pelo DM. Em relação

ao perfil comportamental, a maioria da população estudada se considera extrovertida. Os pacientes diabéticos estudados encontram como principal dificuldade na adesão ao tratamento o controle na alimentação. Para 57% as mudanças trazidas com o diagnóstico não são avaliadas como significativas pelos pesquisados. A adoção de hábitos alimentares saudáveis e a atividade física são componentes de difícil adesão. As atitudes depressivas como choro e medo, frente ao diagnóstico foram às encontradas pela maioria do grupo estudado. A maior parte dos entrevistados acreditam que o estresse seria o fator causador do DM2. A maioria dos entrevistados não considera o diagnóstico de diabetes como um fator significativo para mudanças em seu estilo de vida que poderia ser entendido como forma de negação da doença.

0946

ATENDIMENTO A CRIANÇA DE BAIXO PESO: UM ESTUDO DE CASO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Fernanda Paiva de Carvalho; Rita de Cássia Dorácio Mendes; Wanderlei Onofre Schmitz
Centro Universitário da Grande Dourados*

A desnutrição na infância é considerada um problema de saúde pública que compromete o crescimento e o desenvolvimento da criança. Este trabalho teve como objetivo descrever o cuidado prestado pelo Centro de Recuperação Nutricional, Centrinho, para as crianças indígenas de 0 a 2 anos baseando-se no estado nutricional na internação e alta, tempo de internação e ganho de peso mensal. Trata-se de um estudo de caso com amostra de 109 crianças indígenas das etnias kaiowá, guarani e terena, menores de dois anos advindas das aldeias do Mato Grosso do Sul, Brasil. Os dados para a pesquisa são do período de janeiro de 2005 até dezembro de 2007 e foram coletados: peso da internação, idade, etnia, tempo de internação, peso no momento da alta da criança e dados de reinternação. Para avaliação das medidas antropométricas foi utilizado o indicador peso/idade e a classificação do Escore Z. No momento da internação 47,71% (n=52) apresentaram desnutrição grave, 42,20% (n=46) desnutrição moderada, 7,34% (n=8) desnutrição leve e 2,75% (n=3) estado nutricional adequado. O ganho de peso mensal médio foi de 558,31g, os meses de internação e o ganho de peso durante a internação apresentou correlação negativa ($r=-0,43$), demonstrando que quanto maior o tempo de internação menor foi o ganho de peso mensal da criança. O estado nutricional no momento da alta apresentou evolução, 5,5% (n=6) apresentaram desnutrição grave, 31,19% (n=34) desnutrição moderada, 48,62% (n=53) desnutrição leve e 14,68% (n=16) estado nutricional adequado. As crianças pesquisadas recuperaram parcialmente seu estado nutricional, diminuindo o risco de morte, mas, não as reabilitaram totalmente, necessitando de cuidados após a alta.

0340

A INTERAÇÃO DA VITAMINA K E DO ANTICOAGULANTE ORAL NO TROMBOEMBOLISMO PULMONAR

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Barros, NM; Mataim, LF; Gagliardo, LC
Escola de Ciências da Saúde - Unigranjo*

O termo tromboembolismo pulmonar (TEP) refere-se à obstrução sanguínea devido à instalação de coágulos, reduzindo o fluxo sanguíneo pulmonar. Os anticoagulantes orais são utilizados na prevenção e no tratamento de fenômenos tromboembólicos, pois inibem a coagulação sanguínea. Destaca-se que a vitamina K atua como co-fator na formação do aminoácido presente na cascata de coagulação. Os pacientes que utilizam anticoagulantes orais devem ser monitorados periodicamente, através do INR (Índice de Normatização Internacional) a fim de evitar possíveis hemorragias. O objetivo desta revisão sistemática foi avaliar estudos que abordam o tema da interação da vitamina K e do anticoagulante oral no tromboembolismo pulmonar. Foi realizado um levantamento bibliográfico dos artigos publicados nos últimos 10 anos, por meio de estratégia de busca virtual, nas bases de dados Scielo, Lilacs e Bireme. Os estudos destacam a interação dos anticoagulantes com a vitamina K, sendo que a ingestão de alimentos fontes dessa vitamina altera significativamente o INR e o tempo de protrombina, e essas modificações po-

dem ocasionar eventos clínicos de trombose ou hemorragia. Uma diminuição acentuada da ingestão dessa vitamina não desempenha benefício no controle do INR e aumenta o risco de osteoporose. A utilização de probióticos apresenta benefícios nutricionais, já que a flora intestinal é responsável pela síntese de vitamina K no organismo. Apesar de diversos estudos publicados sobre anticoagulantes, alguns pacientes ainda permanecem fora da faixa desejada do INR, pois não recebem informações adequadas sobre a interação da vitamina K com os anticoagulantes. Conclui-se que a orientação nutricional ao paciente em terapia anticoagulante é um fator determinante para o êxito do tratamento. No tratamento individualizado é imprescindível a orientação sobre os alimentos fontes de vitamina K e a dosagem segura destes. Dessa forma, controla-se o INR na faixa adequada evitando alterações desastrosas que podem levar o paciente a óbito.

1133

TRATAMENTO SOB INSTITUCIONALIZAÇÃO CONTRIBUI PARA VARIAÇÃO PONDERAL POSITIVA EM DEPENDENTES QUÍMICOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Carla Rosane Paz Arruda Teo; Luana Baldissera; Francielle Rodrigues da Fonseca Rech
Unochapecó - Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

O dependente químico apresenta comprometimento nutricional decorrente de baixa qualidade da dieta e prejudicada capacidade absorptiva. Durante o tratamento, ocorre aumento da ingestão de alimentos devido a supressão de calorias provenientes da droga de dependência, busca de sensação prazerosa no alimento e ou oportunidade de consumir várias refeições diárias, especialmente quando o dependente é mantido institucionalizado. Entretanto, o excesso de peso impõe riscos adicionais à saúde deste grupo, que muitas vezes apresenta comprometimento hepático e cardiovascular. O objetivo desse estudo foi avaliar a variação ponderal de dependentes químicos institucionalizados durante o tempo de adesão ao tratamento. A variação ponderal foi medida como a diferença percentual entre o peso na internação e na alta ou abandono do tratamento. Participaram da pesquisa todos os dependentes que permaneceram internados em uma comunidade terapêutica de Chapecó (SC) por no mínimo 15 dias entre os anos de 2007 e 2008. A associação entre a variação ponderal e o tempo de internação foi avaliada pelo teste qui-quadrado de Pearson e pelo teste exato de Fischer no programa Statistical Package for Social Sciences 16.0 a 5% de significância. Foram avaliados 73 internos com idade entre 18 e 63 anos. O tempo médio de internação foi de 2,8 meses com amplitude de 1 a 14 meses; o peso inicial médio foi 71,6Kg e o final foi 75,8Kg; a média da variação ponderal percentual foi 6,2%, associada positivamente ($P=0,008$) com o tempo de internação e concentrada no primeiro trimestre de tratamento. Concluiu-se que a adesão ao tratamento está associada ao aumento de peso corporal, indicando a pertinência da inclusão de ações de cuidado nutricional na terapêutica da dependência química.

0334

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO DIETÉTICO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Confortin, FG; Davi, K; Lima, M
Unochapecó*

Introdução: O câncer de mama está entre as principais causas de morte no sexo feminino, fato visto no Brasil e no mundo. Indivíduos tratados com agentes quimioterápicos no câncer de mama sofrem inúmeras complicações, principalmente em relação às alterações de peso e à indução a uma menopausa precoce, aumentando assim o risco de desenvolver osteoporose, especialmente quando não há um consumo adequado de cálcio. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e o consumo dietético do cálcio num grupo de mulheres que receberam tratamento quimioterápico no câncer de mama na região oeste de Santa Catarina. Método: O estudo caracteriza-se por ser do tipo transversal, com análise quantitativa dos dados. A coleta de dados aconteceu durante o 1º semestre\2009. A avaliação do estado nutricional foi realizada através de métodos antropométricos (Índice de Massa Corporal – IMC, aferição da circunferência da cintura (CC), do quadril (CQ) e relação cintu-

ra/quadril (RCQ)) e de inquérito alimentar. O inquérito alimentar foi realizado através do registro do diário de consumo alimentar de três dias, o qual buscou identificar o consumo dietético de cálcio, através do auxílio do software Avanutri versão 3.6. Para análise dos dados utilizou-se estatística descritiva. Resultados e conclusões: A amostra foi constituída por 18 mulheres, com idade média de $57,55 \pm 10,47$ anos. Todas participavam do Grupo de Apoio Psicológico da Rede Feminina de Combate ao Câncer em uma cidade do oeste de SC. Os resultados obtidos permitem concluir que a condição de sobrepeso e obesidade foi verificada em 94,45% das pacientes avaliadas de acordo com o IMC, 88,88% da amostra estudada, apresenta risco muito elevado para o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis, vista através da medida da CC e RCQ. O consumo dietético de cálcio apresentou uma média inferior à recomendada pelas DRLs (2002), atingindo apenas 29,99% das necessidades nutricionais diárias, sendo este um fator adicional de risco para o desenvolvimento de osteoporose.

1065

EFEITOS DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Auler, F; Nakashima, ATA; Capelato, DA; Raymundo, JO; Montovaneli, L; Petrocelli, MB; Oliveira, MSS; Crepaldi, SCP

PUCPR/Curso de Nutrição-Campus Maringá/GEPECIN

Atualmente a transição da desnutrição pelo excesso de peso e obesidade está ocorrendo de forma rápida e relevante. O perfil alimentar da população está fortemente associado aos aspectos culturais, nutricionais, sócio-econômicos e demográficos, sendo assim, é necessário o conhecimento destes para o entendimento das mudanças de comportamento alimentar e suas conseqüências. A educação nutricional permite que o indivíduo saia de sua condição nutricional insatisfatória minimizando os desníveis de conhecimentos. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o estado nutricional de funcionários de uma instituição de ensino superior particular, localizada em Maringá (PR) de um programa de educação nutricional individualizado. O estudo foi longitudinal (maio até outubro de 2009) e a amostra foi constituída por 19 trabalhadores, sendo 12 mulheres e 7 homens. Foram coletados o peso e a estatura no início e término do programa e foram calculadas a perda de peso total do grupo e a perda de peso média por funcionário, posteriormente analisou a perda de peso por gênero. Verificou-se que a perda de peso total obtida foi de 49,2kg, sendo que a perda de peso média por funcionário foi de 3,1kg. Entre as mulheres foi observado que a perda de peso total foi de 20,1kg, com perda de peso média foi de 2kg. Já entre os homens foi constatado que a perda de peso total foi de 29,1kg com perda de peso média foi de 4,9kg. Os funcionários do sexo feminino apresentaram perda de peso menor em relação aos homens, provavelmente devido as suas alterações hormonais, maiores depósitos de gordura corporal e pela dupla jornada de trabalho que limita a prática de atividade física. Desta forma, denota-se a importância da educação nutricional para uma melhor qualidade de vida do trabalhador, consequentemente uma maior produtividade no dia a dia.

0322

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE NUTRIENTES EM MULHERES PÓS-MENOPAUSADAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*LIMA, CUJO; SILVEIRA, SRP; NÓBREGA, OT; KARNIKOWSKI, MGO
Universidade Católica de Brasília*

Introdução: na terceira idade ocorrem alterações fisiológicas que interferem no estado nutricional. Essas alterações associadas ao padrão alimentar podem ter repercussões no estado de saúde dos idosos. Objetivo: avaliar o estado nutricional e o consumo de nutrientes em mulheres pós-menopausadas. Métodos: o estudo transversal de cunho analítico constituído por 146 idosas, entre 60 e 80 anos de idade, atendidas no Hospital Dia da Universidade Católica de Brasília (Brasília, DF). Foram coletados dados antropométricos como peso, estatura, circunferências de cintura, quadril e abdominal. A composição cor-

poral foi determinada pelo Dual-Energy X-ray Absorptiometry. Foram dosados os níveis de colesterol total, triglicerídeos e lipoproteínas de alta e baixa densidade. O consumo alimentar foi investigado por meio do registro alimentar. Utilizou-se o Teste "t" Student e análise de variância ($p < 0,05$). Resultados: a classificação segundo o índice de massa corporal, revelou que 45,2% das idosas apresentaram sobrepeso, 11,6% baixo peso e 43,1% eutrofia. Observou-se que 62,3% das idosas mostraram-se com o percentual elevado de gordura, com um acúmulo principalmente na região abdominal, sendo confirmado pela relação cintura-quadril elevada em 64% da amostra e 69% apresentaram obesidade andróide. Em relação aos exames bioquímicos verificou-se que 80,8% apresentavam hipercolesterolemia, 43,8% hipertrigliceridemia, 82,8% LDL-c elevado e 0,7% níveis de HDL-c reduzido. A quantidade média de energia consumida excedeu a recomendação, embora o consumo médio dos macronutrientes encontrava-se adequado. Prevalências de inadequação em relação à ingestão de micronutrientes foram observadas, com exceção para o fósforo, o ferro e a cobalamina. Conclusão: além da maioria das idosas investigadas apresentarem obesidade com elevado percentual de gordura e com predominância de gordura andróide, o consumo de nutrientes demonstrou que, independentemente do estado nutricional, apresenta-se inadequado. Salienta-se a importância de realização de pesquisas de base populacional referentes ao estado nutricional na população geriátrica brasileira, especialmente em relação ao padrão alimentar.

1323

ATUAÇÃO DA CENTRAL TELEFÔNICA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA ADEÇÃO DA DIETA E DE TRATAMENTO PARA PACIENTES DIABÉTICOS DE PLANO DE SAÚDE DE REDE PRIVADA DE SANTO ANDRÉ

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Camila Belentani; Carolina Fecundes Premasi
Hospital Santa Helena

INTRODUÇÃO: O diabetes mellitus é uma doença metabólica crônica, caracterizada por hiperglicemia em função da ocorrência de defeitos na secreção de insulina e/ou de sua ação. A prevalência do diabetes do Tipo 2 é crescente mundialmente e estima-se um aumento ainda maior nos próximos anos. O controle da ingestão alimentar para o controle glicêmico é considerado uma importante medida de prevenção e controle do diabetes. **OBJETIVO:** Oferecer aos pacientes diabéticos da Santa Helena Saúde - Santo André os benefícios da central telefônica de nutrição para reeducação e controle alimentar. **MÉTODO:** O estudo avaliou através de contato telefônico mensal o perfil dietoterápico e controle de dextro e hemoglobina glicada de 148 pacientes diabéticos, sendo mulheres 61% e 39% homens, com idade entre 35 e 80 anos, no período de março a agosto de 2009 do plano de Saúde privado Santa Helena Assistência Médica de Santo André- SP. **RESULTADOS:** Dos 148 pacientes estudados 78% não realizavam controle de dextro ou não levavam os valores ao médicos e no início do acompanhamento nutricional, após 6 meses de acompanhamento apenas 2,2% deixavam de realizar dextro. Quanto a adesão à dieta, na primeira ligação, 35% dos pacientes seguiam algum tipo de recomendação nutricional e, após 6 meses de acompanhamento nutricional telefônico 85% passaram a seguir as recomendações dietoterápicas. Com uma melhor adesão dos pacientes a hemoglobina glicada também apresentou um resultado significativo, já que a média inicial era de 8,5mg/dl no primeiro mês e 7,3mg/dl após 6 meses de acompanhamento. **CONCLUSÃO:** O trabalho mostra que houve melhora significativa da adesão da dieta e diminuição da média de hemoglobina glicada dos paciente do projeto de acompanhamento e monitoramento com orientações nutricionais por telefone, comprovando assim a eficácia do projeto da central telefônica como tratamento adjuvante para o controle de diabetes.

0154

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3 ASSOCIADOS A SUPLEMENTOS CALÓRICOS E PROTÉICOS APRESENTAM EFEITOS POSITIVOS NA CAQUEXIA DO CÂNCER

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Franciane Estevam Cobêro; Vivian Cristine Correia Vieira; Livia Batista Holanda Villagelin;
Kátia Cristina Portero McLellan
Hospital da PUC-Campinas

A constatação de efeitos dos ácidos graxos ômega-3 sobre os mediadores envolvidos na caquexia do câncer incentivou a realização de vários estudos para verificar os efeitos do

óleo de peixe e do ácido eicosapentaenóico (EPA) neste processo. Assim, o objetivo deste trabalho é analisar certas evidências na literatura acerca do efeito da suplementação de ácidos graxos ômega-3 sobre a caquexia do câncer, por meio de revisão bibliográfica em artigos de diferentes bases de dados: Medline, Bireme, Lilacs, PubMed, e Scielo. Foram avaliados 6 estudos com uma população total de cerca de 800 pacientes com câncer pancreático, gástrico e pulmonar. As doses de ácidos graxos ômega-3 variaram de 1,5g/dia a 6,0g/dia e foram administradas isoladamente ou associadas a suplementos calóricos e protéicos. Os estudos avaliaram a variação do peso corporal e da massa magra, do apetite, da ingestão energética e do desempenho físico. Os resultados de um dos estudos mostraram estabilização de peso corporal em pacientes caquéticos com câncer pancreático avançado após suplementação com cápsulas de óleo de peixe por 3 meses. Em outro estudo, a administração do óleo de peixe em associação a um suplemento calórico protéico, por 7 semanas, mostrou ganho de peso corporal significativo, caracterizado por aumento de massa magra, queda do gasto energético e melhora de apetite, da ingestão energética e do desempenho. Os resultados dos estudos que avaliaram a mudança de peso, fadiga e desempenho físico indicaram um possível efeito benéfico da suplementação de EPA na dose de 2g/dia, e nenhum benefício ou até mesmo ocorrência de um prejuízo com a dose de 4g/dia. Os benefícios da suplementação de ácidos graxos ômega-3 isolados no tratamento da caquexia do câncer parecem ser bastante modestos, porém quando associados a um suplemento calórico e protéico proporcionariam melhores resultados quanto ao ganho de peso, de massa magra e, conseqüentemente, qualidade de vida dos pacientes com câncer.

1095

PRESENÇA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE UM INSTITUTO DE EDUCAÇÃO

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

FERNANDES, ES; BLASI, TC; ROSA, L; MATTOS, KM
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A incidência de transtornos alimentares (TA) vem aumentando gradativamente, principalmente em relação à bulimia nervosa e anorexia nervosa, sendo de origem multifatorial e caracterizada pelo medo excessivo de engordar. Ocorrem com mais frequência em adolescentes que desejam um corpo perfeito, influenciados pela mídia. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa foi verificar sintomas de TA em adolescentes estudantes de um Instituto de Educação da região central do Rio Grande do Sul. A pesquisa se caracterizou como estudo descritivo de caráter quantitativo, desenvolvido com alunos de um Instituto de Educação, da região central do Rio Grande do Sul. Critérios de inclusão: ser aluno do Instituto, ter entre 14 e 19 anos, de ambos os gêneros, ter interesse em participar voluntariamente do estudo. Para verificar os sintomas de TA foi aplicado o questionário Eating Attitudes Test (EAT-26), validado, versão em português. Os alunos responderam ao questionário num único momento, sendo instruídos a responder individualmente e os resultados foram comparados e analisados por estatística descritiva. A amostra constituiu-se de 400 alunos, a maioria dos alunos 80% (n=320) eram do gênero masculino e 20% (n=80) do gênero feminino, o que justifica, pois se trata de uma Instituição voltada a áreas de desenvolvimento agrícola, promotora do desenvolvimento regional sustentável. Em relação à aplicação do EAT, 1% (n=7) dos estudantes do gênero masculino apresentou sintomas de TA e 20% (n=24) do gênero feminino. Não houve significância estatística na comparação entre as idades dos adolescentes que apresentavam transtornos alimentares. Diante dos resultados apresentados neste estudo, conclui-se que uma maior proporção de sintomas para TA foi apresentado em meninas. Ressalta-se que ainda há falta de trabalhos com adolescentes do gênero masculino para verificação de TA, sendo mais comum a prática de pesquisa com adolescentes do gênero feminino.

1151

ANÁLISE DE AVERSÕES ALIMENTARES APÓS O TRATAMENTO DE CÂNCER DE MAMA

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

AMBROSI, C; CESA, C; KOIDE, H; DI PIETRO, PF; CRIPPA, CG
Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Introdução: O desenvolvimento de aversões alimentares é comum entre pacientes oncológicos. Por isso, a realização de um acompanhamento nutricional proporciona aumento

na capacidade funcional e melhora a tolerância ao tratamento, podendo prolongar a expectativa de vida destes pacientes.

Objetivo: Analisar a frequência da ocorrência de aversões alimentares em mulheres que realizaram tratamento para o câncer de mama e quais foram os tipos de alimentos mais rejeitados pelas pacientes atendidas no ambulatório de Nutrição da Maternidade Carmela Dutra, em Florianópolis, Santa Catarina.

Método: Foram analisadas 53 pacientes submetidas a tratamento para o câncer de mama. Foram coletados dados sobre tipo/duração do processo terapêutico e alterações alimentares ocorridas durante a realização dos tratamentos. Para análise de aversões alimentares, os dados foram divididos em 9 grupos: frutas; cereais e leguminosas; carnes; leites e derivados; verduras; óleos e gorduras; doces e açúcares; bebidas (todos os tipos) e alimentos prontos. Todas as pacientes foram avaliadas em duas etapas: antes e após o tratamento. Os resultados foram analisados através de estatística descritiva e apresentados na forma de média, desvio padrão e frequência relativa.

Resultados: A idade média foi de 52,5 anos no início do tratamento e 53,6 anos após o tratamento. Após a cirurgia, 39,6% das mulheres realizaram quimioterapia associada a radioterapia; 28,3% apenas quimioterapia; e 26,4% apenas radioterapia. Durante o tratamento, observou-se a presença de algum tipo de aversão alimentar em 35,8% das mulheres. Os grupos alimentares mais citados foram de bebidas (31%), e carnes (14%).

Conclusão: Os alimentos mais frequentemente rejeitados foram café, água de côco e carne bovina. Foi demonstrada a necessidade de acompanhamento nutricional nesta população, durante e após o tratamento, a fim de conhecer as dificuldades encontradas por quem se submete a diferentes tipos de tratamento para o câncer de mama.

0177

ANÁLISE CRÍTICA DAS DIETAS PRESCRITAS PARA PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR DO MÉDIO PARAÍBA – RJ: UMA VISÃO DO ESTAGIÁRIO DE NUTRIÇÃO

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Luana Aparecida Cardoso da Silva; Marilene de Oliveira Leite; Fernando Antonio Cabral de Sousa Junior.
UBM Centro Universitario de Barra Mansa

RESUMO: A dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas, porém, apesar da preocupação com o aspecto nutricional do paciente hospitalizado, pouca atenção tem sido dada à alimentação hospitalar (GARCIA, 2006). A atuação do profissional nutricionista na área clínica principalmente dentro dos hospitais muitas vezes ainda não é devidamente conhecida dentre os outros profissionais de saúde, ficando então sua função restrita ao gerenciamento das Unidades de Alimentação e Nutrição dentro desses locais. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo observar as dietas prescritas para pacientes internados em uma unidade hospitalar do Médio Paraíba – RJ. Trata-se de um estudo observacional da atuação do nutricionista na equipe multidisciplinar no tratamento terapêutico de pacientes internados. Realizou-se observação durante os meses de Julho a Setembro de 2009, constatando-se que na maioria dos casos não há participação do nutricionista na prescrição dietética onde o tempo médio de internação dos pacientes foi de 3 dias e a média de internação na unidade hospitalar foi de 138 pacientes /dia. As principais dietas prescritas na unidade hospitalar foram 19% de dieta livre, 18% de dieta branda e 16% de dieta hipossódica. As dietas que apresentaram valores com alguma representatividade foram 9% de dieta zero, 8% de dieta leve, 7% de dieta para insuficiência renal crônica e 6% de dieta para diabetes mellitus, evidenciando-se que a maior parte das dietas não são prescritas para doenças específicas, e sim são dietas livres ou então, alteradas apenas em sua consistência. Conclui-se que, há necessidade da atuação do profissional nutricionista na prescrição dietética não como coadjuvante do médico mas, de forma ativa no setor terapêutico para a melhoria do estado de saúde dos pacientes.

0482

O USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS, FITOTERAPIA E COMBINAÇÃO ALIMENTAR ADEQUADA COMO FATORES IMPORTANTES PARA O TRATAMENTO E CONTROLE DA OBESIDADE

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Medeiros,TO;;Vilela,JOM;;Medeiros,CO;

Inúmeros trabalhos tem sido realizados com o intuito de encontrar melhores maneiras para o tratamento e controle da obesidade. Pesquisas mostram a presença em alimentos de componentes químicos que podem ter ação biológica importante na prevenção e manutenção da saúde. São os alimentos funcionais, que podem ser descritos como alimentos capazes de produzir efeitos metabólicos ou fisiológicos úteis na manutenção de uma boa saúde física e mental, podendo auxiliar na redução do risco de doenças crônico-degenerativas, além das suas funções nutricionais básicas. A fitoterapia também pode ser grande aliada para melhores resultados. Diante disso, pesquisou-se o uso de alimentos funcionais, a fitoterapia e combinação alimentar adequada no tratamento e controle da obesidade.

Foram analisados pacientes de ambos os sexos, acima de 19 anos e IMC superior a 25 que fizeram o tratamento de obesidade pelo período de no mínimo 30 dias durante o período de 1988 a 2008, em uma Clínica de Nutrição. Excluíram-se pacientes com perda de contato, falecidos, submetidos a outros tratamentos ou que engravidaram. Realizou-se coleta de dados em 50 prontuários, seguido de entrevista através de questionário específico. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o I.M.C.. Os indivíduos haviam recebido orientação nutricional adequada, com inclusão de alimentos funcionais e fitoterapia: algas marinhas, alimentos integrais, sementes de linhaça, abóbora e girassol, fibra e gérme de trigo, sucos naturais, casca de maçã, camomila, alcachofra, erva doce, carqueja, semente de melão, melissa, centella, especiarias, etc).

Observou-se mudanças importantes no estilo de vida do com diferenças significativas no estado geral, nos hábitos alimentares e aumento na atividade física. 80% dos pacientes estudados relataram doenças cardiovasculares associadas a outros problemas de saúde no início do tratamento contra 38% ao final da pesquisa. Houve redução de peso em 100%, com maior prevalência entre 5 a 10% de redução. 54% dos pacientes atingiram o peso desejado, sendo que 60% do sexo feminino e 53% do sexo masculino não tiveram ganho de peso após 5 anos, índices superiores aos encontrados que relatam que apenas 5% mantêm o peso após o emagrecimento. Destes, 55,17% realizaram o tratamento há mais de 6 anos; 27,59% há mais de 7 anos e 17,24% há mais de 8 anos. Houve melhora significativa do estado nutricional em ambos os sexos na faixa etária de 19 a 39 anos. Em 100% dos casos, a inclusão dos alimentos funcionais, a fitoterapia e a combinação alimentar foi benéfica e tornou-se rotineira.

De acordo com os resultados obtidos, concluiu-se que o uso de alimentos funcionais, a fitoterapia e uma combinação alimentar adequada podem ser fatores importantes para o tratamento e controle da obesidade.

0515

AValiação DAS POSSÍVEIS INTERAÇÕES FÁRMACO-NUTRIENTE NA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE VITÓRIA – ES

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Vale, SHL;Batista, MS
Esc. Sup.Ciências Sta.Casa Misericórdia de Vitória - EMESCAM

Durante um período de doença, a alimentação, fonte de nutrientes, pode ser fornecida por via oral, enteral e/ou parenteral de acordo com a capacidade funcional do organismo do paciente. Quando a via de escolha for enteral e/ou parenteral, a equipe de terapia nutricional deve estar atenta às possíveis interações entre os nutrientes da dieta e os medicamentos utilizados na farmacoterapia. Este estudo teve como objetivo descrever as possíveis interações fisiológicas, físicas, farmacológicas e farmacêuticas entre os medicamentos utilizados pelos pacientes e a alimentação enteral polimérica padrão fornecida em um hospital filantrópico de Vitória-ES. Após aprovação pelo comitê de ética em pesquisa da instituição, avaliou-se no estudo retrospectivo, 54 prontuários de pacientes adultos e idosos hospitalizados e em terapia nutricional com dieta isenta de glúten e lactose, com proteínas à base de caseinato de soja, em sistema aberto infundida de forma intermitente via cateter nasoentérico ou gastrostomia, entre janeiro e maio de 2008. Através do formulário de avaliação foram identificados 70 medicamentos distintos onde

foi possível observar que durante a infusão da nutrição enteral foram administrados concomitantemente 32 medicamentos, dos quais 23 (71,9%) apresentam alguma possível interação com nutrientes. A mais comum foi a do tipo fisiológica, com possibilidade de ocorrer em todos os casos, a interação física foi identificada em 8,7% dos casos, a interação farmacológica é passível de acontecer em 34,8% dos casos e a interação farmacêutica em 8,7%. Esse número relevante de potenciais interações, reflete a necessidade de atenção às relações que se desenvolvem durante a farmacoterapia e a terapia nutricional enteral, com o intuito de diminuir riscos à saúde do paciente e avaliar o risco/benefício do uso dos medicamentos.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES

1002

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DOS ALUNOS DA DISCIPLINA DE CONDICIONAMENTO FÍSICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

CABRAL, C.; SANTOS, H.; GONÇALVES, JA.; MACHADO, ML.; SCHWEITZER, T.; GIL, YRC
Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O estilo de vida ativo é um dos fatores determinantes para uma boa qualidade de vida. Entretanto, essa também engloba vários outros condicionantes como: Nutrição, Relacionamento Social, Comportamento Preventivo e Controle do Estresse. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e a qualidade de vida dos alunos da disciplina de Condicionamento Físico da Universidade Federal de Santa Catarina. Métodos: Foi realizada avaliação da composição corporal através da determinação do Índice de Massa Corporal (IMC) e do percentual de gordura (%GC). Para determinação do nível de Qualidade de Vida (QV), aplicou-se o Pentágono do Bem-Estar que leva em consideração índices como Nutrição, Atividade Física, Comportamento Preventivo, Relacionamento Social e Controle do Estresse. Os dados obtidos foram analisados no software EpiInfo versão 3.5.1. Resultados: Foram analisados 99 indivíduos com média de 24,6±5,17 anos, sendo 38 do sexo masculino e 61 do sexo feminino. A média de IMC encontrada foi de 22,59kg/m², o que é classificado como eutrofia. Quanto à %GC, a média encontrada para homens foi de 16,38% e 26,78% para mulheres, estando os valores acima da média. Através do Pentágono do Bem-Estar, encontrou-se a média de 1,91±0,38, sendo que valores menores ou iguais a 1,99 indicam uma baixa QV. Dentre os aspectos analisados por este instrumento o que obteve menor média foi a nutrição e o que obteve maior média foi atividade física. Conclusão: Considerando os resultados obtidos, percebe-se que a procura por um dos aspectos da QV (atividade física) não foi suficiente para que esta se mantivesse em um nível adequado. Uma vez que a nutrição foi o item de menor pontuação na análise, sugerem-se ações de educação nutricional voltadas para este público a fim de normalizar os percentuais de gordura corporal e melhorar a QV.

0380

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE CONSUMO CALÓRICO E GASTO ENERGÉTICO DE PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS DE UMA ACADEMIA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

STULBACH TE; MOURA C.; SCANNAVINO TM

As evidências científicas atuais incentivam a prática de exercícios físicos e a adoção de uma alimentação equilibrada. Objetivo: comparar o consumo calórico com o gasto energético de praticantes de musculação e/ou esteira de uma academia do município de São Paulo. Metodologia: Foram avaliados 128 adultos, entre 18 e 64 anos. Para a avaliação dietética foi aplicado o Recordatório de 24 horas e para estimar o gasto energético, cada participante preencheu um relatório sobre as atividades físicas diárias. Para o cálculo do gasto calórico individual foi utilizado o Compendio de Atividade Física segundo Farinatti (2003). Resultados e Discussão: O consumo calórico médio observado foi de 1628kcal e o gasto médio energético foi de 2029kcal. A média de consumo entre as mulheres foi inferior aos homens, sendo de 1559kcal e 1789kcal, respectivamente. O gasto energético entre as mulheres apresentou um valor médio de 1841kcal e entre os homens este valor foi de 2542kcal. Podemos observar que as mulheres tiveram um consumo e gasto caló-

rico abaixo da média e inferior ao gênero masculino. Conclusão: É importante ressaltar que a prática correta de exercícios físicos juntamente com uma alimentação adequada podem auxiliar na manutenção da saúde e qualidade de vida em qualquer faixa etária.

0119

CONHECIMENTO NUTRICIONAL: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL ENTRE PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTISTAS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Carolina Menezes Ferreira; Betina Albano Balletta; Bettina Gerken Brasil
Universidade Paulista

A alimentação desequilibrada e o sedentarismo constituem os fatores determinantes no aumento da obesidade. Hábitos e práticas alimentares são construídos com base em determinações socioculturais. No mundo contemporâneo a mídia desempenha papel na construção e desconstrução de práticas alimentares. Objetivo: avaliar e comparar o conhecimento nutricional entre os profissionais de educação física e desportistas. Métodos: A amostra foi composta por 25 profissionais de educação física (EF), e 25 desportistas. Foi aplicado um questionário com informações demográficas e antropométricas. Para avaliação do conhecimento nutricional, foi utilizado o Questionário de Conhecimento Nutricional da National Health Interview Survey Cancer Epidemiology, avaliou-se também a presença ou não de acompanhamento nutricional e os meios de comunicação utilizados para obter informações sobre alimentação e/ou nutrição. Resultados: Sobre as características antropométricas, a média de IMC encontrada nos desportistas de sexo feminino foi 22,8 kg/m² (eutróficas) e nos homens foi 25,3 kg/m² (sobrepeso), entre os profissionais de EF a média do valor do IMC entre as mulheres foi 22,9kg/m² (eutrofia) e nos homens foi 25,5 kg/m² (sobrepeso). Quanto ao conhecimento nutricional, profissionais de EF apresentaram conhecimento com valor médio de pontuação de 6,5 (moderado conhecimento), e os desportistas de 5,6 (baixo conhecimento). Em relação ao meio de comunicação, ambos os grupos, relataram a internet como o meio mais utilizado, sendo 60% (n=15) dos desportistas e 72% (n=18) dos profissionais de EF. Discussão: Nenhum dos grupos estudados alcançou a pontuação máxima indicando alto conhecimento nutricional. Salienta-se que os profissionais de EF possuem a disciplina de nutrição na grade curricular e que a busca de informações em sua maioria é feita pela internet, mídia que apresenta informações errôneas e discrepantes. Tais informações apreendidas por este meio são utilizadas como fonte de explicação à população. Conclusão: Acredita-se ser importante incentivar aos profissionais de EF a leitura de artigos científicos durante o curso para que possam ampliar seus conhecimentos e assim informar corretamente a população sobre nutrição e alimentação.

0608

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DE SAÚDE DOS BAILARINOS DO CORPO DE BAILE DO THEATRO MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

HELENA CHRISPIM GUARANÁ; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Introdução: Bailarinos formam um grupo propenso a deficiências nutricionais e distúrbios alimentares, devido à rotina de treinamento intenso e cuidados alimentares para se manterem incluídos em um critério anatômico seletivo, utilizando-se, muitas vezes, de práticas ou hábitos que prejudicam a saúde. Objetivo: Descrever o perfil antropométrico e de saúde dos bailarinos do Corpo de Baile do Teatro Municipal do Rio de Janeiro. Métodos: Através deste estudo transversal descritivo, foram coletados dados antropométricos de 45 bailarinos profissionais. Destes, 40 responderam a questões sobre saúde. Resultados: Composto de 67% bailarinos do sexo feminino, a média de idade do grupo foi de 35,9 ± 8,1 anos. A média de IMC dos bailarinos foi de 20,46 ± 1,96 Kg/m², sendo 19,44 ± 1,24 Kg/m² para mulheres e 22,60 ± 1,38 Kg/m² para homens. A média do percentual de gordura das mulheres foi de 17,3 ± 4,9% e dos homens 15,5 ± 2,3%. Com relação à variação de peso corporal total 59% dos bailarinos responderam ter apresentado alteração nos últimos 6 meses. O percentual de hidratação médio foi de 56,6 ± 3,1% para as mulheres e 59,3 ± 2,3 % para os homens. Dentre os bailarinos que responderam às questões sobre saúde, 10% afirmaram ser tabagistas, 50% etilistas e 5% afirmaram apresentar alguma doença atualmente, relacionadas ao funcionamento da tireóide. Ainda assim, o

uso de medicamentos, especialmente antiinflamatórios, é realizado por 30% do grupo. O funcionamento intestinal foi descrito como lento por 5% dos bailarinos. Hipertensão e Diabetes foram as doenças mais freqüentemente apresentadas por parentes próximos de 67,5% do grupo. As bailarinas relataram ciclo menstrual regular. Conclusão: Os bailarinos apresentaram um bom estado nutricional indicado pelo IMC. Contudo, o grupo das mulheres apresentou percentual de gordura abaixo do recomendado. De uma maneira geral, o grupo analisado é saudável, corroborando com o fato de que a prática de atividades físicas é um meio de promoção da saúde e prevenção de doenças.

1195

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM ATLETAS DE GINÁSTICA ARTÍSTICA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Bárbara Dell'Antônia Koehler; Caroline Pappiani; Kharla Janinny Medeiros; Luiz Francisco Reis; Carlos Roberto de Oliveira Nunes
Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB*

A avaliação antropométrica é largamente utilizada na prática clínica por apresentar diversas vantagens de aplicação, avalia o crescimento linear do indivíduo, a massa corpórea total e sua composição, além de sua distribuição. Através desta é possível identificar riscos à saúde associados à perda de massa magra e ao excesso ou escassez de gordura corporal total. Por este motivo, a avaliação antropométrica em atletas torna-se importante para que não haja interferências no crescimento e desenvolvimento principalmente de crianças e adolescentes. Com o objetivo de verificar composição corporal relacionando-a a ingestão alimentar habitual de atletas, foram realizadas avaliações antropométricas em atletas de ginástica artística na cidade de Blumenau-SC. Utilizou-se o protocolo de Lohman, 1992 para as crianças e Petroski, 1995 para os adolescentes e adultos. Os indicadores coletados foram peso, estatura e as dobras cutâneas subescapular, tricipital e panturrilha. Foram avaliados 35 ginastas com idade entre 8-25 anos, de ambos os sexos, sendo alunos e professores e competindo nas categorias pré-infantil, infantil, juvenil e adulto. As faixas etárias foram classificadas de acordo com as DRI's, 2002. Dos atletas avaliados, apenas 2,86% foi classificado com percentual de gordura muito baixo. Em relação ao percentual de gordura baixo e entre baixo e ótimo, obteve-se 31,43% e 8,57% respectivamente. Enquadrando-se como ótimo no percentual de gordura, obteve-se 51,43% e em moderadamente alto, 5,71%. Conclui-se que a alimentação é um dos indicadores que influenciam diretamente na composição corporal de atletas, principalmente no que diz respeito à fase de maturação sexual em adolescentes. Por não apresentarem conhecimentos teóricos adequados sobre nutrição, geralmente comprometem a própria saúde esforçando-se para alcançar metas inadequadas de peso corpóreo, ocasionando muitas vezes quedas no seu desempenho.

0428

DESIDRATAÇÃO NO FUTEBOL: AVALIAÇÃO DA PERDA HÍDRICA E TAXA DE SUDORESE DE UM TIME JUVENIL, DE ACORDO COM AS POSIÇÕES DE JOGO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Sotero, H; Magno, MSO; Viebig, RF
Centro Universitário São Camilo*

Introdução: O futebol é uma das modalidades esportivas mais populares do mundo, e é praticado por homens e mulheres de todas as idades. Em dias atuais, tem-se percebido o aumento da procura de crianças e adolescentes por essa modalidade, porém, pouco se é conhecido sobre os efeitos nocivos da desidratação e necessidades de reposição para crianças e adolescentes fisicamente ativos. Objetivos: Avaliar a perda hídrica e a taxa de sudorese (TS) de adolescentes jogadores de futebol classificados na categoria sub 15 de um clube esportivo localizado no município de São Paulo. Método: O estudo foi realizado com 23 jogadores juvenis de futebol de campo do gênero masculino. Para obtenção da porcentagem de perda hídrica e TS foi realizada a pesagem dos jogadores antes e após um treino pré-competitivo, com duração de 90 minutos, utilizando-se balança solar digital da marca Tanita®. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COEP) do Centro Universitário São Camilo, sob nº 097/06. Resultados: Os jogadores tinham em média 14,9 ± 0,8 anos, sendo o peso médio inicial encontrado de 66,4 ± 12,6Kg, variando amplamente de 45,6Kg a 89,4Kg, refletindo diferenças relativas à posição de jogo. A média do percentual de perda hídrica foi de 1,1 ± 0,4%. A TS média foi de 7,8 ± 3,9 mL/min,

e observou-se que 6 atletas apresentaram TS maior que 10mL/min. Notou-se que em todas as posições de jogo ocorreu tendência de decréscimo nos valores de peso corporal entre os períodos de pré e pós carga de treinamento físico e técnico, corroborando, observou-se que os jogadores de defesa (goleiro e zagueiros) possuíam maior peso corporal e apresentaram menor perda hídrica e TS, quando comparados aos jogadores de velocidade (atacantes e laterais). Conclusões: Os jogadores avaliados apresentaram TS relativamente baixa quando comparada a outros estudos, entretanto, não há como afirmar que também há um baixo risco de hipertermia induzida por fatores ambientais. Torna-se pertinente a realização de outros estudos nessa área a fim de traçar um melhor perfil sobre a população estudada.

0227

DIAGNÓSTICO DA CLASSE ECONÔMICA E DO HÁBITO ALIMENTAR DE MULHERES PARTICIPANTES DE UM PROJETO DE DANÇA CONTEMPORÂNEA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Thaiana Costa e Souza; Flavia Auler

O processo do envelhecimento vem sendo muito estudado, gerando um melhor entendimento das alterações que ocorrem nesta fase. Algumas características deste processo afetam a nutrição dos idosos, ocasionando um agravamento das doenças já existentes e o surgimento de outras. A prática de atividade física e ingestão de uma boa alimentação são de extrema importância para o bom funcionamento do organismo, desde as crianças até os idosos. Considerando os aspectos citados anteriormente, este estudo foi realizado para diagnosticar a situação econômica e o hábito alimentar de mulheres acima de 50 anos, que participaram de um projeto municipal de dança contemporânea (Contemporária II). A coleta foi realizada numa academia particular, na cidade de Maringá-PR, após aprovação pelo comitê de ética em pesquisa da PUCPR. Para a classificação econômica foi utilizado o questionário estabelecido pela Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP, 2008), classificando a amostra em classe alta (A e B), média (C) e baixa (D e E). Para avaliar o hábito alimentar utilizou o questionário apresentado por Braggion (2006), contendo 13 perguntas objetivas, para obter informações da ingestão diária das porções de grupos alimentares, líquidos e bebida alcoólica, tomando como referência a recomendação da pirâmide alimentar proposta por Phillipi (1999). A amostra foi composta por 18 mulheres, quatro com idade entre 50 e 60 anos e 14 acima de 60 anos, sendo a idade média de 62,87+6,11 anos. A classe econômica mais encontrada foi a alta com 78% (11% classe A e 67% classe B), seguido pela classe média com 22%, dados muito distantes da população do Brasil, o que representa uma amostra mais elitizada. Em relação ao hábito alimentar é possível verificar que no geral, existe consumo adequado de álcool (88,9%), óleo (88,9%) e fritura (83,3%), todavia o consumo de feijões, vegetais e líquidos apresentou-se inadequado (55,6%, 44,4%, 11,1% de adequação respectivamente). Percebe-se que de um modo geral existem inadequações alimentares importantes, como o baixo consumo de fontes de proteínas vegetal, vitaminas e minerais, que poderão acarretar em carências nutricionais, com prejuízos a saúde desta população. A presença do nutricionista na orientação nutricional, como forma de intervenção, pode ser a garantia de um envelhecimento mais saudável.

1063

HÁBITOS DE INGESTÃO HÍDRICA DE ATLETAS AMADORES DE UM CLUBE DE FUTEBOL DE JUIZ DE FORA - MG

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Marcos Vidal Martins; Wanessa Françoise da Silva Aquino do Carmo; Leticia Gonçalves Pereira
Universidade Presidente Antonio Carlos*

Introdução: O futebol é um esporte onde se realizam atividades de altas e baixas intensidades. A aclimação, o treinamento tático técnico físico são fatores que influenciam no bom rendimento dos atletas durante as partidas, mas além desses fatores há vários outros que podem influenciar no desempenho dos atletas dentre os quais a hidratação, que é de suma importância antes, durante e depois dos treinos ou competições. Objetivo: Avaliar hábitos de hidratação entre atletas amadores de um clube de futebol na cidade de Juiz de Fora - MG. Metodologia: foi aplicado um questionário contendo perguntas relacionadas a práticas de hidratação em 18 atletas amadores, adultos, do sexo masculino, os dados foram tabulados e analisados no software SPSS 8.0. Resultados: A

média de idade dos entrevistados foi 23,4 (DP = 5,2) anos e a média de anos de treinamento foi de 6,8 (DP = 4,9) anos. A maioria dos indivíduos relatou hidratar-se sempre, tanto durante o treinamento (65,9%), quanto durante os jogos (72,2%). Quanto à estratégia de hidratação, (67,4 %) responderam que se preocupam com o tipo de líquido utilizado e as bebidas mais consumidas foram: água (88,7%), seguido do isotônico (29,3%), refrescos (14,9%) e sucos (13,6%). A maioria dos atletas (68,9%) nunca teve alguma orientação sobre a melhor maneira de se hidratar, sendo que entre os que informaram ter orientação (31,1%), o profissional mais citado como propagador desta prática foi o preparador físico da equipe (45,8%), seguido do professor de educação física da escola (38,3%), e do médico (15,9%). Nas questões relacionadas aos sintomas típicos da falta de hidratação durante um treinamento ou jogo, as queixas mais relatadas foram: sede (56,7%), câimbras (32,4%) e perda de força (10,9%). Conclusão: de uma forma geral, os atletas demonstraram boas práticas de hidratação, mas fica claro na amostra que as orientações sobre hidratação ainda são incipientes. Isto sugere uma associação do tipo de bebida consumida com os sintomas relacionados à falta de hidratação, sobretudo sede e câimbras. Em suma, faz-se necessária uma melhor aproximação destes atletas com profissionais especializados com o intuito de amenizar os efeitos causados pela desidratação.

1353

CONSTRUÇÃO DO SOMATOGRÁFICO USANDO EXCEL

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Emanuel Diego dos Santos Penha; Raquel Simões Monteiro; Nádia Tavares Soares
Universidade Estadual do Ceará*

A somatotipologia constitui método de avaliação da composição corporal que envolve análise de imagens do corpo e/ou um conjunto de medidas antropométricas especificamente determinadas para este fim. A avaliação somatotípica, baseada na antropometria, busca estudar e descrever a morfologia externa do indivíduo, independente do seu tamanho. Existem vários tipos físicos classificados. De maneira simplificada, a literatura relata quatro tipos físicos principais relacionados: endomorfo, mesomorfo, ectomorfo e central. No Brasil, o uso desse método tem sido amplo na área esportiva, para avaliar desempenho e aptidões atléticas. Na área da saúde, no entanto, o seu uso é relativamente escasso, apesar de existirem várias publicações internacionais apontando significativas relações entre biótipos físicos e doenças. O somatográfico é uma ferramenta que complementa o estudo do somatotipo, pois permite a visualização da relação de predominância de um componente do somatotipo em relação a outros. Para sua elaboração é preciso dispor de software especializados, com um custo de mercado. Por isso, seria vantajoso dispor de informações que possibilitassem sua elaboração sem ônus para os estudiosos no assunto. Nesta perspectiva este trabalho teve por objetivo desenvolver e disponibilizar roteiro simples e prático, para elaboração da representação gráfica de diferentes somatotipos. O roteiro elaborado encontra-se organizado em 2 partes e foi feito para ser desenvolvido numa planilha do Excel. A primeira define e descreve o que é somatográfico; e a segunda descreve cinco passos para sua construção. No primeiro passo, o objetivo é calcular uma elipse matriz com base na equação da circunferência e centro na origem. O segundo passo discorre sobre a construção de três outras elipses, com base na elipse matriz, deslocando a elipse base para os centros fornecidos por CARTER, 2002. O terceiro, versa sobre a construção do triângulo de reuleaux; enquanto o quarto orienta a plotagem dos segmentos de reta de cada componente do somatotipo. O último passo fala sobre a plotagem dos somatotipos em si, o que permite concluir o somatográfico.

SAÚDE COLETIVA

1403

RESISTIR NO CHÃO DO CACAU: UM ESTUDO SOBRE OS ITINERÁRIOS E PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO EM UM ASSENTAMENTO DO MST NO SUL DA BAHIA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*ANDERSON CARVALHO DOS SANTOS
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA*

O emergente debate no MST sobre as formas de sobrevivência nos assentamentos deixa de ser uma necessidade imediata do sobreviver na dificuldade e adquire um caráter mais

estratégico para a luta política. A agricultura familiar e a agroecologia são exemplos de como o MST tenta incorporar no cotidiano das práticas a resistência ao modelo agro-exportador e à política econômica e sócio-ambiental do país. Dentro desse contexto a questão alimentar ganha espaço no cotidiano dos assentamentos, nas ocupações de terra e nos espaços políticos. O presente estudo, dessa forma, tem por objetivo compreender em que medida o MST, através das práticas alimentares no interior dos assentamentos, propõe uma sociabilidade alimentar que contraponha o modelo atual de produção e consumo de alimentos na sociedade. Escolhemos o assentamento Terra Vista, no sul da Bahia, onde, desde 1992, residem cerca de 55 famílias e se encontra em transição agroecológica. Realizamos um estudo sócio-antropológico, onde buscamos compreender a dinâmica da tríade produção-consumo-hábitos alimentares e sua articulação com a condição Sem Terra. Fizemos primeiramente um recorte de gênero. Ao entrevistar homens do assentamento, pudemos identificar como o construto ideológico do movimento ainda é muito marcado, ainda que permaneça elementos fortes ligados à tradicionalidade na prática produtiva e no hábito alimentar. No trabalho com as mulheres, vimos que as formas de produzir, cozinhar e partilhar têm relação com a percepção do corpo e saúde, porém revelam uma aproximação com a noção política de sustentabilidade. Ao realizar o recorte geracional, trabalhamos com as crianças assentadas compreendendo a formação dos hábitos alimentares tanto no espaço doméstico quanto na escola. Observamos a presença da tradicionalidade alimentar aprendida com os pais e ressignificada no movimento, porém influências externas nas escolhas alimentares são constantes. A divisão social do trabalho, a posição da família na organização interna e o itinerário do alimento no assentamento a testam contra a aparente homogeneidade do MST. No entanto, a defesa da soberania alimentar, da qualidade e do acesso digno aos alimentos, do respeito à natureza e seus recursos ao passo que são antagônicos ao modelo capitalista de produção e consumo, propõem uma sociabilidade alimentar renovada, pautada em termos da racionalidade e sustentabilidade.

0939

FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DO ESTADO DE SANTA CATARINA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Caldeira, GV; Corso, ACT; Schmitz, BAS; Gimeno, SGA; Gabriel, CG; Vasconcelos, FAG
Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: O acompanhamento do estado nutricional das crianças de uma região constitui um importante instrumento para conhecer as condições de saúde da população infantil. Objetivo: Verificar a associação entre variáveis socioeconômicas, dietéticas, antropométrico-nutricionais dos pais e da criança e a presença de sobrepeso incluindo obesidade, em escolares do Estado de Santa Catarina. Método: Estudo transversal com 4.964 escolares entre 6 a 10 anos matriculados em 345 escolas do ensino fundamental de Santa Catarina. Foram obtidos dados de peso e estatura dos escolares, peso e comprimento ao nascer, tempo de aleitamento materno, idade da introdução de água ou chá e de outros alimentos, renda, escolaridade e idade, peso e estatura dos pais. As prevalências de sobrepeso e obesidade foram estimadas por ponto e por intervalo com 95% de confiança e as razões de prevalência foram obtidas a partir do modelo de Poisson. Foi utilizada a abordagem hierárquica, onde as variáveis foram ajustadas dentro dos blocos e incluídas no modelo quando apresentaram $p < 0,05$ com o desfecho (sobrepeso incluindo obesidade). Resultados: As prevalências de sobrepeso e obesidade foram, respectivamente, 15,4% (IC95%: 14,4%-16,5%) e 6,1% (IC95%: 5,4%-6,7%), sendo estatisticamente semelhantes entre sexos e categorias de idade. Os valores do IMC foram maiores no sexo masculino e entre as crianças mais velhas ($p < 0,05$). Após ajuste dentro e entre os blocos permaneceram associadas com a presença de sobrepeso incluindo obesidade, as variáveis renda familiar per capita e estado nutricional dos pais. Conclusões: As evidências são de que o sobrepeso incluindo obesidade dos escolares está associado a renda familiar per capita mais elevada e ao fato dos pais apresentarem sobrepeso e obesidade.

1387

FATORES ASSOCIADOS À ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO - 2006**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE***Dourado, DAQS;Almeida, MF;Gobbo, LA;Lebrão, ML;Marucci, MFN
Faculdade de Saúde Pública da USP*

Introdução: Estudos têm mostrado que a alimentação dos idosos é influenciada por múltiplos fatores. Objetivo: Verificar associação da alimentação de uma coorte de idosos brasileiros com fatores biopsicossociais. Método: A população de estudo foi composta por 2143 idosos (>60anos), residentes no município de São Paulo, de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, epidemiológico, longitudinal (2000-2006) e de base domiciliar. Os sobreviventes desta coorte (1115) foram reavaliados em 2006. As variáveis de estudo foram: alimentares - número de refeições (Nref<3e>3/dia), frequência de ingestão de líquidos (Lq<5e>5copos/dia), e de alimentos - laticínios (Lat>1x/dia), ovos e leguminosas (Leg>1x/semana), carnes (Car>3x/semana) e frutas, legumes e verduras (Flv>2x/dia); biopsicossociais - sexo, grupo etário, presença de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), dificuldades de mastigação e de comer sozinho, alterações de apetite, índice de massa corporal, autopercepção de saúde e estado nutricional, companhia no domicílio, escolaridade, etnia, estado civil, tabagismo e ingestão de bebidas alcoólicas. Utilizou-se regressão logística para estudos tipo survey (p<0,05). Resultados: Constatou-se associação negativa entre sexo masculino e ingestão de Lat e Flv, e positiva com ingestão de Liq. Considerando as DCNTs, verificou-se associação negativa de Lat com osteoporose, de Flv com hipertensão, de Liq com osteoartrite e de Car com doenças pulmonares. Menor referência de ingestão de Lat, Flv, Car, Leg e Nref associou-se positivamente com autopercepção ruim do estado nutricional e com tabagismo atual. Dificuldade na mastigação associou-se com menor referência de ingestão de Flv. Menor Nref esteve positivamente associado com morar sozinho e apresentar alterações no apetite. Conclusão: Considerando os fatores biopsicossociais associados à alimentação conclui-se que, presença de DCNTs, companhia no domicílio e autopercepção do estado nutricional e do apetite são relevantes e devem ser considerados na população idosa.

0970

IMPACTO DA PERCEÇÃO CORPORAL SOBRE O BEM ESTAR DAS NUTRICIONISTAS DE SÃO PAULO**SAÚDE COLETIVA
HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO***Michele Cristina Ferreira;Frederico M. Cohrs;Luciola C. Coelho;Leiko Assakura;Rita de Cássia Akutsu;Anita Sachs
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA*

Objetivo – O objetivo deste trabalho foi analisar o impacto da percepção de corpo e variáveis demográficas sobre o Bem-estar das Nutricionistas de São Paulo. Métodos – Trata-se de um estudo transversal exploratório descritivo, com amostra aleatória de nutricionistas do estado de São Paulo, com precisão de 0,05 e intervalo de confiança de 95%. A amostra final foi de 242 respondentes do total de 2588 profissionais. Realizou-se análise descritiva (média, mediana e desvio-padrão), de variâncias (Kruskal Wallis, índice de Direção da Associação de Spearman, e Qui-quadrado) e teste t. Resultados - A média obtida no questionário de Percepção de Corpo, mostra que as nutricionistas paulistas apresentam uma distorção da imagem corporal leve com média de 85,3. Das nutricionistas que responderam ao instrumento 52,5% (n= 127) não apresentaram nenhum tipo de distorção da imagem corporal, 25,6% (n= 62) apresentaram distorção leve, 14,5% (n= 35) e 7,5% (n= 18) apresentaram uma distorção grave da imagem corporal. Ao avaliar o resultado mostrado pelo questionário de Bem-estar no trabalho, as nutricionistas informaram que Frequentemente se percebem em Bem-estar, já que a média obtida apresentou acima do ponto médio da escala. A Percepção de Corpo explica 3,2% (r²=0,032; e p=8804;0,005) da variável Bem-estar e mostrou não ter impacto sobre o Bem-estar das Nutricionistas. De acordo com os dados coletados no presente trabalho, não observamos as variáveis demográficas pessoais interferirem na Percepção de Corpo, contudo as variáveis demográficas como possuir filhos, renda pessoal, área de atuação, faixa etária e prática e atividade física apresentaram relação com o Bem-estar. Conclusões - Embora o presente estudo apresente que a percepção de Corpo das nutricionistas não interfere em seu Bem-estar no trabalho, mais estudos com esta abordagem devem ser realizados para que a área de Nutrição para que haja mais reflexões sobre sua forma de inserção social e sobre o modo de realização de suas práticas. História da Nutrição, conformação e profissionalização

0470

AValiação DA EFETIVIDADE DE OFICINAS EDUCATIVAS PARA ADOLESCENTES COMO ESTRATÉGIA DE ESTÍMULO À ADOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Maira Monteiro Attuch;Patrícia Martins Fernandez
Centro Universitário de Brasília*

Como consequência das alterações de estilo de vida e de hábitos alimentares advindas da crescente urbanização, vem ocorrendo no Brasil uma transição epidemiológica caracterizada pelo aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Um dos públicos mercedores de atenção são os adolescentes, uma vez que esta é a fase da vida em que os hábitos, valores e crenças são formados. Uma estratégia de promoção de saúde e educação nutricional são as oficinas em dinâmica de grupo, metodologia que propõe a construção coletiva do conhecimento por meio do envolvimento ativo dos educandos no processo de aprendizagem. O Centro Universitário de Brasília (UniCEUB) desenvolveu um projeto de educação nutricional voltado para adolescentes universitários matriculados na instituição, o NutriJovem. Este trabalho teve como objetivo avaliar a efetividade do Projeto NutriJovem como estratégia de estímulo à adoção de práticas alimentares saudáveis. Quatro adolescentes de ambos os sexos, com idades entre 16 e 19 anos, tiveram alguns de seus hábitos alimentares avaliados, tais como consumo de frutas e hortaliças, produtos industrializados e fast food. Também foram investigadas as principais facilidades e dificuldades encontradas no processo de mudança. A coleta de dados foi feita por meio de questionário semiestruturado aplicado antes e depois do projeto e de entrevista em profundidade realizada após o término do projeto. Os resultados mostraram que os adolescentes aumentaram seu consumo de frutas e hortaliças, reduziram o de produtos industrializados e fast food, inseriram outros alimentos de elevado valor nutritivo em sua alimentação, tornaram-se mais conscientes das mudanças necessárias para se adotar uma alimentação mais saudável e passaram a disseminar os conhecimentos adquiridos entre seus pares e familiares. A metodologia do NutriJovem foi efetiva em estimular a adoção de práticas alimentares saudáveis em curto prazo, não sendo possível prever se as mudanças serão duradouras em função do desenho metodológico adotado.

0116

NUTRIÇÃO E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: EXPERIÊNCIAS COM O PROJETO SABOR DO SABER**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***André Luiz da Silva;Rosiléia Rosa
UNISUL*

O Sabor do Saber é um projeto de extensão do Curso de Nutrição da Universidade do Sul de Santa Catarina – Unisul, que, desde março de 2004, realiza oficinas de Educação Nutricional com públicos de diferentes faixas etárias. Durante o segundo semestre de 2009 algumas ações se destacaram nas comunidades atendidas, das quais selecionamos três inserções. A primeira trabalhou com crianças de 6 a 11 anos de uma Instituição Municipal de São José/SC, apresentando o teatro Sanduícho Fortão. Cada alimento era representado por um personagem e os acadêmicos se transformaram em alface, tomate, cenoura, pão e carne, ressaltando seus nutrientes e importância na alimentação e saúde. Após a apresentação, as crianças receberam tocas e aventais para reforçar a importância da higiene na manipulação dos alimentos, e foram convidadas a montar seus próprios sanduíches. A segunda oficina trabalhou com estudantes do Ensino Médio entre 15 a 18 anos de um colégio privado de Florianópolis/SC e apresentou o teatro Receita Caseira. Esta temática estava voltada à contribuição de alguns nutrientes para a fertilidade e seus personagens representavam o ferro, zinco, iodo, ácido fólico, vitamina A, E e C, enfatizando que a saúde pode ser reestabelecida com uma alimentação colorida, barata e de fácil acesso. A terceira oficina foi criada para merendeiros de instituições do município de Palhoça/SC, trazendo como tema a segurança alimentar, higiene pessoal e de utensílios e equipamentos, perigos físicos e químicos, uso racional da água, descarte correto do óleo e lixo. Para facilitar a compreensão do público foi apresentado a simulação de um jornal local com cenas inadequadas no preparo das refeições. O objetivo era envolver o público indiretamente na avaliação destes equívocos, apontar e comentar as consequências para

os manipuladores e consumidores finais. Desta forma, por meio de ações que tiveram caráter lúdico, além de incentivar a alimentação saudável e as boas práticas na produção de refeições, o contato comunitário propicia vivências que auxiliam o acadêmico para uma abordagem integral da população nas suas ações futuras.
Palavras-chave: educação nutricional, nutrição, educação em saúde.

1228

FREQUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS FONTE DE FIBRAS POR ALUNOS DE UMA ESCOLA ESTADUAL DE SANTA MARIA, RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Pricila Argenta Martini; Ana Carolina Fleig; Juliana Oliveira Mallet; Leonardo Dachi dos Santos; Naiani Cruz Ramos; Catia Regina Storck
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

Uma dieta rica em fibras, segundo vários estudos, pode proteger contra obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, alguns tipos de câncer, auxiliam no bom funcionamento intestinal e controle do colesterol e glicemia. Porém, nota-se que o seu consumo é baixo entre algumas populações, pois muitas pessoas não têm o hábito de consumir alimentos fontes de fibra. O intuito deste trabalho foi avaliar a ingestão de fibras por alunos de uma escola estadual de Santa Maria, RS. O método de avaliação utilizado para quantificar o consumo de alimentos fonte de fibras foi um questionário de frequência alimentar (QFA) fechado. O mesmo foi dividido em sete opções de consumo para cada alimento: diário; 1 vez/semana; 2-3 vezes/semana; 1 vez/mês; 2-3 vezes/mês; raramente e nunca, sendo permitido assinalar apenas uma opção para cada alimento. Foram questionados 38 alunos, sendo 22 da 8ª série do ensino fundamental e 16 da 3ª série do ensino médio, com idade entre 14 e 19 anos. Dentre a relação de 30 alimentos listados, no grupo de cereais os mais citados como consumidos diariamente foi pão integral, com 26,3% (n=10) e o como nunca ser consumido a granola, com 63,1% (n=24). Dentre as leguminosas, o feijão foi o mais consumido diariamente, com 71,1% (n=27), e o nunca consumido a soja, com 63,1% (n=24). Entre os vegetais, a alface é a mais consumida, com 50% (n=19) e a menos a couve-brócolis 44,7% (n=17). Já entre as frutas, a laranja foi a consumida com mais frequência, com 36,8% (n=14) e como nunca consumida a goiaba, com 28,9% (n=11). Assim, constata-se que a principal fonte de fibras entre esses adolescentes é o feijão, presente na maioria das respostas dos pesquisados, porém, no geral, nota-se um baixo consumo de fibras, pois alimentos integrais citados e outros grãos riquíssimos em fibras foram ditos nunca serem consumidos.

0872

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA TERCEIRA IDADE: UMA ESTRATÉGIA NA REDUÇÃO DO CONSUMO DE SAL DE COZINHA E ESTÍMULO AO USO DE TEMPEROS NATURAIS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Pereira, CD; Marques, A; Araújo, AG; Santos, AC; Lopes, SFS; Nascimento, I; Almeida, R; Berbat, SMAP; Cardoso, ECF; Lima, GP; Rodrigues, MFA; Carneiro, SC; Franco, AS
FABA*

Introdução: A população idosa vem se destacando no que diz respeito a crescimento populacional. A alimentação emerge como importante fator de promoção, manutenção e recuperação da saúde nesta fase da vida. Um dado que chama a atenção é o aumento considerável no consumo de sal e temperos industrializados, gerando sérios danos ao organismo, como as doenças cardiovasculares e a insuficiência renal. Objetivo: Orientar os idosos sobre a correta utilização do sal e ressaltar os benefícios do uso de temperos naturais como substituto aos condimentos industrializados. Métodos: Foi realizada uma atividade de educação nutricional por acadêmicos de Nutrição, em um grupo de terceira idade, na zona Oeste do Rio de Janeiro, em 2009, com a participação de 17 idosos. A atividade ocorreu em duas etapas: exposição oral, com demonstração de principais temperos naturais e seus benefícios para a saúde, e malefícios do sal de cozinha e temperos prontos, a segunda etapa consistiu na realização de uma oficina culinária, com elaboração de antepastos com temperos naturais, pelas idosas, as preparações foram degustadas e elegeram-se as três melhores combinações, havendo premiação com mudas de temperos para estes. Resultados: O tema abordado fez parte de uma estratégia de prevenção e tratamento da saúde na terceira idade. Pode-se estimular a participação do grupo através

de perguntas e interações, onde se observou grande assimilação dos assuntos abordados. O público alvo participou da preparação de antepastos variados, sem a utilização de sal, e ao final, demonstrou interesse em adequar o aprendizado ao cotidiano, e transpor as informações adquiridas aos familiares. Conclusão: Pode-se concluir que há necessidade de uma maior intervenção nutricional no grupo da terceira idade, onde se observa que há ainda muitas dúvidas relacionadas à saúde e, um grande desejo de aprender. Considera-se que a prática foi proveitosa não somente para o grupo de idosos, mas também para o enriquecimento pessoal e acadêmico das estagiárias participantes.

1219

INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONHECIMENTO EM APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Pricila Argenta Martini; Priscila Fernandes Pereira; Maristela Farias dos Santos; Adriane Cervi Blumke; Karen Mello de Mattos; Ruth Maurer da Silva
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

Aproveitamento integral dos alimentos é a utilização do alimento em sua totalidade, como talos, sementes, cascas e folhas, e com isso diminuir gastos com alimentação e melhorar a qualidade nutricional do cardápio, reduzir o desperdício de alimentos, e tornar possível a criação de novas receitas. O objetivo deste trabalho foi investigar o grau de conhecimento de usuários de uma Unidade de Saúde sobre aproveitamento integral dos alimentos e verificar se os mesmos possuem o hábito de utilizar em seus lares. Para tal, foi elaborado um questionário contendo quatro perguntas abertas e fechadas que foi aplicado individualmente, por acadêmicas na sala de espera da Unidade Estratégia Saúde da Família (UESF) do município de Santa Maria, RS. A amostra foi composta por 53 indivíduos com faixa etária entre 13 e 81 anos, sendo 77,4% (n=41) do gênero feminino e 22,6% (n=12) do gênero masculino. A maioria dos participantes, 60,4% (n=32) relatou saber o que é aproveitamento integral dos alimentos (AIA), entretanto, ao responder o que é AIA, apenas 39,6% (n=21) responderam corretamente mencionando ser o uso de casca, talos e sementes, os demais variaram suas respostas entre casca 11,3% (n=6), alimentos integrais 11,3% (n=6), talos 9,4% (n=5) e sementes 1,9% (n=1). Quando questionados se faziam AIA em suas casas, 64,2% (n=34) responderam que sim. Ao serem perguntados onde ficaram sabendo sobre o que é AIA, 41,5% (n=22) relataram que foi através da televisão, 5,7% (n=3) por meio de cursos, 1,9% (n=1) pela Unidade de Saúde e 30,2% (n=16) por outros meios como: livros, amigos, vizinhos, Pastoral da Criança. Conclui-se que tendo em vista a importância do não desperdício de partes nutritivas dos vegetais, a maioria respondeu que sabia o que era aproveitamento integral dos alimentos, mas apenas uma parte realmente tinha tal conhecimento, sugerindo que este assunto deverá ser seguidamente trabalhado e divulgado entre a população pelos profissionais e acadêmicos desta área.

1332

OFICINA DE ALIMENTOS REGIONAIS BRASILEIROS – UMA ESTRATÉGIA PARA O RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR DO BRASIL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Pinheiro, MC; Duar, HA; Cavalcante, AM; Gentil, PC; Oliveira, L; Vasconcellos, AB
Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição/ Min*

INTRODUÇÃO: Uma vez que a alimentação se dá em função do consumo de alimentos e não de nutrientes, uma alimentação saudável deve estar baseada em práticas alimentares que tenham significado social e cultural. Associa-se ao fato, pesquisas comprovarem o baixo consumo de frutas e hortaliças e o alto consumo de alimentos de alta densidade energética e industrializados. OBJETIVOS: Desenvolver estratégias que promovam o aumento do consumo de alimentos regionais, com enfoque em frutas e hortaliças, por meio do resgate da cultura alimentar e revisar a publicação Alimentos Regionais Brasileiros, que apresenta a imensa variedade de frutas e hortaliças brasileiras e auxilia na orientação das comunidades no sentido de uma alimentação acessível que utilize recursos locais. MÉTODO: O Ministério da Saúde e a Universidade de Brasília elaboraram oficinas regionais em três fases: 1. Levantamento de preparações com frutas e hortaliças de cada região brasileira, com apoio da rede de Alimentação e Nutrição; seleção das receitas e composição do cardápio saudável regional baseado no Guia Alimentar da População Brasileira e elaboração de lista de substituições. 2. Testagem e adequação nutricional das receitas,

com redução dos teores de açúcar, gorduras e sódio e realização de oficinas práticas de culinária. 3. Elaboração do relato da experiência e formação de um grupo de trabalho para revisão da publicação Alimentos Regionais Brasileiros. RESULTADOS: 163 participantes foram envolvidos nas oficinas – dentre as coordenações estaduais e municipais de alimentação e nutrição, centros colaboradores e controle social. Mais de cem receitas testadas e aprovadas, dentre elas, galinhada com pequi, mousse de açaí, pão de macaxeira, sopa de beterraba e angu com espinafre que representam a cultura alimentar brasileira. CONCLUSÃO: As oficinas de culinária com vistas a resgatar hábitos alimentares regionais saudáveis e a revisão da publicação Alimentos Regionais Brasileiros fortalecem o conjunto das estratégias do governo para a promoção da alimentação saudável e estimulam o resgate da cultura alimentar.

1262

PERFIL DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR: COORTE DE NASCIMENTOS DE PELOTAS- RS 2004

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Giovanna Laura María Gatica Domínguez
Universidade Federal de Pelotas*

Para o recém nascido, o alimento ideal é o leite materno e, segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), este deveria ser oferecido exclusivamente por seis meses. O conjunto de alimentos introduzidos na dieta da criança, além do aleitamento materno, é denominado como alimentação complementar e segundo recomendações da OMS, deve ser realizada de forma lenta e gradual em termos de consistência e quantidade. O objetivo do presente estudo foi descrever o perfil de introdução alimentar de crianças até um ano de idade, pertencentes à coorte de nascimentos. Foram incluídas neste estudo todas as crianças nascidas e residentes na zona urbana do município de Pelotas, no ano de 2004. No seu primeiro ano foram realizadas visitas às mães por ocasião do nascimento das crianças, aos três e aos 12 meses de idade. Nessas visitas um questionário foi aplicado às mães, com perguntas sobre saúde; hábitos de vida; alimentação; utilização de serviços de saúde; situação socioeconômica; medidas antropométricas do recém-nascido e da mãe; avaliação de desenvolvimento infantil, entre outras. Avaliou-se a prevalência da introdução de grupos de alimentos segundo suas características nutricionais ou de consistência durante o primeiro ano de vida dessas crianças. O estudo mostrou que aos três meses de idade já haviam sido introduzidos alimentos líquidos em cerca de 70% das crianças. Em relação a alimentos semi-sólidos 31,2% das crianças já haviam recebido este tipo de alimento nesta idade. Importante ressaltar a alta prevalência de crianças que já possuíam alimentos sólidos fazendo parte de sua dieta em período tão precoce (34%). Como consequência disso, o 96% das crianças já tinha introduzido antes dos seis meses alimentos líquidos e semi-sólidos na sua dieta. Considerando o leite de vaca: 22,2%, 53,1%, 58,7% e 69,8% já o haviam introduzido anterior aos períodos de 1, 3, 4 e 6 meses, respectivamente e o mesmo para alimentos com açúcar: 0,2%, 3,2%, 4,8% e 10,1%. Portanto, a introdução alimentar das crianças pertencentes à coorte de nascimentos de 2004 não atende às recomendações propostas pela OMS. Fato preocupante uma vez que esta alimentação pode influenciar o crescimento, desenvolvimento da criança assim como predispor-lha ao desenvolvimento de doenças na idade adulta.

0165

CRENÇAS ALIMENTARES NO ALEITAMENTO MATERNO DE GESTANTES E NUTRIZES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Oliveira, DR;Gomes, PR;Bando, AMN;Gonçalves, SR
Centro Universitário São Camilo*

O leite materno é, indiscutivelmente, a melhor e mais adequada fonte de nutrientes, fatores de proteção e fortalecimento emocional para o lactente durante o seu primeiro ano de vida. A cultura, a crença, os tabus e mitos têm influenciando de forma crucial a prática do aleitamento materno. Tais fatores influenciam diretamente na amamentação, principalmente, quanto à alimentação da nutriz. O presente trabalho teve por objetivo identificar as possíveis restrições alimentares às quais se submetem as puérperas, acreditando estarem contribuindo favoravelmente para a sua saúde e a de seu bebê. Este estudo foi

realizado com 30 nutrizas atendidas em uma maternidade pública no município de São Paulo, após aprovação da Comissão de Ensino e Pesquisa da Instituição sob o parecer nº 037/09. Aplicou-se um questionário com perguntas abertas para avaliação das atitudes e práticas em amamentação, especialmente relacionadas à restrição alimentar materna. Os dados encontrados neste estudo apontaram para a existência de tabus e crenças com relação a alimentação durante a lactação. Os alimentos mais citados como restritos foram: refrigerantes (43%), alimentos gordurosos (37%), bebidas alcoólicas (27%), seguidos de chocolate (20%), pimenta (20%) e café (17%). O principal motivo alegado para que tais alimentos não fossem consumidos foi a possibilidade de causar cólicas na criança. Por outro lado, e de forma positiva os alimentos citados como benéficos para a lactação foram frutas, verduras e legumes (43%) e leite e derivados (43%). Não foram identificadas restrições alimentares preocupantes ligadas às crenças pessoais das entrevistadas, porém reforça-se aqui a necessidade de orientações adequadas às lactantes dentro de um sólido e eficiente programa de educação nutricional em saúde. E, a importância de informar e orientar as mães sobre como conduzir sua dieta em seus aspectos quantitativos e qualitativos, afastando os fatores que possam colaborar com o desmame precoce.

0257

PERFIL DA POPULAÇÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC) EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE CARNE SUÍNA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Mayara Schulz;Bárbara Blauth Machado;Gielen Delfino de Souza;Maiara Cristina de Lima;Cesar Damian
Universidade Federal de Santa Catarina*

O Brasil tem o terceiro maior rebanho de suínos do mundo, sendo o estado de Santa Catarina o maior produtor. Apesar disso, o consumo da carne suína tem sido baixo se comparado com outros países. O desconhecimento quanto aos intensos trabalhos de melhoria nas áreas de genética, nutrição e sanidade, efetuados pelos criadores de suínos ao longo dos últimos anos, justificam os conceitos errôneos que o consumidor tem em relação à carne suína. Desse modo, este trabalho teve como objetivo diagnosticar o perfil do consumidor de carne suína na região da Grande Florianópolis, SC, identificando os fatores que condicionam o consumo e as principais características de aceite e/ou rejeição. Foram realizadas entrevistas individuais com 500 consumidores em supermercados de diferentes bairros. Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística descritiva com ênfase na distribuição de frequências relativas, utilizando o programa de computador Epi Info. 53,2% dos entrevistados afirmaram que a carne que mais consomem é a bovina, seguida do frango (34%), do peixe (7,6%) e da carne suína (3,8%). 81,4% dos entrevistados afirmaram que consomem carne suína, sendo que a maioria consome de uma a duas vezes por semana. O sabor foi o principal motivo para a compra (71,8%). Entre os entrevistados que afirmaram não consumir carne suína (n = 93), 33 deles por relação com a saúde; 32 por motivos como vegetarianismo, opção própria ou não tem o hábito; 23 por questão de sabor; 3 por dificuldade no modo de preparo e 2 por restrição médica. 75% dos entrevistados consideraram a carne suína benéfica. Tanto para os consumidores que consideraram a carne suína benéfica, quanto para os que a consideraram maléfica, a família e/ou amigos foi o meio que mais influenciou na formação dessas opiniões, com 34,1% e 33,3%, respectivamente. O consumo da carne suína ainda é baixo e de menor preferência. É necessária uma maior divulgação das novas técnicas de produção que influenciaram na melhoria das propriedades nutricionais da carne suína.

0597

REPRESENTAÇÃO SOCIAL SOBRE ALIMENTAÇÃO E ENVELHECIMENTO PELOS IDOSOS DA UNIVERSIDADE ABERTA À TERCEIRA IDADE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Departamento de Nutrição/Universidade Gama Filho;Florentino, AM;Dahl, I;Afonso, FM
Universidade Gama Filho / Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro*

O envelhecimento é um fenômeno biológico, psicológico e social que atinge o ser humano na plenitude de sua existência, modificando sua relação com o tempo, seu relacionamento com o mundo e com sua própria história. No entanto, é possível perceber a resistência na mudança do hábito alimentar como mais uma "perda" imputada pela velhice e a interrupção do prazer por uma "boa comida" como um sinal da finitude. O

objetivo deste trabalho foi perceber a relação da alimentação e envelhecimento em suas dimensões sociais, culturais, psicológicas e espirituais, bem como possibilitar ao idoso um espaço para expressar seus sentimentos e o seu modo de ser e ver o mundo. Foram entrevistados sete idosos, entre 50 e 81 anos, do sexo masculino e feminino, alunos da Universidade Aberta a Terceira Idade. A pesquisa qualitativa preocupa-se com o universo dos significados, motivos, aspirações, atitudes, crenças e valores, correspondendo a um espaço profundo das relações, dos processos e dos fenômenos vivenciados pelo ser humano. Utilizou-se um questionário semi estruturado, composto de seis perguntas, para se obter a representação social sobre alimentação e envelhecimento pelos idosos que, previamente, assinaram o termo de consentimento livre esclarecido a fim de garantir a autonomia, beneficência e o sigilo das identidades. Os temas que emergiram através da essência fenomenológica evidenciada foram alimentação no processo de envelhecimento; momento da alimentação; importância das aulas de alimentação e nutrição na UNATI; alimentação saudável na terceira idade e prevenção de doenças. Percebeu-se a relação afetiva e cognitiva existente com o alimento, visualizando nas falas dos entrevistados o significado simbólico "do comer" caracterizado de diversas formas, desde aqueles que não têm prazer em alimentar-se e os que fazem por uma questão meramente mecânica; há aqueles que não encontram estímulo para alimentar-se devido a uma perda familiar e fogem de qualquer lembrança que os remetam ao passado, aqueles que consideram o momento da alimentação um momento de integração familiar; além daqueles que devido ao sentimento de finitude alteram seus hábitos alimentares. Assim, os relatos dos idosos confluíram em questões-chave como o desenvolvimento biopsicossocial do ser humano, a saúde e a integração social, sinalizando como uma estratégia para a construção do envelhecimento sadio.

0410

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: FATOR DETERMINANTE PARA MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

SOUSA, HSV; PARAENSE, MC; FIGUEIRAS, YV; AREAS, RC; BRIGIDA, DCS; REZENDE, ALS; MIRANDA, GBC
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ

Alimentação Saudável: Fator determinante para a melhoria da qualidade de vida Introdução: A preocupação com a relação da inatividade profissional com hábitos de uma vida menos ativa desencadeou a necessidade de investigar o estado nutricional e o hábito alimentar dos servidores da SESP em fase de aposentadoria a fim de intervir com orientações sobre a importância de uma alimentação saudável para sua qualidade de vida. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares dos servidores da SESP em processo de aposentadoria no ano de 2008, como estratégia de impacto para a mudança de estilo de vida. Metodologia: Estudo descritivo transversal, realizado em fevereiro de 2008, no II Encontro do Projeto "Aposentadoria Planejada". A avaliação do estado nutricional foi feita a partir da coleta de peso e altura em balança antropométrica, utilizando IMC como parâmetro de diagnóstico, tendo sido aplicado um questionário de consumo alimentar, aferido a pressão arterial e glicemia pós-prandial. Foi levantado o histórico de doenças como diabetes, hiperlipidemia, constipação e hipertensão, assim como a prática de atividade física e ingestão de água. Foram utilizados os parâmetros de avaliação preconizados no III Consenso Brasileiro de Hipertensão Arterial, II Consenso Brasileiro de Obesidade e o II Consenso Brasileiro de Dislipidemia, neste momento foi realizada uma exposição dialogada sobre a importância da Alimentação Saudável para a qualidade de vida, sendo distribuído material técnico - educativo. No segundo momento, foram apresentados os resultados do trabalho e, através da técnica de interação - perguntas e respostas. Resultados e discussão: De um total de 35 servidores em processo de aposentadoria, foram avaliados 22, onde 40,9% estavam obesos, 45,45% com sobrepeso, 13,6% com intolerância à glicose, 54,54% com pressão arterial acima dos parâmetros de normalidade, 59,09% não praticavam atividade física e 50% consumiam menos de 5 copos de água/dia. Dos 100% dos servidores que participaram da técnica de perguntas e respostas, 60% se manifestaram informando que após a palestra começaram a mudar de maneira positiva o seu estilo de vida. Conclusão: Foi observado que o estilo de vida dos futuros aposentados da SESP apresentava comportamento de risco para a saúde comprometendo sua qualidade de vida. Lições aprendidas com a experiência e recomendações: A saúde da pessoa idosa e aposentada, não se restringe ao controle e à prevenção de agravos de doenças não transmissíveis, mas dependem da interação entre a saúde física, a saúde mental, a independência financeira, a capacidade funcional e o suporte social e familiar, garantindo uma vida plena de significados.

0255

A PERCEPÇÃO DAS GESTANTES QUANTOS AOS DESEJOS E HABITUS ALIMENTARES.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Ícaro Ribeiro Cazumbá da Silva; Ana Claudia Leite Figueredo; Ila Rocha Falcão; Lillian Portela Pereira da Silva; Maria do Carmo Soares Freitas
Escola de Nutrição - UFBA

Introdução: Trata-se de um estudo sobre os desejos gestacionais. Atribui-se a estes, a denominação picamalácia, podendo ser o ato de ingerir substâncias estranhas e os desejos convencionais durante a gravidez. Tais desejos são atribuídos a consumir um simples alimento até os mais inusitados, como comer pedaços de tijolos, barro, tinta dentre outros. Os grupos sociais constroem diferentes representações, imagens e modos de conceber o ato de alimentar e o corpo. O hábito alimentar é uma inscrição da cultura relacional a um conjunto de ações do cotidiano entre as diversas camadas sociais. Deve-se considerar a família, a escola e a mídia, como fortes aspectos conciliadores dos hábitos alimentares. Nesse sentido, deve-se considerar a alimentação como parte do comportamento humano, os valores culturais como tabus e crenças, e os fatores ambientais intimamente relacionados. Objetivo: Analisar a percepção das gestantes em relação ao comer enquanto um desejo gestacional. Metodologia: Foram feitas entrevistas com gestantes aleatoriamente na Maternidade Climério de Oliveira, onde as entrevistas eram gravadas, logo após transcritas e analisadas de acordo com a bibliografia disponível. Resultados: A gestante considera a gestação como uma representação de desejos e hábitos alimentares originários do bebê pois para ela, é ele que naturalmente assume o controle de seu corpo. Foi observado que as gestantes mudavam seus desejos e hábitos de acordo com o ambiente que estavam mostrando que os hábitos são fortemente influenciadores nesse campo intersubjetivo. Conclusão: As mudanças alimentares das gestantes estão mais influenciadas por hábitos construídos com valores subjetivos advindos de crenças, que outros tipos de orientações social e fisiológica.

0283

TÍTULO: CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOS PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, BELÉM/PARÁ – ANO 2009

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

- Carmen Lúcia de Oliveira Brandão; - Nilce Teixeira do Nascimento Gomes; - Cláudia de Fátima Correa Macedo; - Jocelino Costa Rodrigues; - Rejane Gonçalves Carvalho; - Roseane de Alcântara Mendes Formigosa
Prefeitura Municipal de Belém/Fundação Municipal de Assistência ao Estudante

Atendendo a orientação da Portaria nº 1010/2006-MS, Resolução/CD/FNDE-Nº38/2009 e Resolução CFN 358/2005 a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, realizou no ano de 2009 o curso de Capacitação para Manipuladores de Alimentos atuantes nas unidades escolares no município de Belém. Os objetivos do curso foram de reforçar conceitos e técnicas sobre o manuseio de alimentos encaminhados para o consumo dos alunos atendidos pelos Programas para que desempenhem com segurança suas funções no serviço de alimentação escolar. As orientações referem-se às etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, per capita, tempo/temperatura, valor nutricional dos alimentos, prevenção de doenças veiculadas pelos alimentos, com ênfase no emprego de técnicas adequadas de preservação e aproveitamento. O curso ofereceu 20 horas aula semanal, distribuídas em 05 dias no período da manhã, no auditório da Entidade Executora. Atendeu 211 participantes distribuídos em 98 unidades escolares. Na avaliação os manipuladores referem à importância dos temas abordados e sua aplicabilidade na prática diária com destaque para boas práticas de higiene (90%), alimentação saudável (89%) e conhecimento da legislação do PNAE (68,5%). A apresentação ocorreu através do aplicativo Power Point e estudos em grupo com complemento do facilitador. Os resultados indicam que o curso de formação é um excelente instrumento para melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos nas unidades educacionais; que a aplicação do método didático participativo propiciou aos presentes maior conhecimento e assimilação do seu papel e das práticas adequadas ao trabalho; que a valorização do trabalho dos manipuladores de alimentos é reconhecida pelos participantes como fundamental para o desempenho na prevenção das doenças veiculadas pelos alimentos.

0933

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL INFANTIL: CAMINHO PARA A FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Pammela Mendes Pereira
Centro de Ensino Superior dos Campos Gerias - CESCAGE*

O trabalho teve por finalidade estimular a criança alcançar uma alimentação saudável através do lúdico, com histórias, jogos e atividades, como meios de intervenção para a aprendizagem. A educação nutricional no ambiente escolar tem como objetivo conduzir de forma efetiva para à conscientização da necessidade de uma alimentação saudável para a promoção da saúde. A fase pré-escolar foi selecionada para a realização da intervenção, devido os indivíduos dessa faixa etária possuírem maior influência de pais, professores e colegas para formação dos hábitos alimentares. A pirâmide alimentar foi utilizada como um guia, a qual demonstra cada grupo alimentar com suas respectivas funções e porções necessárias para uma alimentação balanceada. Tal intervenção é necessária, devido a inúmeros fatores como: má alimentação da criança devido à própria falta de recursos financeiros dos pais, ou até as propagandas maciças por meios televisivos para o incentivo ao consumo de alimentos inadequados. A metodologia proposta para a análise consiste em um método indutivo, que considera que o conhecimento é fundamentado na experiência, sendo uma pesquisa qualitativa, exploratória, com ênfase bibliográfica e descritiva. Para cada grupo alimentar foi narrada uma história com ênfase na classificação dos alimentos, e aplicada uma atividade e brincadeiras para reforçar o assunto trabalhado. Houve interesse e participação ativa dos alunos durante todas as atividades propostas. Apesar do tempo da intervenção não permitir uma conclusão concreta, observou-se a adesão ao assunto por parte das crianças.

0689

AValiação DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE NITERÓI-RJ**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Departamento de Alimentação Escolar - FME/Niterói;Fagundes, ATS;Veiga, APB;Motta, APC;Lordêllo, CVB;Vidal, KT;Vasconcellos, MP;Sarmiento, MW;Guimarães, MVAC*

As práticas alimentares são estabelecidas desde os primeiros anos de vida e podem repercutir nas condições de saúde na idade adulta. Sendo assim, a alimentação em idade escolar deve fornecer alimentos em quantidade e qualidade satisfatórias, de forma a minimizar riscos à saúde e permitir que o potencial genético de crescimento e desenvolvimento seja atingido. Tendo em vista a recente reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, expressa na Resolução nº 38 de 16 de junho de 2009, o presente trabalho objetivou comparar as recomendações descritas neste documento com o oferecido na alimentação dos alunos das Unidades de Ensino Fundamental do Município de Niterói. O cardápio oficial oferecido no segundo semestre do ano de 2009 foi analisado utilizando a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras (2005) e a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da UNICAMP (2006). Foram calculadas as quantidades de macronutrientes, ferro, fibra, vitamina C e o valor energético total do cardápio das Unidades de Ensino Fundamental. O PNAE estabelece que a alimentação escolar ofereça 30% das necessidades nutricionais diárias (valor calórico, macronutrientes e alguns micronutrientes). Em todas as análises, o cardápio ofereceu quantidades superiores ao preconizado: +11,7% do valor energético, +1,8% de carboidratos, +31,8% de proteínas, +26,1% de lipídeos, +0,7% de fibras, +54,8% de vitamina C e +0,9% de ferro. Tais resultados se devem ao fato do cardápio do município contemplar duas refeições ao dia (desjejum/lanche e almoço/jantar), oferta diária de hortaliças, frutas e proteínas de alto valor biológico, além da ausência de bebidas e alimentos de baixo teor nutricional. Dessa forma, os valores mínimos estabelecidos pelo PNAE foram atingidos em todos os nutrientes calculados, evidenciando que o Município pesquisado garante uma alimentação escolar em quantidade e qualidade satisfatórias.

1099

ESTADO NUTRICIONAL, PADRÃO DIETÉTICO E PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO PÚBLICO DA GRANDE VITÓRIA, ES**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Eliana Cirilo;Patrícia Polez;Geraldina Gillian Silva
Faculdades Integradas São Pedro - FAESA*

A adolescência é caracterizada por mudanças somáticas, psicológicas e sociais nas quais fatores genéticos, ambientais, hormonais, sociais, culturais e nutricionais interferem diretamente no comportamento do adolescente. O objetivo desse trabalho foi avaliar o estado nutricional, consumo alimentar e prevalência de anemia ferropriva de adolescentes, com idade entre 14 e 19 anos, matriculados em uma instituição de ensino público de Serra, ES. Nesse estudo, participaram 29 adolescentes de ambos os sexos e o estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC) e a estatura (E) por Idade (I). Avaliou-se o consumo alimentar por questionário de frequência alimentar e o diagnóstico de anemia ferropriva, pela determinação da concentração de hemoglobina sérica, utilizando-se hemoglobímetro portátil. Encontrou-se excesso de peso em 43% das meninas e 50% dos meninos. Ao analisar o consumo alimentar, observou-se ingestão excessiva de alimentos ricos em gorduras e açúcares e baixa ingestão de frutas, hortaliças, carnes e ovos. Observou-se também que 38% dos adolescentes avaliados apresentaram diagnóstico de anemia, sendo que, entre os sexos, verificou-se maior percentual (48%) nas adolescentes. Esse estudo indicou provável relação entre prevalência de sobrepeso e hábitos alimentares inadequados, verificados pela ingestão freqüente de alimentos ricos em gorduras e açúcar, guloseimas e refrigerantes pelos adolescentes. Esses resultados, associados àqueles encontrados para a avaliação da prevalência de anemia ferropriva entre os adolescentes, sugerem a necessidade da implementação de intervenções nutricionais que visem proporcionar crescimento e desenvolvimento adequados e melhor rendimento escolar dos adolescentes.

0306

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA PROPOSTA PEDAGÓGICA: UMA REALIDADE NO COLÉGIO FÊNIX EM PETRÓPOLIS - RJ**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Patrícia Vieira da Cunha
Colégio Fênix*

A alimentação sofreu nas últimas décadas uma verdadeira invasão de produtos industrializados. Eles estão a cada dia mais práticos, atrativos e saborosos, mas junto a estas vantagens aparentes consumimos, uma infinidade de corantes, aditivos, gorduras trans, e outras substâncias para as quais nosso organismo não está preparado para receber. Os riscos dessa mudança em nossos hábitos alimentares estão aparecendo nos recentes estudos epidemiológicos (aumento da incidência nas crianças de diversas Doenças Crônicas não Transmissíveis) O objetivo é de registrar a experiência da educação Nutricional como uma disciplina no currículo de uma escola privada no Município de Petrópolis a partir do ano de 2004, onde buscou-se promover alimentação mais saudável para os alunos da Ed. Infantil e E. Fundamental, através de informações oferecidas com a introdução dessa disciplina, em aulas realizadas semanalmente. O total de alunos submetidos ao programa variou entre 50 e 60 crianças. Os alunos tomavam conhecimento dos conteúdos de Nutrição através de livreto elaborado pela Nutricionista, onde os Nutrientes eram relacionados a personagens. Utiliza-se as aulas teóricas com explicações sobre os nutrientes, suas funções e fontes, adequadas as faixas etárias e com exercícios de fixação, a partir dos recursos didáticos de contação de histórias, oficinas de culinária, entre outros. Observou-se que após a introdução dessa disciplina os alunos ficaram mais atentos quanto aos alimentos que consumiam, e divulgavam junto aos pais esses conhecimentos. Melhora na qualidade dos alimentos consumidos na escola e em casa, segundo questionário aplicado junto aos pais. Esse trabalho demonstra que a inserção do Nutricionista na escola como promotora de saúde viabiliza uma maior abrangência e toda a comunidade escolar se beneficia. A presença do Nutricionista nas reuniões pedagógicas contribui para seu aperfeiçoamento como educador e favorece a transversalidade do conteúdo com outras disciplinas. A inclusão curricular de Ed. Nutricional contribuiu para a reflexão e mudança de hábitos pouco saudáveis comuns na sociedade atual.

1291

CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL DOS EDUCADORES DAS CRECHES DE MARACAJU-MS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Romeiro, TS;Cavalcanti, A OCD;Mendes, RCD
Centro Universitário da Grande Dourados*

A capacitação dos profissionais das creches sobre alimentação infantil é essencial para que estes promovam a alimentação saudável entre as crianças. O presente estudo teve como objetivo verificar o conhecimento dos educadores das creches de Maracaju (MS) sobre alimentação infantil; conhecer as percepções dos educadores sobre o seu papel nos cuidados relacionados a alimentação oferecida às crianças; relacionar o grau de escolaridade dos educadores com seu conhecimento sobre alimentação infantil e analisar o conhecimento dos educadores com base na pirâmide alimentar. Foi realizado um estudo de campo quantitativo-descritivo, onde foi aplicado um questionário em quatro creches da cidade pesquisada, que atendem crianças de 4 meses à 5 anos de ambos os sexos e de condições sócio-econômicas médio-baixa, participaram da pesquisa os professores e os assistentes educativos. A pesquisa foi composta por 81 sujeitos, sendo 35 (43,21%) professores e 46 (56,79%) assistentes educativos. A média de acerto entre os professores foi $8,75 \pm 1,23$ e dos assistentes educativos foi $8,43 \pm 1,28$, não foi encontrada diferença na média de acertos ($p=0,25$) das duas categorias profissionais. Considerando boa nota os profissionais que acertaram pelo menos 70% das questões, 91,43% dos professores e 86,96% dos assistentes educativos, o que significa que ambos possuem conhecimento sobre alimentação infantil. As questões que apresentaram maior porcentagem de erro foram às questões sobre introdução de novos alimentos às crianças menores de um ano e as perguntas sobre importância de alguns nutrientes. Contudo, ressalta-se a importância da realização de cursos para que, estes profissionais aprimorem seus conhecimentos sobre alimentação infantil.

0446

ABORDAGEM INVESTIGATIVA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DE PINHEIRO-MA**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Moraes, RMS;Mendes, ACF
UNICEUMA*

A adolescência é marcada por mudanças, biológicas, psicológicas, cognitivas e sociais que ocorrem intensamente durante essa época, interferindo de forma dinâmica no comportamento alimentar do adolescente. Uma alimentação equilibrada na adolescência estabelece e reforça os hábitos alimentares para toda a vida. Esse trabalho teve como objetivo investigar o comportamento alimentar dos adolescentes de uma escola da rede particular de Pinheiro – MA. A população de estudo foi composta por estudantes do Ensino Médio, na faixa etária de 15 a 18 anos. Foram coletadas informações como sexo, idade, hábitos alimentares e a avaliação antropométrica foi realizada coletando dados sobre peso e altura, calculando-se o Índice de Massa Corporal (IMC). Dos 100 alunos que foram selecionados para compor a amostra, foram obtidos dados de 90. Quanto ao número de refeições diárias 8,9% faziam duas refeições por dia, 37,8% três ou quatro refeições e 53,3% faziam cinco ou seis refeições diárias. 70% dos adolescentes costumam realizar o desjejum. Em relação à frequência do consumo de carne vermelha e carne branca, verificou-se predominância do sexo feminino tanto para consumo de carne vermelha (30%) como de carne branca (37,8%), com consumo de uma a três vezes por semana. O consumo de frutas é realizado pela maioria dos adolescentes (62,2%) e o de legumes e/ou saladas por 36,7%. Verifica-se também que mais de 50% dos adolescentes não fazem o consumo de leite. Quanto ao feijão, 57,8% consome ao menos quatro vezes na semana. Analisando a prevalência do consumo de balas, salgadinhos industrializados, biscoitos recheados, doces em barra, chocolates, bolos, goma, entre outros, observou-se que a maioria da população estudada (76,7%) faziam uso destes tipos de guloseimas. 72,2% fazem o consumo de lanche da própria escola, destes 70% são lanches classificados como não saudável (refrigerante, pastel, biscoito recheado). Mais de 60% dos adolescentes fazem o consumo de dois litros de água por dia e 60% não consomem bebidas alcoólicas. Observou-se 36,7% dos meninos e 35,5% das meninas praticam atividade física. Apesar de 95% dos escolares considerarem ser importante a prática de hábitos alimentares saudáveis, 48,9% não

se preocupava em realizar uma alimentação saudável. Com relação ao estado nutricional, verificou-se que 12,2% dos adolescentes encontravam-se com baixo peso, 74,5% eutróficos, e 13,3% com excesso de peso. Os resultados apontam para um provável desequilíbrio da dieta, considerando a omissão de refeições e a inexistência de uma alimentação equilibrada. O estilo de vida adotado torna-se um fator de risco para a saúde, fazendo-se necessário direcionar ações para orientar esta população.

0610

CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTE EM PERÍODO ESCOLAR: CANTINA SAUDÁVEL OU MERENDA ESCOLAR?**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Sanches, APLM;Barboza, SM;Envernize, APD;Campos, MVA;Barbosa, MR;Sales, MD;Dutra de
Oliveira, JE
Universidade de São Paulo*

A formação dos hábitos alimentares sofre influência de vários fatores, incluindo: aspectos históricos, sociais, religiosos, econômicos e geográficos que variam de acordo com a população. O ambiente escolar destaca-se como um espaço significativo para a promoção de práticas alimentares saudáveis para adolescentes. O objetivo do estudo foi avaliar o consumo alimentar de adolescente durante o período escolar antes e após intervenção de educação nutricional. Trata-se de um estudo intervencional, no qual foi aplicado um questionário estruturado contendo informações a respeito da presença e frequência de consumo de produtos oferecidos na cantina e na merenda escolar pré e pós quatro intervenções de educação nutricional com periodicidade semanal. A população do estudo foi de alunos de uma escola pública do município de Ribeirão Preto-SP/Brasil. A amostra era constituída por 416 alunos, com média de idade de 13,7 anos e desvio padrão de 2 (51% do sexo feminino e 49% do sexo masculino). A população apresentou uma alta prevalência do consumo de alimentos no intervalo escolar (93,6%), sendo que 61,9% consomem a merenda escolar e 92,1% consomem alimentos provenientes da cantina. Antes da intervenção o consumo prevalente de alimentos na cantina era de: salgadinhos assados (79,4%), balas (79,2%), suco natural (58,7%), suco artificial (55,5%), snacks (36,5%) e barra de cereais (12,7%). Após a intervenção houve diferença apenas no consumo de suco natural que passou a ser de 71,5%, e redução no consumo de suco artificial e bala para 48,7% e 59,9%, respectivamente, sem diferença entre os gêneros em ambos os momentos. Conclui-se que há um predomínio de um duplo consumo alimentar (consumo tanto a alimentação gratuita como da comercializada dentro da escola). Os adolescentes priorizam alimentos altamente calóricos com predomínio de carboidratos simples. O programa de educação nutricional pontual proposto foi eficaz para modificação de práticas alimentares saudáveis. Porém, ações educativas sobre alimentação devem ser continuamente abordadas no ambiente escolar permitindo a adoção de mudança permanente.

0435

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS MOEDORES DE CARNE EM ESCOLAS PADRÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO PÚBLICO DO RIO DE JANEIRO**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Sandra Marise Teixeira da Silva;Lúcia Rosa de Carvalho;Alice Gonçalves Martins Gonzalez
Universidade Federal Fluminense*

INTRODUÇÃO: A higienização incorreta de equipamentos e utensílios utilizados no processamento das refeições escolares é um aspecto que traz grande preocupação, pois pode constituir importante fonte de contaminação para os alimentos. O moedor de carne é um equipamento considerado de alto risco na causa de doenças de origem alimentar. As boas condições higiênicas dos equipamentos são imprescindíveis na garantia da inocuidade do alimento e da qualidade das refeições escolares. OBJETIVO: Diagnosticar as condições higiênicas dos moedores de carne, através de análise visual e microbiológica, em Escolas Padrão da Rede Municipal de Ensino Público do Rio de Janeiro. MÉTODO: O estudo foi realizado em seis Escolas Padrão da Rede Municipal de Ensino Público do Rio de Janeiro selecionadas por amostragem aleatória. A conservação do moedor de carne e os procedimentos operacionais adotados pelos manipuladores para higienizar o equipamento foram avaliados através da aplicação de uma Lista de Verificação de Boas Práticas. Foram realizadas análises microbiológicas, antes e após o uso do equipamento higieni-

zado, para a contagem presuntiva de bactérias mesófilas aeróbias através do Método de Superfície de Contato (swab). RESULTADOS E CONCLUSÃO: Os resultados da análise visual mostraram 100% de inadequação nos procedimentos de higienização dos moedores de carne, antes e após o processamento. A maioria dos resultados das análises microbiológicas dos moedores avaliados apresentou valores muito acima daqueles recomendados pela APHA (2 UFC/cm²) e também por pesquisadores brasileiros (50 UFC/cm²) para mesófilos aeróbios. Os moedores de carne, nas seis Escolas Padrão estudadas, apresentaram condições higiênicas insatisfatórias tanto pela análise microbiológica quanto pela análise visual. A melhoria das condições higiênicas nas cozinhas das escolas estudadas e a garantia de alimentos seguros para as crianças destas instituições depende prioritariamente do treinamento e supervisão adequados do pessoal envolvido no processo produtivo das refeições.

0194

AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA ESTUDOS EM NUTRIÇÃO EM UMA ESCOLA PARTICULAR DE SANTA CRUZ DO SUL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Riceli Lima; Isabel Pommerehn Vitiello
Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC*

Durante a infância acontece a formação dos hábitos alimentares. O nutricionista é um profissional da saúde que atua em todas as situações onde exista a integração homem-alimento, assim pode exercer a sua função de promover a saúde na escola, por meio de atividades assistenciais e educativas, interagindo com os demais profissionais que atuam neste espaço, já que este é um ambiente voltado à prática do ensino-aprendizagem. O presente artigo teve por objetivo avaliar a importância da disciplina Estudos em Nutrição no currículo escolar da 7ª série de uma escola particular de Santa Cruz do Sul. Foram entrevistados 34 alunos, que cursaram a disciplina Estudos em Nutrição na 7ª série no ano de 2007; 17 responsáveis; 2 professores e 1 representante da direção, todos voluntários, de uma escola particular de Santa Cruz do Sul. Os resultados mostraram que a maioria dos alunos considerou a disciplina de nutrição importante (29,41% muito importante e 41,18% importante). Em contrapartida, 52,94% dos responsáveis consideraram muito importante e 29,41% como importante, evidenciando que têm consciência de que a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde do escolar. Apesar do número pequeno de professores que participaram, estes reconheceram a importância da Nutrição fazer parte do currículo escolar, relacionando bons hábitos alimentares com a prevenção de doenças. Já na avaliação da direção, considerando relatos de alunos e seus pais ou responsáveis, os resultados positivos já puderam ser vistos. Pois os alunos afirmaram ter adquirido consciência da importância de bons hábitos alimentares e o quanto estes irão interferir na sua qualidade de vida no futuro, associando alimentação equilibrada com prevenção de doenças. Mesmo que este trabalho não tenha atingido um número maior de indivíduos, permitiu reconhecer que, a disciplina Estudos em Nutrição, apesar de ser ministrada em um período considerado não adequado, resulta em resultados positivos, do ponto de vista dos participantes do estudo.

0906

HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE MACEIÓ, AL, 2009

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Iris Cristyne da Silva Santos; Risia Cristina Egito de Menezes
Universidade Federal de Alagoas*

Introdução: Sabe-se que hábitos alimentares incorretos podem comprometer o estado nutricional, causando déficit ou excesso de peso, que repercutem em graves danos à saúde. Este estudo objetivou avaliar os hábitos alimentares de adolescentes de uma escola pública da cidade de Maceió, AL. Metodologia: Foram entrevistados 90 adolescentes entre 10 a 18 anos, sendo 51,1% do sexo masculino. Utilizou-se um questionário estruturado, por meio do qual se analisou as seguintes variáveis: dados socioeconômicos, frequência de consumo alimentar, local e periodicidade das refeições diárias. Resultados e Discussão: Dentre os alimentos habitualmente consumidos, destacaram-se o arroz, feijão, pão francês, manteiga/margarina, óleo, açúcar e suco em pó, sendo consumidos por mais de 90% dos jovens. O consumo de produtos lácteos foi considerado satisfatório, como tam-

bém o consumo de carnes. Em contrapartida, o consumo de frutas, legumes e verduras mostrou-se baixo. Evidenciou-se também um consumo excessivo de alimentos de alta densidade energética, como: refrigerante, biscoito recheado, doces/balas, embutidos e fast-foods. Além disso, 97,8% dos adolescentes realizavam três ou mais refeições diárias e mais de 80% alimentavam-se em domicílio. Conclusão: Pode-se concluir que os adolescentes apresentaram hábitos alimentares inadequados, tendo um comportamento alimentar preditor de riscos à sua saúde. Isto ressalta a importância da realização de um eficaz processo de educação nutricional nesta unidade escolar, envolvendo alunos, professores e pais para a formação e consolidação de hábitos alimentares saudáveis.

0978

IDENTIFICAÇÃO DE RISCOS NUTRICIONAIS EM PRÉ ESCOLARES ASSISTIDOS POR UM CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL DO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ – SC.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Cherem, AR; Hofelmann, DA; Jurcevic, JD; Wilke, GD; Aguiar, C; GUTSTEIN, R.
Universidade do Vale do Itajaí - Univali*

O estado nutricional constitui-se num indicador essencial da condição de saúde e da qualidade de vida de uma população. Neste sentido objetivou-se avaliar, através da antropometria, o estado nutricional de 105 pré-escolares assistidos em um Centro Educacional Infantil no município de Itajaí – SC. O estado nutricional foi avaliado utilizando-se o software Excel a partir dos dados: idade, sexo, estatura e peso do indivíduo, apresentando como resultado os valores em percentis dos indicadores estatura/idade, peso/estatura, peso/idade e índice de massa corporal por idade (IMC), sendo classificados segundo os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (2006). Foram calculados a média, desvio padrão, mediana e razão de prevalência entre os sexos e idade (menores e maiores de 2 anos), com intervalo de confiança de 95%. A idade média das crianças estudadas foi de 43±19,07 meses. O sexo feminino correspondeu a 53,34% (n=56) do total da amostra. Os maiores de 2 anos totalizaram 80% (n= 84). Ao analisar o índice E/I, a baixa estatura foi identificada em 12,37% (n=13) dos avaliados. Para os indicadores P/I, P/E e IMC/idade, a prevalência de sobrepeso e obesidade foi de 19,05% (n=20), 25,72% (n=27) e 30,48% (n=32), respectivamente. O sexo masculino apresentou uma prevalência 29% maior de excesso de peso do que o sexo feminino. As crianças com idade menor ou igual a dois anos, apresentaram uma razão de prevalência para a obesidade duas vezes maior em comparação com as maiores. Considerando os resultados obtidos, torna-se imprescindível um programa de vigilância das medidas antropométricas, como forma de monitorar, avaliar e identificar o estado de saúde destas crianças. É necessário estabelecer critérios que visam acompanhar aquelas que apresentam valores comprometedores, através de estratégias de intervenção apropriadas.

0278

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA MESA BRASIL/SESC DE CACHOEIRA DO SUL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Bianca Inês Etges; Josie Elisa Lawall Radiske
Universidade de Santa Cruz do Sul*

Nos últimos anos, a prevalência de obesidade em crianças e adolescentes cresceu na maior parte dos países, constituindo um dos mais significativos problemas nutricionais da atualidade. A situação é tão preocupante que a Organização Mundial da Saúde (OMS) considera a obesidade uma epidemia, inclusive nas faixas etárias mais jovens, e prevê conseqüências adversas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de pré-escolares de instituições filantrópicas atendidas pelo Mesa Brasil/SESC em Cachoeira do Sul. Os dados foram coletados diretamente do arquivo do Programa referentes aos anos de 2007 e 2008 e avaliados através das tabelas e gráficos da OMS (2006). Os indicadores antropométricos utilizados para avaliar as crianças de 2 a 5 anos de idade foram, estatura para idade (E/I) e peso para estatura (P/E), e para avaliar as crianças de 5 anos e 1 mês a 6 anos e 11 meses foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) (WHO, 2006). Foram avaliadas 228 crianças de ambos os sexos com idade entre 2 e 6 anos e 11 meses de idade. O estado nutricional foi avaliado a partir de indicadores antropométricos P/E, E/I e também, a partir do IMC. Como resultado constatou-se que a maioria, em ambos os sexos quando classificados em relação a P/E encontraram-se em eutrofia e 17,3% (meninos) e 12,5% (me-

ninas) com sobrepeso; isto também ocorre quando classificados segundo a E/I sendo que 96,15% dos meninos e 100% das meninas estavam eutróficos. Em relação à classificação dos pré-escolares maiores de 5 anos e 1 mês, a maior parte dos pré-escolares independentemente do gênero, encontra-se em eutrofia e foram encontrados percentuais altos de sobrepeso e obesidade em ambos os sexos, sendo o masculino com maior percentual. Apesar da maioria das crianças avaliadas estarem classificadas como eutróficas, observa-se que o sobrepeso e a obesidade estão cada vez mais presentes, demonstrando que o país está passando por uma fase de transição da desnutrição para o sobrepeso. De acordo com os resultados obtidos no presente estudo, ressalta-se a importância de avaliar o estado nutricional de crianças, para só assim podermos intervir de maneira correta com um tratamento adequado precocemente, possibilitando uma reversão do quadro nutricional.

0926

PRIMEIRA LEI DE REGULAMENTAÇÃO DE CANTINAS ESCOLARES NO BRASIL: AVALIAÇÃO APÓS SETE ANOS DE INSTITUIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Gabriel, CG; Vasconcelos, FAG; Corso, ACT; Caldeira, GV; Andrade, DF; Schmitz, BAS; Ricardo, GD; Machado, MS
CECANE SC*

Introdução: Santa Catarina foi o primeiro Estado brasileiro a criar uma legislação para regulamentar os alimentos comercializados nas cantinas escolares (Lei Estadual 12.061/2001). Objetivo: verificar se os itens comercializados nas cantinas de oito municípios pólo do Estado estão em conformidade com a Lei. Método: A amostra resultou em 345 escolas (269 públicas e 76 privadas). Questionário estruturado foi aplicado com os diretores e responsáveis pelas cantinas. Para investigar a associação entre as variáveis (alimentos e bebidas) e a rede de ensino, calculou-se o qui-quadrado. Para verificação dos níveis de adequação à Lei utilizou-se a Teoria da Resposta ao Item (TRI). Resultados: Das 345 escolas participantes, 156 (45,2%) possuem cantina (59 particulares e 97 públicas). A rede particular destacou-se quanto à presença de cantina ($p < 0,001$). A maioria das cantinas (68,2%) não comercializa salgadinhos fritos, refrigerantes, pipocas industrializadas, balas, pirulitos e gomas de mascar e salgadinhos industrializados. Os itens que apresentaram maior dificuldade de adequação à Lei foram os sucos artificiais e a comercialização diária de duas frutas (83,1% não comercializam frutas). As pizzas; bolos/tortas; chocolates e doces são comercializados por 72,9%; 65,2%; 50,6% e 48,0% das cantinas, respectivamente. Conclusões: Embora grande parte das cantinas não comercialize a maioria dos itens proibidos pela legislação, muitos estabelecimentos disponibilizam itens considerados de baixo valor nutricional. A fiscalização destes estabelecimentos é necessária, juntamente com ações de educação nutricional, visando promover hábitos alimentares saudáveis e fornecer subsídios para políticas de alimentação escolar.

Financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

1093

AVALIAÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DOS CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DE SANTA CATARINA, BRASIL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Machado, MS; Gabriel, CG; Caldeira, GV; Schmitz, BAS; Vasconcelos, FAG; Corso, ACT; Andrade, DF
Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é o órgão responsável por acompanhar e fiscalizar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), programa social mais antigo do Brasil. Objetivo: avaliar a atuação dos CAE's no Estado de Santa Catarina (SC). Método: aplicou-se entrevista estruturada com representantes dos CAE's em amostra representativa ($n=152$; 51,87%) dos municípios do Estado. Investigaram-se variáveis de atuação do CAE, envolvendo as etapas de colaboração efetiva na implementação do PNAE, desde a programação e execução, até a avaliação do mesmo. Resultados: segundo os entrevistados, a maioria dos CAE's possui regimento interno (52,6%; $n=80$), aprovado em assembleia (85,0%; $n=68$), utilizado e de domínio público entre os conselheiros (85,0%; $n=68$). De acordo com os relatos, todos os CAE's realizam reuniões, entretanto estas costumam ocorrer trimestralmente ($n=75$; 49,4%). Além disso, 61,2% ($n=93$) participam da elaboração dos cardápios; 91,4% ($n=139$) fiscalizam a aplicação dos recursos federais direcionados ao PNAE e 95,4% ($n=145$) recebem e analisam a prestação de contas do

programa, sendo que tal prestação de contas costuma ocorrer semestralmente (54,0%; $n=75$). Apesar de os conselheiros referirem que 59,2% ($n=90$) dos CAE's monitora a aquisição de alimentos; 84,9% ($n=129$) zela pela qualidade dos produtos em todos os níveis e 66,4% ($n=101$) orienta o armazenamento, tais atividades costumam ser realizadas mensalmente (26,7%, $n=24$; 23,3%, $n=30$; 22,8%, $n=23$, respectivamente). Conclusões: embora detectado que a maioria dos CAE's cumpre com suas atribuições, muitos conselhos ainda falham na fiscalização do PNAE ou realizam as ações com periodicidade insuficiente ou recomendada. Dessa forma, evidencia-se a necessidade da realização de ações de formação e sensibilização dos conselheiros do CAE, promovendo o cumprimento efetivo do seu papel de controle social.

0471

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (FERRO, PROTEÍNA E CALORIA) DO CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAL DO PRÉ-ESCOLAR DE ANGRA DOS REIS.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Hanna da Conceição Rosa; Marilene de Oliveira Leite
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa RJ*

Resumo: Este estudo teve por objetivo avaliar a capacidade potencial do cardápio no atendimento de necessidades nutricionais específicas (ferro, proteína e caloria) dos pré-escolares e o cumprimento do mesmo utilizando a estrutura já existente do programa. Utilizou-se como metodologia a teoria de amostragem estratificada casual simples onde selecionou-se quatro unidades escolares dentro dos estratos geográficos do município de Angra dos Reis. A região "Ilha" não foi incluída no plano amostral por ser de difícil acesso. Para a avaliação da análise da composição nutricional (caloria, proteína e ferro) do cardápio oferecido desmembrou-se todas as preparações e, com base no per-capita (quantidade em gramas), foi avaliado o teor dos nutrientes abordados. Foram utilizados como padrão para esta análise a Tabela de Composição Química dos Alimentos: Suporte para Desição Nutricional (Philippi, 2002) e a Tabela de Composição Química dos Alimentos (Franco, 1992). Para a verificação do cumprimento do cardápio foram feitas visitas constantes nas quatro unidades escolares selecionadas por dois meses, essas visitas ocorreram de forma aleatória para que os funcionários da área de produção não soubessem o dia em que seriam visitados. A média diária de proteína, caloria e ferro encontrados no cardápio oferecido nas unidades escolares do município em estudo, foi de 22 Proteína (g/d), 540 Calorias (Kcal/d) e 4,80 Ferro (mg/d), ultrapassando a recomendação do PNAE (15%) em 9, 350 e 1,8 respectivamente. Ressalta-se que esses valores foram analisados em alimentos em seu estado in natura não descontando perda do preparo. Conclui-se que no município integrante do estudo, a merenda proporcionou boa contribuição referente ao total recomendado de ferro, energia e proteína para esse grupo de crianças sendo 97% do cardápio cumprido. Porém para intensificar a absorção do ferro da refeição e prevenir a anemia, sugere-se combinar melhor as refeições evitando a combinação com cálcio, fósforo e incluindo uma fonte de vitamina C a cada refeição.

1259

ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS DO DISTRITO FEDERAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Gabriela Tavares Cardoso; Ivana Aragão Lira Vasconcelos; Nina Flávia de Almeida Amorim; Thyaty Porto; Nádia Rodrigues; Ana Luisa Paiva; Aline Guimarães de Almeida
Projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis, U*

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) desempenha um papel relevante para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e promoção da alimentação saudável na escola, sendo importante a avaliação da aceitação, por parte dos escolares, dos alimentos servidos neste ambiente. Diferentes fatores interferem nesta aceitação, destacando-se a cultura alimentar e as condições de clima e temperatura. Objetivo: avaliar a aceitação do cardápio do PNAE executado em três escolas do Distrito Federal. Método: foram avaliadas preparações frequentemente servidas nas escolas e que apresentavam baixa aceitabilidade, segundo relatos de atores da comunidade escolar. Para isto foram utilizadas as metodologias de resto ingestão (avalia os percentuais de aceitação por meio da pesagem dos alimentos); e a escala hedônica, que investiga a opinião dos alunos quanto à preparação analisada. Utilizou-se a ficha de Escala Hedônica Mista que possui 5 pontos (detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei) e perguntas sobre o que o aluno mais gostou e menos gostou da preparação. Resultados: dentre as preparações avaliadas

destacaram-se três: o caldo de fubá com carne em conserva, a canjica, e o arroz com carne em conserva e legumes. Verificou-se que o índice de adesão foi baixo para o caldo de fubá (43%) e alto para as demais preparações (96% e 93%, respectivamente). Acerca da aceitabilidade avaliada pelo método do resto ingestão, verificaram-se os seguintes percentuais: 82,5%, 91% e 86%, respectivamente. Já o método da escala hedônica gerou os seguintes valores de aceitabilidade: 70%, 52% e 45% para o caldo de fubá, canjica e arroz com carne em conserva e legumes. Conclusão: os dados revelam que as preparações avaliadas precisam ser revistas uma vez que não se enquadram nos parâmetros de inclusão no cardápio estabelecidos na Resolução nº 38 do FNDE (90% para resto-ingestão e 85% para escala hedônica). É importante a realização de testes que permitam aprimorar a qualidade das refeições servidas no PNAE.

0480

DESENVOLVIMENTO DE UM INSTRUMENTO SEGUNDO GRAU DE RISCO SANITÁRIO PARA AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLARES

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Stedefeldt, E;Cunha, DT;Silva Jr, E
Universidade Federal de São Paulo

Alimentos manipulados e preparados em condições e procedimentos inadequados têm riscos aumentados para a presença de perigos físicos, químicos e biológicos. O objetivo foi desenvolver instrumento no formato de lista de verificação (check-list) para avaliação das Boas Práticas de manipulação de alimentos que norteie as práticas adotadas pelas escolas na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, PNAE, do Brasil. O presente estudo foi financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. A criação da lista foi realizada em três etapas: 1. Seleção dos itens observados em diferentes listas; 2. Pontuação do item segundo risco sanitário e dos blocos de itens; 3. Determinação da classificação geral do risco sanitário. Para seleção dos itens foram comparadas 14 listas de verificação para as Boas Práticas, provenientes de municípios e instituições. Os itens da lista de verificação foram agrupados em seis blocos e a classificação geral da situação de risco sanitário, atribuída ao final da aplicação da lista de verificação proposta, foi adaptada a partir da legislação vigente e literatura. Após as análises foram verificados os itens que se apresentaram mais freqüentes nas listas e atribuiu-se o sete como nota de corte para inclusão do item no instrumento e sua adequação do item ao ambiente escolar. Atribui-se para cada item uma nota, conforme seu grau de risco sanitário sendo: oito, condições/situações que permitem multiplicação de microorganismos; quatro, condições/situações que permitem sobrevivência de microorganismos, dois condições/situações de contaminação cruzada com contato direto com o alimento e um condições/situações de contaminação cruzada sem contato direto com o alimento. Todo item que se apresentava não conforme com a legislação recebeu nota zero. Para os blocos foram atribuídos os seguintes pesos: 10 fornecedor; 10 edificações e instalações; 15 equipamentos e utensílios; 25 manipuladores; 30 processos e procedimentos; e 10 para higiene ambiental. Ao final, foram definidas quatro classificações de risco sanitário: muito alto, alto, regular e pouco. A lista de verificação para Boas Práticas elaborada, baseada na legislação sanitária vigente, apresenta-se como ferramenta vantajosa para orientar gestores do PNAE bem como a oferta de refeições escolares da rede privada, contribuindo para segurança alimentar e saúde do escolar.

0344

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES NO CENTRO EDUCACIONAL MARIA DE MAGALHÃES PINTO, NOVA LIMA-MG- 2006.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

ALESSANDRA PEREIRA PIRES;ALEXANDRA DE PAULA SANTOS CASTRO;LUCIANE DANIELE CARDOSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA LIMA

A alimentação e nutrição constituem requisitos básicos para promoção e proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento infantil.

O presente estudo foi realizado com o objetivo de avaliar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de pré-escolares. A amostra constituiu-se de 7 crianças com idade in-

ferior a 72 meses, assistidas em uma instituição de apoio, no município de Nova Lima, Minas Gerais.

Na determinação do perfil antropométrico foram avaliados os índices peso/idade, peso/altura e altura/idade e na avaliação do consumo alimentar utilizou-se o método do registro alimentar durante três dias não consecutivos. Observou-se uma taxa de excesso de peso de 42% para os índices P/I e P/A e 14,3% de déficit de crescimento de acordo com o índice A/I. Com relação ao consumo alimentar observou-se uma ingestão superior a 100% da recomendações para os todos os nutrientes avaliados (energia, proteína, cálcio, ferro, vitamina A e vitamina C), a exceção da fibra, a qual apresentou um percentual de adequação em torno de 50%. A ocorrência de excesso de peso pode refletir, de certa forma, o padrão alimentar inadequado, caracterizado pelo consumo energético excessivo, indicando a necessidade de intervenções de educação e saúde para prevenir a obesidade.

1141

ESTADO NUTRICIONAL E SITUAÇÃO SÓCIOECONOMICA DE ADOLESCENTES NA MESORREGIÃO SUDOESTE PARANAENSE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Francini Xavier Rossetti;Suely Teresinha Schmidt Passos Amorim;Márcia Stolarski;Joel Correa da Rosa
DNUT/UFPR

Introdução: a adolescência é um período importante do desenvolvimento humano, com mudanças tanto somáticas quanto psicológicas e sociais. Compreender a complexa rede de determinantes sociais e econômicos que atuam sobre o estado nutricional desse grupo é de grande importância para desenvolvimento de políticas públicas.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de adolescentes matriculados em escolas públicas estaduais em nove municípios do sudoeste do Paraná, identificando os determinantes socioeconômicos;

Métodos: estudo do tipo transversal, envolvendo amostra de 1198 adolescentes entre 10 e 18 anos de idade de municípios do Sudoeste do Paraná, escolhidos por conveniência. Os indicadores estabelecidos para avaliação do estado nutricional foram a estatura para idade e Índice de Massa Corporal, de acordo com o que recomenda a OMS. Para a classificação do estado nutricional foram utilizados os pontos de corte através do escore z, segundo o Ministério da Saúde. Comparação de prevalência de sobrepeso e obesidade por faixa etária e sexo foi realizada através do teste estatístico qui-quadrado, considerando $p < 0,05$ como diferença significativa. Teste de correlação de Pearson e correlação de Spearman foi realizado para testar associação entre indicadores socioeconômicos municipais (IDH, IPH E Índice de Gini) e o estado nutricional dos adolescentes.

Resultados: A prevalência de baixo peso para idade foi de 3,17%, 14,4% de sobrepeso e 3,92% de obesidade. A prevalência de sobrepeso e obesidade na faixa etária dos 10 aos 14 anos foi de 19,7% e na faixa de idade dos 15 aos 18 anos foi de 13,6% ($p=0,03$). Entre os adolescentes do sexo masculino a prevalência de sobrepeso e obesidade foi maior do que no feminino: 20,2% x 16,7%, respectivamente ($p=0,15$). Foram descritos os níveis e tendências do sobrepeso e obesidade segundo os indicadores sócio-econômicos municipais, porém, não foram encontrados valores significativos de tendências.

Conclusão: A investigação de um modelo conceitual que melhor compreenda a complexidade dos determinantes da obesidade em adolescentes é de fundamental importância, objetivando contribuir para a apreensão do problema em níveis tanto populacionais como regionais e definir ações e políticas públicas voltadas para o controle e prevenção da epidemia nesta fase da vida.

Palavras-chave: Adolescentes. Estado nutricional. Indicadores sócio-econômicos

1251

PERFIL NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA INSTITUIÇÃO MUNICIPAL DE ENSINO DE CARUARU-PE.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Ribeiro, MVB;Felix, DC;Felix, DC;Moura, IFde
Faculdade do Vale do Ipojuca

Os padrões dietéticos e nutricionais de populações do mundo inteiro têm sofrido transformações significativas. Em países da América Latina esta tendência temporal está as-

sociada à diminuição da desnutrição infantil e o aumento da prevalência da obesidade. No Brasil, tem sido detectada a progressão da transição nutricional não só na população adulta, mas também em crianças e adolescentes. Alguns estudos apontam que para minimizar ou evitar esses problemas a educação nutricional tem papel fundamental, melhorando os conhecimentos nutricionais, atitudes e comportamento alimentar, influenciando também nos hábitos alimentares da família. O presente estudo teve como objetivo descrever o perfil nutricional e os hábitos alimentares de escolares do ensino fundamental de uma instituição municipal de Caruaru-PE. Para tal, realizou-se estudo do tipo descritivo transversal. Foram investigados 144 escolares com idade entre 8 e 12 anos. Para avaliação nutricional foram aferidos o peso e a altura de todas as crianças. O cálculo do Índice de Massa Corporal -IMC foi realizado segundo regulamentado pelo NCHS. O padrão de referência adotado para a análise do estado nutricional foram as novas curvas para avaliação do crescimento das crianças de 0 a 19 anos da OMS de 2007, com análise segundo a curva de percentil da relação IMC/Idade. A coleta dos dados sobre os hábitos alimentares e a origem da alimentação escolar foi feita através de questionário. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2003 e a análise realizada pelo pacote estatístico EPIINFO 6.04d. Dos 144 escolares estudados 5,6% encontravam-se com baixo peso, 70,8% com peso adequado, 20,1% com sobrepeso e 3,5% com obesidade. O consumo freqüente de doces foi descrito por 74% dos escolares. Já o consumo de feijão e de frutas mostrou-se satisfatório (81,9% e 67,3%, respectivamente). Observou-se que 45,1% escolares não consumiam a merenda escolar, substituindo por outros alimentos, sendo os salgadinhos, biscoitos recheados e refrigerantes, os mais citados. Tendo em vista que a alimentação escolar vem sendo fortemente afetada pelo consumo de alimentos industrializados e pobres em nutrientes, torna-se necessário o fortalecimento da educação nutricional não só nas escolas, mas na comunidade, na mídia e nos serviços de saúde.

0716

O CONHECIMENTO DE PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA DE CHAPECÓ SOBRE A POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ADOTADA EM SANTA CATARINA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Cadona, A;Côrrea, EN;Fransozi, C;Gallina, LS;Teo, CRPA;Rech, FRF
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ*

A escola tem se mostrado um ambiente interessante para a formação de hábitos, inclusive os de saúde. No âmbito escolar, a temática alimentação e nutrição envolve toda a estrutura escolar, essencialmente, o educador, que tem posição estratégica, entretanto, muitas vezes há falta de segurança para atuar. Neste contexto, o PNAE pode ser considerado um instrumento pedagógico, assim como a Lei de Regulamentação das Cantinas, que também tem sido reconhecida como importante estratégia de promoção de hábitos alimentares. O objetivo deste estudo foi identificar o conhecimento dos professores do ensino fundamental da rede pública estadual de Chapecó (SC) sobre a política de alimentação escolar adotada no estado, como subsídio para a promoção da saúde. O estudo descritivo de natureza quantitativa foi conduzido em 21 escolas estaduais urbanas de Chapecó, com uma amostra de 79 professores. Para a coleta das informações foi aplicada entrevista estruturada, contendo questões referentes ao PNAE e à Lei de Regulamentação das Cantinas em Santa Catarina. Os resultados demonstram que, dos 79 professores entrevistados, 63,3% (n=50) relatam conhecer parcialmente o PNAE, 29,1% (n=23) referem não conhecer o Programa e apenas 7,6% (n=6) afirmam conhecê-lo. Quanto à Lei de Regulamentação das Cantinas, 82,3% (n=65) referiram saber de sua existência, sendo que destes, somente 61,5% (n=40) assinalaram corretamente as questões relacionadas a mesma; 5% (n=4) afirmaram desconhecer a existência da lei e 7,9% (n=10) não souberam responder. Assim, conclui-se que o baixo conhecimento evidenciado pelos entrevistados sobre o PNAE e a cerca do conteúdo da Lei das Cantinas representa um fator negativo para a efetividade destas ações na promoção de hábitos alimentares saudáveis, tendo em vista a importância do professor no processo de educação em saúde. Dessa forma, consideram-se necessárias intervenções efetivas para a qualificação dos profissionais da educação sobre essas questões, com vistas à promoção da saúde.

0959

ASSESSORIA AOS MUNICÍPIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) – PROPOSTA DE METODOLOGIA 2010

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*CHAVES, LG;BRITO, RB;PEIXINHO, AML;SOUSA, EF
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação*

A Assessoria aos Municípios é entendida como um assessoramento e assistência técnica prestada pelo FNDE aos municípios brasileiros. A proposta se insere nos produtos a serem executados no processo de Educação Permanente desenvolvido pelos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição do Escolar-CECANE, um projeto de cooperação técnica entre as Universidades Federais e o FNDE, cujo maior objetivo é a formação dos agentes envolvidos no PNAE para o desempenho das suas funções. A metodologia baseia-se em traçar inicialmente um diagnóstico situacional procedido de orientação/formação dos atores envolvidos, bem como a implantação do Sistema de Monitoramento do PNAE – SIM-PNAE, com vistas ao aprimoramento do Programa. Para a seleção dos municípios, consideram-se como critérios: acesso a internet; indicação da equipe de monitoramento do PNAE/FNDE e os que são alvos de denúncias. A metodologia conta com uma dupla de monitores selecionados pelos CECANES, que recebem formação sobre os procedimentos metodológicos, operacionalização do SIM-PNAE e execução do PNAE. Estes tem a atribuição de visitar os municípios selecionados por 5 dias, reunindo-se com gestores, nutricionistas e Conselho de Alimentação Escolar, bem como visitando escolas e implantando o SIM-PNAE no município. Neste período são feitos levantamentos de irregularidades e dúvidas, realizando as devidas orientações a cada caso e traçando um Plano de Ação. Após 4 a 6 meses a 1ª visita, o CECANE deverá realizar uma 2ª visita aos mesmos municípios, a fim de averiguar a implantação do Sistema e do Plano de Ação traçado na 1ª visita. Ao final, o CECANE deverá entregar ao FNDE um relatório que contenha toda a descrição das visitas, constatações e impressões advindas das reuniões e orientações executadas nas reuniões e escolas visitadas. Acredita-se que com esta metodologia, o FNDE, por meio dos CECANES, se tornará mais próximo das gestões municipais, no sentido de aprimorar o PNAE e formar os sujeitos envolvidos no programa.

1293

AValiação DA IMPLANTAÇÃO DA LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL NO DISTRITO FEDERAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Nina Flávia de Almeida Amorim;Bethsáida de Abreu Soares Schimitz;Elisabeta Recine;Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues
Universidade de Brasília*

Introdução: As lanchonetes comerciais escolares têm um papel importante para a promoção da alimentação saudável na escola. Apesar disso, pesquisas mostram que elas têm contribuído pouco nesse sentido, destacando-se, portanto, a relevância do desenvolvimento de metodologias para a implantação de uma lanchonete escolar saudável. Objetivo: desenvolver e avaliar a implantação da lanchonete escolar saudável em escolas do Distrito Federal. Metodologia: Realizou-se uma capacitação e dois momentos de acompanhamento com donos de lanchonetes de escolas públicas e privadas. Avaliou-se a implantação dos Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável e o perfil de funcionamento da lanchonete escolar antes do curso, 6 meses e 2 anos após o mesmo. Com base na classificação do Food and Drug Administration criou-se um sistema de classificação das preparações em mais ou menos saudáveis. Resultados: Foram capacitados 35 donos de lanchonete. Participaram dos acompanhamentos uma média de 8 proprietários. Houve uma maior aplicação dos Dez passos e um maior oferecimento de lanches considerados como mais saudáveis, do primeiro para o segundo momento de avaliação. Após um ano sem acompanhamento, verificou-se que a aplicação dos Dez passos e da oferta de lanches mais saudáveis não manteve o mesmo comportamento. Foi estatisticamente significativo o aumento do contato com outras lanchonetes que possuem interesse em se tornarem um ambiente saudável (p=0,002). Dentre os alimentos considerados mais saudáveis, a salada de fruta, o salgado assado, o bolo e o iogurte tiveram os maiores percentuais de oferecimento nos três momentos de avaliação. Conclusão: O curso apresentou resultados positivos na implantação da lanchonete saudável, principalmente a curto prazo. No entanto, para a garantia da sustentabilidade das ações é fundamental o

envolvimento da comunidade escolar, o acompanhamento sistemático do processo de implantação da lanchonete escolar saudável e o desenvolvimento de uma normativa que estimule e apoie o proprietário da lanchonete e a comunidade escolar nesse processo.

1355

CONSUMO ALIMENTAR NA ESCOLA E OBESIDADE EM ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE SANTA CATARINA, BRASIL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Machado, MS; Vasconcelos, FAG; Andrade, DF
Universidade Federal de Santa Catarina*

Objetivo: descrever o consumo alimentar no ambiente escolar e investigar a sua possível associação com a obesidade em escolares do ensino fundamental de Santa Catarina. Métodos: estudo transversal com 3.930 escolares de 7 a 10 anos de idade, matriculados em 345 escolas públicas e particulares do estado de Santa Catarina, Brasil. Avaliou-se o diagnóstico do estado nutricional (utilizando-se o índice de massa corporal), avaliação do consumo alimentar (por meio do Questionário Alimentar do Dia Anterior - QUADA), e coletou-se dados relativos ao local de origem dos alimentos consumidos na escola (entrevista estruturada). Realizou-se regressão logística múltipla para análise dos dados. Resultados: verificou-se o alto consumo de alimentos de risco (frituras, refrigerantes e sucos artificiais, salgadinhos industrializados e doces) e baixa ingestão de alimentos protetores (a base de frutas e verduras) na escola. Escolares da rede particular apresentaram maior ingestão de alimentos de risco e de alimentos protetores ($p < 0,001$). O fato de os escolares consumirem alimentos de casa na escola foi positivamente associado ao maior consumo de alimentos de risco nas escolas públicas e particulares ($p < 0,001$) e a menor ingestão de alimentos protetores nas escolas particulares ($p < 0,01$). O consumo nas cantinas foi positivamente associado ao consumo de alimentos de risco em escolas públicas ($p < 0,01$) e a obesidade em escolares da rede particular ($p < 0,05$). Por outro lado, escolares que consomem alimentos no Programa Nacional de Alimentação Escolar, possuem maior chance de consumo de alimentos protetores ($p < 0,001$). Conclusões: verificou-se alto consumo de alimentos de risco, e baixa ingestão de alimentos protetores na escola. Enquanto o consumo de alimentos de casa e das cantinas, na escola, parece influenciar negativamente na ingestão alimentar e no estado nutricional dos escolares, o consumo no PNAE aumenta a ingestão de alimentos protetores. Os resultados indicam a necessidade de políticas públicas que promovam o acesso à alimentação adequada; fiscalização eficaz dos alimentos comercializados nas escolas; bem como a importância do nutricionista como agente promotor da saúde por meio da educação alimentar e nutricional.

0624

POLÍTICAS PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO PROCESSO MODERNIZADOR: SABERES OFICIAIS E SABERES POPULARES SOBRE A MERENDA ESCOLAR EM CRICIÚMA NOS ANOS DE 1960 E 1970.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Guimarães, PRV; Moreira, J
Prefeitura - Secretaria de Saúde*

O Programa de Merenda Escolar (ME) surge em meio ao projeto modernizador do país, caracterizado pelo atrelamento internacional imperialista, concretizado tanto nas políticas educacionais como alimentares, com a tendência tecnicista despondando na educação, com seu "aprender a fazer". A pesquisa buscou compreender como se deu o processo de troca de saberes entre os atores envolvidos, suas vivências locais, cotidianas, inseridas no contexto nacional das políticas educacionais e de alimentação anos 60 e 70 no município de Criciúma, SC. Pesquisa qualitativa, exploratória com enfoque dialético. Dados coletados com análise documental e entrevista semi-estruturada. Implantado com seu principal produto, o leite em pó, importado e introduzido de forma dominante, sem considerar o hábito alimentar de cada região. Porém, a entrada de produtos industrializados na ME não foi percebida pelas merendeiras como dominação, e sim como facilitadora em seu trabalho. Não foi vivida a relação de uma imposição de saberes. Houve a entrada bem aceita de um outro padrão alimentar por parte das merendeiras, apesar de haver resistência por parte das crianças, que preferiam a sopa caseira. Se na década de 60 o padrão da merenda ainda é o caseiro, na década de 70 inicia-se de forma mais agressiva a entrada dos produtos industrializados. Ao mesmo tempo em que as merendeiras sabiam

que a importância da merenda era para abrandar a fome das crianças, e podiam usar de sua criatividade para adaptar suas práticas a um programa que dava seus primeiros passos rumo a uma política de alimentação mais efetiva, elas também estavam isoladas do processo, não conhecendo as origens, motivos e fluxos da merenda, isolamento que é característico de uma sociedade alienada, que reproduz a desinformação. Observou-se que o processo modernizador articula a educação e as políticas de alimentação, norteadas por orientação externa. No movimento macro das políticas, se percebe a dominação, porém, no movimento micro, ocorre uma entrada do "padrão oficial" sem problematizações.

1230

ALIMENTAÇÃO E ESCOLA: INVESTIGANDO O CONSUMO E PREFERÊNCIA DOS ESCOLARES

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Maristela Farias dos Santos; Milena Cassol; Veridiana Bandinelli; Marcélli Raymundo dos Santos; Daniela Dal Ri; Silvana Saldanha; Catia Regina Storck
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

É na idade escolar que a criança começa substituir os alimentos familiares, por outros que são, muitas vezes, carentes em proteínas e vitaminas, porém ricas em calorias. O fácil acesso a esses alimentos, vendidos em lanchonetes escolares, bares ou similares e em portas de escolas, contribui para a obesidade e carências nutricionais. Objetivou-se com este trabalho verificar o consumo de merenda escolar por alunos de uma Escola Municipal de Ensino Fundamental do município de Santa Maria - RS. Para realização do estudo foi aplicado um questionário relativo ao consumo da merenda escolar. O questionário foi respondido por 200 alunos correspondendo a 74% dos alunos matriculados no turno da manhã. Dos participantes 49,5% informaram que consumiam a alimentação oferecida pela escola. Quando questionado em relação ao motivo de não comer o lanche oferecido na escola, verificou-se que 40,5% dos alunos não têm fome no intervalo, 16,8% não gostam da merenda, 1,9% dizem ter vergonha, 34,6% compram lanche no bar e 5,9% trazem lanche de casa. Ao analisar os dados sobre a aceitação dos alunos em relação às merendas oferecidas pela escola, percebeu-se que o suculinho, sagu, torta de bolacha e outros doces representaram 48,5% da preferência dos alunos. O risoto, carreteiro, massa e polenta com milho representou 42,4% e frutas apenas 5,5%. Em relação aos alimentos comprados no bar ou trazidos de casa, constatou-se: pastel ou risólis 61,4%, refrigerante 42,6%, salgadinho 13,9%, sendo o alimento de menor escolha as frutas, com 5,9%. Portanto, conclui-se que a maioria dos estudantes entrevistados não possui o hábito de comer a alimentação oferecida pela escola e os alimentos vendidos na cantina poderiam ser substituídos por alimentos mais saudáveis, tais como salada de frutas, sanduíches naturais e sucos, assim, contribuindo e incentivando para uma alimentação mais saudável e nutritiva. Além disso, campanhas de alimentação saudável são importantes de serem realizadas na escola, que é um local adequado para o desenvolvimento de ações educativas.

0335

CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES FREQUENTADORES DE CRECHE PÚBLICA: ESTUDO LONGITUDINAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Pereira, AS; Peixoto, NGA; Lanzillotti, HS; Soares, EA
Universidade do Estado do Rio de Janeiro*

INTRODUÇÃO: Diversas mudanças vêm ocorrendo no padrão alimentar de pré-escolares e hábitos errôneos nessa faixa etária podem conduzir a problemas nutricionais em curto e longo prazo. OBJETIVO: Comparar o consumo alimentar de pré-escolares antes (t0) e após seis meses (t1) de frequência na creche pública de Paraty (RJ). MÉTODOS: Estudo longitudinal com 36 crianças de 2 a 4 anos. Inquérito dietético consistiu de pesagem direta dos alimentos consumidos na creche, durante três dias não consecutivos complementado por registro alimentar aplicado junto aos responsáveis, contemplando alimentos ingeridos no domicílio. Avaliação da composição nutricional da dieta (energia, carboidratos, lipídeos totais, proteína, fibra alimentar, cálcio, ferro, vitaminas A e C) foi feita com o Programa Diet Pro, 5.0. Foi gerado índice de adequação (IA) cujo numerador representa a média do consumo de energia ou nutriente e o denominador a Estimated Average Requirement (EAR) ou Adequate Intake (AI). Índice abaixo de 1 demonstra consumo inadequado, tanto para EAR quanto para AI, enquanto que índice acima de 1 até o Upper Level,

consumo adequado. RESULTADOS: A média de consumo energético foi de 1223 ± 136 (t0) e 1447 ± 146 Kcal (t1), estando com IA acima de 1 em ambos os momentos. O percentual de lipídeos em relação ao valor energético total (VET) foi de $24 \pm 1\%$ e $20 \pm 1\%$ em t0 e t1, respectivamente, apresentando inadequação em ambos os momentos, pois, tal percentual deveria estar entre 30 a 40% do VET. Houve diferença significativa no consumo de carboidratos, com IA de 1,7 (t0) e 2,1 (t1). Observou-se redução no consumo alimentar de proteína, pois o IA era de 5,0(t0) e de 4,0 (t1). O consumo de ferro foi de 0,96 e 1,09 em t0 e t1, respectivamente. Cálcio e vitamina A apresentaram IA acima de 1 em ambos os momentos. Houve redução no IA de vitamina C de 2,7 (t0) para 2,0 (t1). Fibra alimentar apesar de apresentar IA inadequado em ambos os momentos 0,6 (t0) e 0,7 (t1), teve sua ingestão aumentada. Conclusão: Monitorar o consumo alimentar de pré-escolares torna-se importante para nortear ações de intervenção nutricional específicas para esse grupo.

1209

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES REGIONAIS NAS ESCOLAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Raquel Adjafre; Fernanda Freitas; Raquel Botelho; Nina Flávia de Almeida Amorim; Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz; Eliene Souza; Albaneide Maria Lima Peixinho
CECANE Norte e Centro-Oeste, UnB, FNDE*

A alimentação saudável deve basear-se em práticas alimentares que tenham significado social e cultural para o indivíduo, sendo que o resgate do consumo de alimentos regionais na escola pode contribuir para a concretização desta prática. Entretanto, os cardápios de escolas participantes do PNAE não apresentam uma oferta razoável dessas preparações. Sendo assim, esta pesquisa teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de preparações regionais em escolas do PNAE, com vistas a potencializar a sua inserção neste contexto. A aceitabilidade foi avaliada por meio das metodologias de resto-ingestão e escala hedônica facial de cinco pontos, segundo o "Manual orientativo para aplicação do teste de aceitabilidade no PNAE". Foram avaliadas escolas de municípios de Brasília, Campo Grande e Belém. As preparações foram definidas baseando-se nas opções descritas no Guia de Alimentos Regionais do Ministério da Saúde, sendo executadas em uma escola rural e uma urbana de cada município. A coleta de dados foi realizada nos meses de outubro e novembro de 2009. A amostra da pesquisa foi composta de 1409 alunos, em seis escolas. As preparações ofertadas em Brasília foram arroz com baru, torta de arroz com pequi e pudim de milho; em Campo Grande, cozido de carne, mané pelado e feijão tropeiro, e em Belém, mingau de banana pacovã, pudim de tapioca com calda de cupuaçu, frango ao tucupi e mousse de açaí. As preparações que foram aceitas em cada uma das cidades mencionadas foram, respectivamente, pudim de milho verde, mané pelado e pudim de tapioca com calda de cupuaçu, e as que apresentaram pior aceitabilidade foram o arroz com baru, feijão tropeiro e mingau de banana. Concluiu-se que é viável a aplicação do teste de aceitabilidade em preparações regionais, porém, apesar de serem preparações consideradas típicas das regiões pesquisadas, apenas uma foi aceita em cada município. A aceitabilidade das preparações e a adesão por parte das crianças variou de acordo com o tipo de receita aplicada e a origem da escola.

1165

EDUCAÇÃO PERMANENTE EM NUTRIÇÃO E SAÚDE DO ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Bonomo, E; Reis, JA; Corrêa, MS; Souza, AA; Neto, LSF; Almeida, MR; Marques, LA; Campos, AJS; Bezerra, OMPA
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar- UFO*

INTRODUÇÃO: O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE-UFOP foi criado pelo FNDE em 2008 para prestar apoio técnico e operacional na implementação da alimentação saudável nas escolas, bem como desenvolver outras ações pertinentes à boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Considerando que o PNAE integra uma política social inserida no contexto político e econômico do país, justifica-se o processo de educação continuada dos atores sociais envolvidos com o programa, possibilitando a maior vinculação e compromisso com o trabalho e a criação de novas estratégias para intervenções mais oportunas e criativas na resolução dos problemas diários. OBJETIVO: contribuir para a formação dos agentes envolvidos na execução do PNAE. METODOLOGIA: Foram

realizados seminários em dois dias consecutivos, com 20h de aulas expositivas, baseadas na elaboração e no desenvolvimento de atividades práticas e teóricas de formação, direcionadas para os diversos atores envolvidos na execução do Programa, tais como, conselheiros da alimentação escolar, gestores (secretários de educação), educadores e nutricionistas. Os seminários ocorreram em municípios-pólo em diferentes regiões dos estados de Espírito Santo e Minas Gerais. RESULTADOS: Participaram das atividades de formação realizadas em 2008 e 2009: 388 nutricionistas, 342 Gestores, 241 Educadores, 846 Conselheiros em 397 municípios de Minas Gerais e 70 municípios do Estado do Espírito Santo. CONCLUSÃO: A ampla abrangência dos seminários de formação nos Estados de Minas Gerais e Espírito Santo atesta a sua importância como ferramenta de disseminação de informações que contribuem para a melhoria da execução do PNAE, além de favorecer a formação permanente dos sujeitos envolvidos com a execução do Programa, uma vez que existe uma grande rotatividade dos mesmos e sempre novos desafios são colocados à cada gestão.

0217

CONSUMO DO ALMOÇO SELF SERVICE DOS PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE HORÁRIO INTEGRAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Rejane Graça dos Santos; Maria Marta Amâncio Amorim
Centro Universitario Metodista Izabela Hendrix*

O pré-escolar e o escolar que estudam em horário integral passam boa parte do dia no ambiente escolar, portanto as escolas devem orientar seus alunos a colocarem em prática a alimentação adequada. Avaliar o consumo alimentar médio do almoço self service de pré-escolares e escolares de uma escola particular de horário integral de Belo Horizonte foi o objetivo do presente estudo. Durante 22 dias as preparações do almoço (P), as sobras não consumidas (S) e o rejeito (R) foram pesadas na balança Filizola®. Os sucos foram medidos com auxílio de jarras graduadas. Os consumos totais das preparações (C) foram obtidos pela fórmula $(C = P - S)$ e os consumos per capita pela divisão dos consumos totais pelo número de refeições servidas. Aplicaram-se os fatores de cocção das preparações para obter o peso líquido total dos respectivos ingredientes e os percentuais dos ingredientes. A partir dos percentuais foi calculada a quantidade de cada ingrediente presente na preparação, bem como os macronutrientes, a fibra alimentar, o cálcio e o ferro. O índice do rejeito alimentar foi utilizado para corrigir o valor energético total das refeições. A adequação nutricional do almoço consumido pelos pré-escolares e escolares foi baseada no percentual de 35% em relação às necessidades energéticas totais médias estimadas para crianças de 1 a 3 anos - 1300 kcal, crianças de 4 a 6 anos - 1800 kcal, 7 a 10 anos - 2000 kcal e 10 a 12 anos - 2400 kcal. Além do almoço os pré-escolares e escolares consomem desjejum, lanche da manhã, lanche da tarde e jantar. O valor energético das preparações foi transformado na quantidade de porções recomendada a ser ingerida pelos pré-escolares e escolares. O consumo per capita médio do almoço foi de 252,39 g. A ingestão dos macronutrientes encontra-se desbalanceada, para os pré-escolares de 1 a 3 anos sendo normocalórica, normoglicídica, hipercalórica e hiperlipídica e para as demais idades, hipocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica. A fibra, o cálcio e o ferro, encontram-se abaixo do recomendado para todas as faixas etárias. Os alunos devem ser orientados pelo nutricionista quanto às porções adequadas a serem consumidas com seus respectivos valores energéticos distribuídos por faixa etária, para que suas recomendações nutricionais sejam atingidas adequadamente.

0432

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE ESCOLARES BENEFICIADOS PELA MERENDA ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Sotero, H; Prado, PTG; Passadore, MD; Vieira, V
Centro Universitário São Camilo*

Introdução: A avaliação antropométrica nos estudos populacionais é um importante método para o diagnóstico, pois fornece estimativas de alterações nutricionais. A privação dos nutrientes essenciais nos primeiros anos de vida pode levar a déficit de crescimento e desenvolvimento. Por outro lado o excesso energético pode provocar o sobrepeso. Objetivos: Avaliar o estado nutricional dos escolares de quatro escolas estaduais atendidas pelo Departamento de Suprimento Escolar da Secretaria Estadual de Educação de São Paulo. Método: O estudo, do tipo transversal, foi realizado com os escolares matriculados do primeiro ao oitavo ano de quatro escolas públicas estaduais da cidade de São Paulo. Para

avaliação antropométrica dos escolares, obtiveram-se informações sobre peso, estatura, data de nascimento e gênero. Os escolares foram classificados pelas curvas de crescimento da OMS (2006) por meio dos índices Peso/Estatura, Peso/Idade, Estatura/Idade e IMC/Idade. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo, sob nº 093/07. Resultados: A amostra foi constituída por 1467 escolares. Foram observadas prevalências de 0,2% déficit de peso, 1,45% déficit de estatura, 7,15% de peso elevado para idade, 16,13% de sobrepeso e 14% obesidade dos estudantes. A transição nutricional pela qual passa o país é demonstrada pelo aumento progressivo da obesidade em substituição à desnutrição, a grande preocupação é que essa transição já vem ocorrendo na faixa etária pediátrica, com prevalências de sobrepeso semelhante aquelas encontradas nos países desenvolvidos. Conclusões: Observa-se que a prevalência de sobrepeso e obesidade infantil vem crescendo com os anos e vários estudos demonstram que tanto o excesso de peso quanto os hábitos alimentares tendem a ser mantidos na vida adulta. Dessa forma, é fundamental a existência de políticas públicas que visem orientação da alimentação saudável para crianças e adolescentes, com objetivo de promover bons hábitos alimentares e assim, melhorar a qualidade de vida da população.

0951

LEVANTAMENTO DE MODELOS DE GESTÃO DO PNAE EM 32 MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Kami, AA;Corso, ACT;Schmitz, BAS;Vasconcelos, FAG;Caldeira, GV;Gabriel, CG;Queiroz, PTM
Dpto Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: Existem diferentes modalidades de operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): centralizada (quando as secretarias de educação ou prefeituras executam o Programa em todas as suas fases), descentralizada ou escolarizada (recursos transferidos para as creches e escolas) ou terceirizada (prefeituras ou secretarias de educação contratam uma empresa para fornecimento da alimentação escolar). Objetivo: Identificar as modalidades de gestão do PNAE em 32 municípios do Estado de Santa Catarina. Metodologia: Realizou-se um diagnóstico sobre os modelos de gestão do PNAE adotados. A amostra foi constituída por 32 municípios previamente utilizados por pesquisa de maior abrangência. Um questionário semi-estruturado foi aplicado por telefone, ou encaminhado por e-mail, para o nutricionista responsável ou coordenador do Programa no município. Resultados: Do total de municípios pesquisados 27 (84,5%) possuem gestão do PNAE centralizada; 3 (9,5%) semi-terceirizada, sendo um com terceirização apenas de mão-de-obra e 2 com apenas uma parte das escolas atendidas por empresas; e 2 (6%) com terceirização total do serviço de alimentação. Não foi identificado o modelo escolarizado. Cerca de 60% (19) das entidades executoras do Programa possuem estoque central de alimentos e o restante possui logística de entrega ponto a ponto em todas as escolas do município. Conclusões: O perfil de gestão adotado pelos municípios pesquisados é predominantemente centralizado. Considerando os recursos financeiros movimentados pelo Programa e sua importância para a comunidade escolar, torna-se imprescindível a realização de pesquisas que identifiquem as variáveis associadas com as definições de governo relativas à escolha da modalidade de gestão no PNAE, e as conseqüências decorrentes disto. Assim, será possível analisar os diferentes modelos existentes e contribuir para a elaboração de sistemas de gestão mais eficientes.

0221

ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE BARRA DO PIRAI-RJ.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Milena Valente de Oliveira;Marilene de Oliveira Leite;Marcella da Silva Leite Vieira
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa -RJ*

RESUMO: O presente estudo avaliou a aceitabilidade da merenda escolar em uma escola no município de Barra do Pirai-RJ. Trata-se de um estudo transversal, com cento e dois alunos de ambos os sexos com média de idade entre sete a quatorze anos e onze professores do sexo feminino. Foi aplicado um questionário com perguntas fechadas e abertas. Verificou-se que 88% dos estudantes merendam na escola, considerado uma aceitabilidade boa. Segundo as normas estabelecidas para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o índice de aceitabilidade das merenda escolar deverá ser superior ou igual a 85% (BRASIL, 2004); enquanto pelos professores a aceitabilidade foi considerada regular, onde 67% merendam na escola. O grau de satisfação em relação a merenda escolar, 49% dos alunos responderam como sendo ótima, 21% boa, 16% regular, 8% ruim e 6% péssima.

ma. Em relação ao cardápio os alunos consideram que o prato principal, o arroz e feijão não podem faltar, seguido do macarrão com carne moída, polenta com carne moída e cenoura, beterraba e quibe de forno recheado com abobrinha. Muito destes alunos tem na escola a sua principal refeição. Observou-se também que os legumes preferidos são os mais coloridos e que são apresentados com preparações variadas. Entre os professores 42% optaram pelo risoto de frango com cenoura e 33% afirmaram não consumir nenhum tipo de refeição na escola pelo horário não compatível com suas refeições costumeiras. Conclui-se que o cardápio elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e Desporto do município de Barra do Pirai apresenta-se bastante variado e diversificado, atendendo aos 15% das recomendações nutricionais diárias para crianças com permanência de 4h/dia na escola, no entanto ressalta-se a importância de programas de educação nutricional que envolvam alunos e familiares, professores, merendeiras para consolidação de hábitos alimentares saudáveis, com o objetivo de fornecer conhecimento, esclarecimento e orientação sobre alimentação e nutrição.

0854

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 03 MESES A 06 ANOS DE IDADE MATRICULADAS NOS CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (C.E.I) DA REDE MUNICIPAL DE PRESIDENTE GETÚLIO/SC.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Gehrke, J.
Hospital e Maternidade Maria Auxiliadora*

A obesidade infantil vem-se constituindo com um dos principais problemas de saúde pública, considerando as evidências de que proporção significativa das crianças obesas torna-se adultos obesos, que a condição de obesidade na infância em vários casos persisti na vida adulta. Este estudo tem como objetivo descrever o estado nutricional de crianças matriculadas nos Centro de Educação Infantil da rede pública do município de Presidente Getúlio/SC com idade entre 03 meses e 06 anos de idade. Para a avaliação do estado nutricional foram coletadas as medidas antropométricas de peso, estatura e a massa corporal. Para calcular os indicadores do IMC definidos a partir das curvas populacionais infantis NCHS CDC (2000), no período de outubro a novembro de 2009. A presente pesquisa avaliou o Estado Nutricional de 546 das crianças matriculadas nos 06 C.E.I. sendo 50% (n= 287) do sexo feminino e 50% (n=286) do sexo masculino. Quanto ao Estado Nutricional verificou-se que 72% (n=394) estavam eutróficos, 13% (n=70) estavam com Sobrepeso, 12% (n=66) Obesidade, 2%(n=10) apresentavam desnutrição e 1% (n=6) Baixo peso para Idade. Os resultados demonstram uma elevada incidência de obesidade e sobrepeso nas crianças avaliadas, principalmente do sexo feminino. Cabe a rede municipal em parceria com a nutricionista e com os professores de educação física, rever os cardápios e incluir uma maior diversidade de alimentos e frutas in natura e as atividades de recreação, pois a qualidade de vida, como já descrito por autores de todo mundo, está intimamente relacionada com a boa alimentação e com a prática de atividade física, ou seja, podendo assim diminuir o índice de futuras crianças e/ou adolescente e/ou adultos com diabetes mellitus, hipertensão arterial, cardiopatias entre outras patologias ligadas a obesidade e ao sobrepeso, além de incentivar a capacitação a nível técnico para as manipuladoras de alimento.

0361

PROGRAMA DE COMUNICAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR: CENTRO DE ENSINO E PESQUISA APLICADA A EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Gabriela Cardoso Moraes;Ellen Cristina de Souza e Silva ;Annelisa Silva e Alves;Aline Lemes da Paixão;Kamila Victor Fernandes;Thalita Morgana Guimarães Silveira;Maria de Fátima Gil;Maria Claret Costa Monteiro Hadler
Universidade Federal de Goiás*

A educação nutricional em escolas é muito importante, influenciando na mudança do comportamento alimentar de crianças e adolescentes em processo de construção de hábitos alimentares. O objetivo do trabalho foi realizar intervenções de educação nutricional que promovessem melhora da qualidade de vida dos alunos, mediante orientações sobre estilo de vida saudáveis e higiene no Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada a Educação, em Goiânia/GO. A partir do diagnóstico, propôs-se um plano de intervenção

educativa abrangendo os alunos da 2ª fase do ensino fundamental (6º ao 9º ano). Foram utilizados recursos audiovisuais e preleções com participação dirigida sobre os temas: "A alimentação na prática de exercícios físicos", "Transtornos do comportamento alimentar", "Orgânicos: alimentos que nos ajudam a viver melhor", "Quem tem gripe é porco?" Foi desenvolvido o "Agita CEPAE" e "Aproveitamento Integral dos alimentos". Para avaliação do conhecimento dos assuntos abordados e aquisição e fixação do conteúdo foram aplicados pré e pós-testes. Foram realizadas 14 intervenções, onde 12 se caracterizaram como preleções com participação dirigida em sala de aula ou auditório, uma ação complementar com as merendeiras e uma gincana no horário do recreio, que envolveram todos os alunos da 2ª fase. As ações desenvolvidas, de modo geral, alcançaram com êxito seus objetivos. Algumas dificuldades encontradas foram a agitação e indisciplina de alguns alunos e a aplicação de pré e pós-testes idênticos, desmotivando o público a contribuir para a avaliação da ação. Para as acadêmicas, o processo de diagnóstico, planejamento, execução e avaliação das ações de educação nutricional na escola foi uma experiência válida e trouxe grande aprendizado, experiência e amadurecimento para a formação profissional.

0502

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DAS CRIANÇAS DE UMA CRECHE MUNICIPAL EM SENHOR DO BONFIM/BA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Carvalho, AS; Estevão, JV; Amorim, VA
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas

INTRODUÇÃO: O adequado crescimento infantil precisa de uma alimentação que ofereça a quantidade de energia, proteína e micronutrientes necessária para satisfazer as demandas metabólicas, que são intensas nessa fase. No entanto, variáveis como renda familiar, escolaridade e fatores podem refletir na aquisição de alimentos, modificando os hábitos alimentares, consequentemente, o estado nutricional. **OBJETIVO:** avaliar o nível de adequação do consumo alimentar das crianças da creche municipal Paroquial, em Senhor do Bonfim/Ba, em relação a Pirâmide Alimentar Infantil do USDA. **METODO:** As variáveis sócio-demográficas foram obtidas por meio de um questionário, o estado nutricional pela aferição do peso e da altura e o consumo através da frequência alimentar de todos as crianças que frequentavam a creche em 2008. Os dados do consumo alimentar foram comparados com as recomendações da pirâmide alimentar infantil da USDA e determinado o nível de adequação de consumo. **RESULTADOS:** Foram avaliadas 39 crianças, sendo 62% do sexo feminino, com idade de 2 a 5 anos. Verificou-se que 44% residem em casa própria e acima de 70% possuem saneamento básico. Cerca de 50% tem o pai como chefe da família, que possui o ensino fundamental incompleto e 89% tem renda familiar inferior a 1 salário mínimo. A desnutrição esteve presente em 6% das crianças e 9% estão sob risco nutricional, entre desnutrição e excesso de peso. A adequação do consumo alimentar foi inferior a 50% para cereais, verduras e carnes, 100% para as frutas, e 86% para o grupo do leite, considerando o consumo na creche e em casa. Em casa, mais de 50% das crianças não consomem verduras, frutas e carnes. **CONCLUSÃO:** Os resultados sugerem que a alimentação oferecida na creche é a grande responsável pelo atual nível de adequação de consumo alimentar das crianças, já que, considerando apenas o consumo em casa, esse percentual seria bem menor para todos os grupos alimentares. Faz-se necessário um trabalho efetivo de educação nutricional com pais dessas crianças, para que seja priorizado o consumo de alimentos que favoreça o adequado estado nutricional.

1098

ANÁLISE QUALITATIVA DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM CANTINA ESCOLAR DA REDE PRIVADA E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE SEUS CONSUMIDORES

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Elaine de Almeida Leite; Marília Brettas Busato; Geralda Gillian Silva
Faculdades Integradas São Pedro - FAESA

A adolescência é uma fase caracterizada por transformações somáticas, psicológicas e sociais, as quais podem influenciar no estado nutricional. Com o objetivo de avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de adolescentes, foi realizado um estudo descritivo transversal em escola privada de ensino fundamental no município de Serra, ES, com 25 alunos de 5ª e 6ª séries do ensino fundamental, entre 11 e 12 anos, matricula-

dos em 2009. Para a classificação do estado nutricional foram utilizados como pontos de corte os percentis da distribuição de Índice de Massa Corporal (IMC) e estatura (E) por idade (I). O consumo alimentar foi avaliado através da aplicação de inquérito recordatório do consumo alimentar de 24 horas, analisando-se a distribuição percentual dos macronutrientes e o valor energético dos alimentos. A análise do IMC/I demonstrou que 72% dos adolescentes apresentavam-se eutróficos, enquanto 8% e 12% apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente. Avaliando a relação E por I, observou-se que 96% dos adolescentes encontravam-se com estatura adequada para a idade. Na avaliação do consumo alimentar, apenas 16% dos adolescentes apresentavam ingestão energética adequada. Quanto aos macronutrientes, houve 100% de adequação protéica e 28% dos adolescentes apresentavam consumo de alimentos ricos em lipídios acima do recomendado. Nesse estudo, encontrou-se elevada frequência de inadequação da ingestão alimentar, além de excesso de peso entre os adolescentes, o que demonstra a necessidade de implementação de programas que visem a intervenção nutricional para esse grupo, auxiliando no crescimento e desenvolvimento adequados e na prevenção de possíveis doenças associadas à obesidade.

1215

AValiação DO CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO PELOS ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS NA CIDADE DE SANTA MARIA – RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRISCILA FERNANDES PEREIRA; CAREN LOPES; CARLA CECCATTO; DANIELE ANDREAZZA; VERIDIANA BANDINELLI; FRANCELIANE BENEDETTI
Centro Universitário Franciscano-UNIFRA

A educação nutricional deve incentivar transformações tanto científicas quanto socio-cultural na vida dos alunos. A associação entre conhecimento nutricional e escolhas alimentares não é tão clara quanto parece, desta forma o objetivo deste estudo é verificar o conhecimento em nutrição dos adolescentes. Trata-se de um estudo transversal, realizado no município de Santa Maria-RS, com alunos de três escolas estaduais de Ensino Médio, no período de setembro a novembro de 2009. A população foi constituída por 268 adolescentes de ambos os gêneros, com idades entre 14 a 19 anos. As informações foram obtidas utilizando questionário auto aplicado, baseado em questionários já existentes e no Guia Alimentar para a População Brasileira (2006). O instrumento contemplou 12 questões, como resposta havia três alternativas (verdadeiro, falso e não sei). Cada questão correta equivalia a um ponto, para questões com resposta errada não se contabilizou pontos. A variável do nível de conhecimento em nutrição foi categorizada em "com mais conhecimento", quando o score era ≥ 8 ; 8 acertos e "com menos conhecimentos" quando o score ficava ≤ 4 ; 4 acertos. A variável do nível de conhecimento em nutrição obteve a média de acertos de 198(73,9%), classificados "com mais conhecimento" e 70(26,1%), classificados "com menos conhecimento". As questões referentes ao cotidiano obtiveram mais acertos, não sendo necessário conhecimento específico sobre o assunto, elas se referem as frutas, legumes, verduras, água e fibras, nutrientes considerados de consumo diário. As questões com conhecimento mais específico em nutrição e higiene de alimentos obtiveram menos acertos, consideramos estas questões mais técnicas. Conclui-se que o questionário permitiu avaliar o nível de conhecimento em nutrição dos adolescentes, sendo o estudo analisado abaixo do esperado, já que as perguntas eram consideradas de fácil entendimento e fazem parte do cotidiano pessoal e escolar. Denota-se a importância da promoção de educação nutricional entre jovens, e faz-se necessário mais estudos para complementar o conhecimento nutricional.

0291

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS DAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO INFANTIL, BELÉM/PARÁ – ANO 2009

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nilce Teixeira do Nascimento Gomes; Carmen Lúcia de Oliveira Brandão; Cláudia de Fátima Correa Macedo; Jocelino Costa Rodrigues; Rejane Gonçalves Carvalho; Roseane de Alcântara Mendes Formigosa
Fundação Municipal de Assistência ao Estudante.

Atendendo a orientação da Resolução/CD/FNDE-Nº38/2009 e Resolução CFN 358/2005, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, realizou no ano de 2009 o

trabalho de Avaliação Antropométrica que teve como objetivo identificar o perfil nutricional de pré-escolares nas unidades de educação infantil, atendidas pelos programas de alimentação escolar. Foram selecionadas 13 unidades de educação infantil, localizadas em diferentes distritos administrativos de Belém, nas quais foram avaliadas crianças de 02 a 06 anos de idade de ambos os sexos. Foi escolhido como indicador a relação peso para idade por apresentar simplicidade técnica e possibilitar triagem preliminar dos prováveis casos de desnutrição atual. A referência escolhida para avaliação foi o padrão NCHS. O peso observado foi comparado às medidas do peso padrão em percentis. O peso abaixo do percentil 3 classificou as crianças de baixo peso; entre os percentis 3 e 10 as que se apresentaram em risco nutricional; entre os percentis 10 e 97 as eutróficas e acima do percentil 97 o sobrepeso. Foram avaliadas 934 crianças distribuídas em 13 unidades de educação infantil, em 07 distritos administrativos do município de Belém. Os resultados foram agrupados conforme a localização das unidades escolares nos bairros/distritos. Identificou-se nas unidades pesquisadas em média 85,65% de eutrofia (800 alunos), 8,88% de risco nutricional para o baixo peso (83 alunos), 4,07% de baixo peso (38 alunos) e 1,40% de sobrepeso (13 alunos). O sobrepeso foi identificado apenas em 04 distritos. As unidades pesquisadas receberam o relatório com os resultados e a equipe de nutricionistas realizou reuniões com os responsáveis pelos alunos, a fim de orientar quanto à adequação de hábitos alimentares da família e a importância da frequência diária dos alunos nas unidades de educação infantil.

1260

PREPARAÇÕES ISENTAS DE GLÚTEN PARA INCLUSÃO EM CARDÁPIO ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Monique Izumi Toyoda; Laís Mariano Zanin; Marcela Boro Veiros
Universidade Federal de São Paulo*

A ausência de glúten na culinária torna as preparações culinárias (PpC) sensorialmente pouco atrativas. Os celíacos podem encontrar dificuldade na adoção da dieta isenta de glúten. O objetivo deste estudo foi criar e adaptar PpC, tornando-as isentas de glúten, para a inclusão no cardápio escolar. Foram desenvolvidas e testadas 28 PpC, as quais foram adaptadas ou desenvolvidas. Cada PpC resultou em uma ficha técnica com ingredientes, quantidades utilizadas (gramas e medida caseira), modo de preparo, custo, rendimento e cálculo do valor nutricional pela Tabela TACO. Entre as PpC testadas, estão a torta salgada de liquidificador, onde a farinha de trigo foi substituída por amido de milho, fécula de batata e creme de arroz; o bolo de fubá por fubá e fécula de batata e outro com farinha de arroz, fécula de batata e polvilho doce, um mix de farinhas sem glúten tipo A (MFSG-A) e o muffins de banana com MFSG-A. Entre as desenvolvidas, estão a barra de cereais com um mix de cereais como amaranto, quinoa e arroz; o doce de macarrão bifum e o macarrão elaborado a partir de tiras de massa de panqueca. Além destas, há o pão de batata elaborado com MFSG-A, a pizza de frigideira preparada com farinha de arroz, fécula de batata e araruta, um mix de farinhas sem glúten tipo B (MFSG-B), massa de panqueca com MFSG-A e azeite de oliva, além de biscoitos variados com MFSG-A e B. Do total de PpC testadas, 78,6% ficaram adequadas e 21,4% precisaram de novas adaptações e testes, devido a elevado teor de lipídeos; massa ressecada e quebradiça ou textura rígida. Houve dificuldade na elaboração das receitas pela baixa disponibilidade e o alto custo de ingredientes isentos de glúten, sendo difícil obter o ponto adequado para a substituição da farinha de trigo das PpC. No entanto, obteve-se resultados satisfatórios e interessantes com produtos comuns, que permitem reproduzir facilmente as PpC testadas e aprovadas, melhorando desta forma, as possibilidades de consumo de preparações amiláceas pelos celíacos.

0395

EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA GESTANTES DE UMA UNIDADE ESF DE BLUMENAU/SC: OFICINA DO PROGRAMA PET-SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Caroline Pappiani; Monique Neis; Renata Labronici Bertin; Elisabete Guse
Universidade Regional de Blumenau - FURB*

As ações de educação em saúde quando pautadas sobre os princípios da educação popular assumem uma perspectiva dialógica, emancipadora, participativa e criativa, na qual tanto profissionais quanto usuários aprendem e ensinam. Sendo a gestação uma das

etapas da vida da mulher de maior vulnerabilidade nutricional, estando mais sujeita a intercorrências decorrentes da má alimentação, em expressivo aumento das necessidades nutricionais, comparado ao período pré-concepcional, destaca-se a necessidade de ações educativas que promovam a troca de conhecimentos em nutrição entre usuárias gestantes da atenção básica à saúde, acadêmicas do curso de nutrição e profissionais da área da saúde, com incentivo ao uso dos alimentos saudáveis, abordando a importância do consumo de alimentos fontes de micronutrientes essenciais na gestação. A metodologia escolhida para aplicação da atividade foi oficina culinária e exposição de material didático sobre nutrição na gestação, com elaboração de uma receita de pão integral e degustação de suco de laranja com couve mostrando a importância da vitamina C na biodisponibilidade do ferro dos vegetais folhosos escuros. Esta ação promoveu a interação entre usuárias e serviço possibilitando o esclarecimento de dúvidas e mostrando os benefícios na mudança dos hábitos alimentares na promoção de saúde. As preparações tiveram ótima aceitação e baixo custo, adequando-se à situação econômica das participantes. O método de oficina culinária permitiu que o processo de educação nutricional acontecesse de forma lúdica, prática, envolvente e prazerosa. Durante a elaboração das preparações foi possível abordar os saberes populares, validá-los ou desmistificá-los e em conjunto construir novos saberes aplicados a realidade local. Esta ação diferenciada e integrada tornou-se possível a partir do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde).

0844

AValiação Nutricional e uso de suplemento de ácido fólico de um grupo de gestantes

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Renata Bonifácio; Maria Fernanda Tenório Campana
CESUMAR*

A gestação é uma fase da vida em que ocorrem diversas transformações no organismo feminino. A primeira metade do século passado foi descoberto uma vitamina chamada, ácido fólico, sendo as fontes, fígado, vegetais de folhas verdes-escuras, feijões e cereais integrais. Um estudo observou que mulheres com baixa ingestão de folato na 28ª semana gestacional, apresentaram maior probabilidade de haver um parto prematuro e bebês com baixo peso ao nascer, a quantidade recomendada de suplementação para gestante é de 600 µg/diário. A deficiência de ácido fólico causa defeitos no tubo neural, como anencefalia e a espinha bífida. Contudo este trabalho tem como objetivo realizar a avaliação nutricional e análise do consumo alimentar e uso de suplemento medicamentoso de ácido fólico em um grupo de 14 gestantes, onde realizavam o pré-natal em uma clínica especializada na saúde da mulher, em um município do noroeste do Paraná. Para obtenção dos dados sócio-econômico foi aplicado um questionário, a avaliação dietética foi realizada por meio do questionário de frequência alimentar (QFA) e do registro alimentar (RA). Os resultados revelaram que a idade média das gestantes foi de 24,5 anos, em relação à escolaridade, mais da metade completou o segundo grau, e o nível sócio-econômico teve quase a totalidade correspondente a classe C, grande parcela das gestantes apresentava baixo peso apesar da presença de quase 22% das gestantes estarem em sobrepeso e obesidade. O uso de suplemento de ácido fólico foi referido por aproximadamente 43% das gestantes. Com a análise do QFA foi verificado que o consumo de alimentos fontes de ácido fólico foi abaixo do esperado. A avaliação do consumo energético e de macronutrientes revelou déficit na ingestão de energia, carboidrato, proteína e lipídios. Conclui-se que os resultados encontrados são resultantes do baixo nível sócio-econômico da população. Ações educativas em nutrição, são necessárias para prevenção e correção das deficiências nutricionais encontradas o que contribuiria para o adequado desenvolvimento do feto, além de evitar complicação na gestação parto e puerpério.

1071

CONSUMO DE GORDURAS TRANS POR IDOSOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA HIPER DIA DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE CANOAS, RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Leandra Teresinha Santos de Pinho Pereira; Fernanda Miraglia
Centro Universitario La Salle*

A alimentação exerce grande influência no indivíduo, principalmente sobre sua saúde. As gorduras trans são atualmente consideradas vilãs da alimentação, por serem muito utiliza-

das pela indústria alimentícia e consequentemente pelas pessoas através do consumo dos produtos alimentícios. Esse estudo teve como objetivo avaliar o consumo de alimentos ricos em gorduras trans, por idosos frequentadores do programa Hiper Dia, de uma unidade básica de saúde (UBS) de Nova Niterói no município de Canoas, RS. Trata-se de um estudo transversal e descritivo. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar para avaliar o consumo de alimentos que contém gorduras trans. Neste constava uma lista de 20 alimentos fontes de ácidos graxos trans e que poderiam fazer parte da alimentação habitual dos idosos. As maiores fontes de gorduras trans, que são salgadinhos industrializados, margarinas, sorvetes e biscoitos, foram citados como pouco consumidos, exceto a margarina que ficou em primeiro lugar dentre os alimentos mais consumidos com 73,63%. Os molhos prontos ficaram em segundo lugar com 52,63%, seguido do terceiro mais consumido que foi o biscoito água e sal, com 36,84%, conforme relato dos participantes. Os alimentos como maionese, manteiga e gordura animal empataram com um índice de 15,78%. Dos alimentos relatados como menos consumidos o croissant foi o que deteve o menor índice, 89,74%, seguido do waffer com 84,21%. A população deve ser orientada para alimentos naturais, que sofram menos processos de industrialização, como frutas, vegetais, laticínios e receitas desenvolvidas em casa. Estes alimentos preservam os nutrientes, vitaminas e minerais e possuem menor quantidade de químicos artificiais, conservantes e gordura trans.

0555

CONSUMO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DISLIPIDÊMICOS EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ferreira, NL; Lopes, ACS
Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG

A dieta é um dos principais fatores predisponentes para o desenvolvimento de dislipidemias, relevante questão de saúde pública devido sua associação com doenças cardiovasculares. Neste contexto, analisou-se o consumo de nutrientes de usuários de Unidade Básica de Saúde do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG, segundo a dislipidemia. Utilizou-se anamnese nutricional com dados sociodemográficos, consumo de alimentos e nutrientes, e morbidade referida. Realizou-se análise descritiva, testes t, Kolmogorov-Smirnov, Qui-quadrado e Mann Whitney ($p < 0,05$). Foram avaliados 85 usuários, sendo 91,8% mulheres, com mediana de idade de 53,0 anos (49,0;54,6). A prevalência de dislipidemias foi de 31,1%. A avaliação do consumo alimentar pelo Recordatório de 24 horas, indicou diferença significativa para o percentual do valor calórico total referente aos carboidratos, sendo superior entre dislipidêmicos (60,1%±8,9 vs. sem dislipidemia: 50,8%±10,8; $p=0,001$), os quais apresentaram menor consumo de lipídeos totais (27,7%±8,5 vs. sem dislipidemia: 35,8%±10,9; $p=0,004$) e de ácidos graxos monoinsaturados (7,2%±2,6 vs. sem dislipidemia: 10,3%±4,1; $p < 0,01$). Não houve diferença significativa para consumo de proteínas e fibras. O consumo de colesterol foi superior entre indivíduos sem dislipidemia (148,1mg;0,0-1649,0 vs. 132,1 mg;0,0-450,5 entre dislipidêmicos; $p=0,035$). Os dislipidêmicos apresentaram menor consumo de vitamina E (28,9mg±15,3 vs. sem dislipidemia: 37,5mg±17,6 entre; $p=0,022$). Não se obteve diferença em relação ao consumo de frutas e hortaliças entre os grupos. Os resultados mostram que indivíduos com dislipidemia apresentaram restrição de lipídeos na dieta, porém, outras modificações dietéticas importantes no tratamento, como reduzir consumo de carboidratos simples, aumentar consumo de frutas e hortaliças, e assim, de fibras e vitaminas, ainda não foram implementadas. Sugere-se, portanto, intervenções nutricionais que visem esclarecer novas estratégias alimentares, auxiliando na prevenção e no tratamento das dislipidemias.

0544

CONSUMO DE GORDURAS POR USUÁRIOS DE UMA UNIDADE ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DE SANTA MARIA, RS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

PRISCILA FERNANDES PEREIRA; MARISTELA FARIAS DOS SANTOS; PRICILA ARGENTA MARTINI; ADRIANE C. BLÜMKE; KAREN M. MATTOS; RUTH M. SILVA
Centro Universitário Franciscano-UNIFRA

Os dados sobre o consumo alimentar são coletados com diversos propósitos e, os mais relevantes são estimar a adequação da ingestão dietética de grupos populacionais e in-

vestigar a relação entre dieta, saúde e estado nutricional. O propósito deste trabalho foi avaliar o consumo de gorduras de usuários de uma Unidade de Saúde através de um questionário. Foi elaborado um questionário contendo seis perguntas o qual foi aplicado por uma acadêmica de forma individual à usuários que aguardavam atendimento na sala de espera de uma Unidade Estratégia Saúde da Família (UESF) do município de Santa Maria, RS. A amostra foi composta por 53 indivíduos com faixa etária entre 13 e 81 anos, sendo 77,4% (n=41) do gênero feminino e 22,6% (n=12) do masculino. A primeira pergunta era sobre o tipo de gordura utilizada e 64,2% (n=34) referiram fazer uso do óleo, 3,8% (n=2) da banha e 32% (n=17) de ambos. Quando questionados a frequência do preparo de frituras, 54,7% (n=29) responderam preparar uma vez na semana; 18,9% (n=10) duas vezes na semana; 7,5% (n=4) três vezes na semana; 1,9% (n=1) todos os dias e 3,8% (n=2) não preparam alimentos fritos. Também foram questionados quanto ao consumo de alguns alimentos, onde 35,8% (n=19) relataram consumir margarina, 15,1% (n=9) maionese e 3,8% (n=2) manteiga, 18,9% (n=10) consomem os três e 13,2% (n=7) não consomem nenhum destes. Outros alimentos também foram questionados quanto ao seu consumo, sendo que 18,9% (n=10) consomem chocolate, 3,8% (n=2) bolacha recheada e 3,8% (n=2) salgadinho, 24,5% (n=13) relataram consumir outros, 18,9% (n=10) consumir os três e 24,5% (n=13) não consumir nenhum. Entre estes que consomem chocolate, salgadinhos, bolacha recheada ou outros a frequência consumida foi mensal para 24,5% (n=13), semanal para 20,7% (n=11), diário para 18,9% (n=10) e quinzenal para 7,5% (n=4) dos entrevistados. Quando perguntados sobre a quantidade mensal de óleo consumida em suas casas, 30,2% (n=16) referiram utilizar uma lata, 24,5% (n=13) três, 18,9% (n=10) duas latas, 11,3% (n=6) quatro, 7,5% (n=4) cinco latas e 7,5% (n=4) seis latas. Sendo assim, percebe-se que a população entrevistada tem um alto consumo de gorduras, inclusive saturadas, necessitando assim ações educativas com vistas a esclarecer os malefícios que as gorduras causam quando consumidas em excesso e os alimentos fontes das mesmas.

0674

SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DE ALEGRE-ES

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Tostes, MG; Viana, RP; Monteiro, LN; Silva, LF; Cardoso, PC
Universidade Federal do Espírito Santo

Durante a gravidez, a mulher está exposta a diversos fatores considerados de risco para o resultado obstétrico favorável, como os fatores sociodemográficos, econômicos, nutricionais e clínicos. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes que realizavam pré-natal em um centro público de atenção à saúde da mulher de Alegre-ES. Participaram do estudo 29 gestantes atendidas de maio a outubro de 2009. Coletaram-se dados socioeconômicos, antropométricos e dietéticos das gestantes. Adotaram-se as recomendações do protocolo do SISVAN do Ministério da Saúde (2008). Como cuidado ético, as gestantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Quanto aos dados socioeconômicos, a renda familiar média foi R\$ 1.037,39 (per capita = R\$ 40,00 a 2.500,00). A média da idade das gestantes foi 26,5 anos, variando de 14 a 40 anos, sendo 17,2% adolescentes. Doze gestantes tinham ensino fundamental (EF) incompleto, 4 EF completo, 2 ensino médio (EM) incompleto, 8 EM completo, 1 superior incompleto e 2 pós-graduação. Na avaliação antropométrica, considerando o IMC/semana gestacional, 2 gestantes encontravam-se com baixo peso, 13 eutróficas, 9 com sobrepeso e 5 obesas. Vinte e oito gestantes souberam relatar seu peso pré-gestacional, destas, 12 apresentaram desvios nutricionais no estado nutricional pré-gestacional e 10 apresentaram mudança no estado nutricional gestacional: 1 evoluiu da eutrofia para obesidade e 5 para o sobrepeso, 2 com sobrepeso tornaram-se obesas e 2 com baixo peso evoluíram para eutrofia; as demais gestantes mantiveram seu estado nutricional inicial. Na avaliação dietética, observou-se que o consumo médio mensal de açúcar e sal foi, respectivamente, 1,95 kg/pessoa e 370 g/pessoa, ultrapassando a recomendação da Sociedade Brasileira de Diabetes (0,84 kg/pessoa/mês) e da Sociedade Brasileira de Hipertensão (180 g/pessoa/mês). Do total de gestantes, 65,5% e 75,9% apresentaram o consumo de açúcar e sal, respectivamente, acima do recomendado; 27,6% consumiam doces diariamente; 62,1% consumiam frituras mais de 1 vez/semana e 41,4% utilizavam gordura de porco. Os resultados reforçam a necessidade do acompanhamento nutricional pré-natal a fim de propiciar um ganho de peso adequado e corrigir inadequações alimentares, estabelecendo intervenções que visem à redução de riscos maternos e fetais. Universidade Federal do Espírito Santo.

1212

RELATO DE EXPERIÊNCIAS DO MUNICÍPIO DE TIGRINHOS - SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***BALLESTRERI, FRANCIELE; PERONDI, MARI ADRIANA
Unidade Básica de Saúde - Tigrinhos*

O Programa trata-se de um relato de experiência desenvolvido no Município de Tigrinhos com Crianças do Programa Bolsa Família e do Sistema de Informação de Vigilância Alimentar e Nutricional, o trabalho foi desenvolvido de Janeiro de 2009 à Setembro de 2009, tendo como objetivo diagnosticar o estado nutricional de todas as crianças menores de 05 anos residentes no município e acompanhamento necessário para diminuir as carências nutricionais e suas complicações. Como objetivos específicos descrevemos a redução de afecções de pele, infecções respiratórias, favorecimento do aumento de peso e estatura, melhoramento do rendimento escolar. Sabe-se que o baixo peso e a desnutrição são decorrentes de uma deficiência primária ou secundária de energia e proteínas, representa uma síndrome carencial que reúne variadas complicações clínicas, atropométricas e metabólicas. Desta forma as crianças menores de cinco anos requerem cuidados específicos com sua alimentação. Crescer consome energia. A dieta da criança deve ter qualidade, quantidade, frequência e consistência adequadas para cada idade. Para o alcance dos objetivos propostos, utilizou-se como metodologia o levantamento dos dados do Programa Bolsa Família e SISVAN e após a coleta dos dados buscou-se recursos para implantação do programa e posteriormente foram realizadas avaliações nutricionais individuais realizadas pela Nutricionista, abordagens coletivas com a equipe multidisciplinar e uso de suplementos nutricionais com alto teor calórico e registrados no Ministério da Saúde, a fim de recuperar o estado nutricional de maneira saudável e segura. O uso dos suplementos foi utilizado somente quando necessário pelas crianças participantes do programa. Ao efetivar as ações pode-se perceber que as questões socioculturais que permeiam a família influenciam diretamente nos hábitos alimentares. O programa contou com 25 crianças com algum tipo de risco nutricional destas, 13 crianças foram suplementadas e todas tiveram um aumento significativo do peso e estatura, 05 crianças não receberam suplementos, somente orientações e acompanhamentos e tiveram o aumento de peso e estatura adequado para idade, e 06 crianças foram excluídas do estudo por mudança de município.

Portanto, constatamos que a abordagem na escola, família e profissionais da saúde contribuíram diretamente na recuperação do estado nutricional.

0685

ESTADO NUTRICIONAL E ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DOS IDOSOS DO GRUPO "ALEGRIA DE VIVER" DA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE, LOCALIZADA NA ZONA NORTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Departamento de Nutrição/Universidade Gama Filho; Siqueira, EC; Azevedo, A; Florentino, AM
Universidade Gama Filho*

Este trabalho teve o objetivo de analisar o estado nutricional e o consumo de frutas, legumes e verduras em idosos de uma unidade básica de saúde, localizada na Zona Norte do Município do Rio de Janeiro. A problemática da alimentação e nutrição do idoso deve ser vista na sua integralidade. Neste sentido busca-se a partir da transição demográfica e epidemiológica situar a magnitude do problema que é o aumento da população idosa no Brasil, definir o envelhecimento como um processo normal e dinâmico que acontece desde o momento do nascimento e, para depois, relacionar os fatores biopsicossociais e culturais que interferem no estado nutricional dos idosos. Tratou-se de um estudo transversal, realizado no mês de setembro do ano de 2009, que constou de uma coleta de dados que possibilitou traçar o perfil alimentar e nutricional das idosas. A amostra constou de 20 mulheres com idade acima de 60 anos. Foi utilizado como instrumento de medida do consumo um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar, de natureza qualitativa, sendo verificada a frequência da ingestão diária, semanal e mensal de frutas, vegetal A, B e C, a fim de avaliar a recomendação da Organização Mundial da Saúde quanto à ingestão diária. O resultado demonstrou que: a média de idade das idosas foi de $\pm 70,3$ anos; as idosas apresentaram sobrepeso (47,05%), peso adequado (35,29%), e baixo peso (17,64%). Dos alimentos consumidos diariamente destacam-se: Vegetal A (alfaca, agrião,

pepino, couve-flor, couve, berinjela, beralha); Vegetal B (a cenoura); Vegetal C foi à batata inglesa e, entre as frutas foram: o mamão, maçã e laranja. Percebe-se que a não variedade dos alimentos pode estar mais relacionada ao poder de compra do que só a preferência, o que determina uma ingestão abaixo da recomendação diária preconizada pelo Ministério da Saúde. Essa carência de vitaminas e minerais pode acarretar diversos problemas para a população idosa como: anemias (ex: deficiência de ferro) e deficiência de Vitamina A, por isso, é tão importante a trilogia FLV, pois aumentam o aporte de fibra e vitaminas. Desta forma conclui-se que alimentação para ser saudável e balanceada deve ter variedade dos alimentos, pois nenhum alimento ingerido isoladamente é suficientemente adequado para fornecer todos os nutrientes para uma boa manutenção da saúde.

1300

A INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Samily Maria Evangelista; Maria Marlene Marques Ávila; Raquel Simões Monteiro
Universidade Estadual do Ceará*

Tendo em vista a importância do nutricionista no Sistema Único de Saúde, principalmente na Atenção Básica, que busca a promoção da Saúde em substituição ao modelo curativo de atenção predominante em nosso país, reforça-se a necessidade do nutricionista estar acessível a toda a população usuária do SUS, principalmente no nível local. Desse modo, a pesquisa teve por objetivo caracterizar a inserção do nutricionista na Atenção Básica de Saúde do Município de Fortaleza – Ceará, mapear as Unidades de Saúde que contam com nutricionista, determinar as principais demandas dos usuários e verificar a cobertura da demanda pelo contingente de profissionais atuantes na Rede Básica. O método utilizado foi quantitativo, com a realização de 11 entrevistas com nutricionistas da Rede Básica de Saúde do município de Fortaleza, tanto atuantes em Unidades Básicas quanto componentes de equipes do NASF. O instrumento utilizado foi uma entrevista estruturada, com questões abertas e fechadas, realizadas no próprio local de trabalho de cada profissional. Verificou-se que embora existam nutricionistas atuando em todas as Regionais do município, a quantidade de profissionais não atende satisfatoriamente à demanda necessitada pela população, ocorrendo uma sobrecarga de trabalho para os profissionais. As principais atividades realizadas estão focadas em atividades assistenciais, em detrimento de atividades preventivas. A atuação do nutricionista em Saúde Pública ainda está aquém do necessitado pela população e soluções devem ser buscadas. Para isso, são necessárias mudanças na formação do profissional, melhorias nos locais de trabalho e um maior número de profissionais atuantes em Saúde Pública.

1031

ESTADO NUTRICIONAL E RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES NA MENOPAUSA ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO DO MUNICÍPIO DE BLUMENAU/SC**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Anamaria Araujo da Silva; Aline Fonseca Tonello de Oliveira; Franciele Cardoso
FURB- Fundação Universidade Regional de Blumenau*

A menopausa representa a fase na qual ocorre parada das menstruações seguida da redução do funcionamento dos ovários, diminuição da liberação de óvulos e produção de estrogênio. Esta fase da vida da mulher tem sido associada principalmente à obesidade e ao maior risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Este trabalho procurou avaliar o estado nutricional e o risco de doenças cardiovasculares (DCV) na pós-menopausa. As participantes foram entrevistadas por meio de um questionário que incluía dados de identificação, menopausa e terapia de reposição hormonal (TRH), exame físico e frequência de consumo de alimentos fontes de sódio e colesterol. O estado nutricional das mulheres foi diagnosticado pelo índice de massa corporal (IMC) e o risco de doenças cardiovasculares foi classificado através da relação cintura quadril (RCQ). Os valores de IMC e RCQ foram comparados ao uso ou não de TRH através do teste Qui-quadrado. Verificou-se a prevalência da não utilização de TRH (79,76%). Aproximadamente 33% das mulheres apresentavam pré obesidade e 36% apresentavam algum grau de obesidade. O risco muito alto de doenças cardiovasculares prevaleceu em 67% das entrevistadas. Ao comparar o IMC das mulheres com o uso ou não de reposição hormonal encontrou-se

uma proporção maior de pré obesidade e obesidade entre as que não realizavam tratamento, mas não foram estatisticamente significativas. Os resultados obtidos na correlação entre DCV e TRH indicam que, provavelmente, a não utilização de hormônios aumenta o risco de DCV em mulheres na menopausa. Durante o estudo foi constatado o consumo expressivo de alguns alimentos ricos em sódio, sobretudo o próprio ato de adicionar sal no momento do preparo de alimentos (98%). O consumo alimentar mais expressivo em relação ao colesterol foi o leite integral (74%), seguido pelo frango (43%) e carne bovina (38%). Conclui-se que há necessidade de orientação nutricional e ações voltadas para a promoção da saúde, a fim de prevenir as principais causas de mortalidade neste grupo.

0371

NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: UMA ESTRATÉGIA DE AVALIAÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DESENVOLVIDAS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Nunes, Lylis Socorro Leal dos Santos; Sousa, Hellem Socorro Vieira; Costa, Hellene de Fátima Souza da
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 7ª REGIÃO

Introdução: Entre as questões fundamentais na implementação do Sistema Único de Saúde (SUS), a formação e capacitação de recursos humanos, tem uma importância particular. O nutricionista, profissional de saúde com formação voltada essencialmente para o SUS vem consolidando seu papel na promoção da alimentação saudável da população brasileira. Nesse contexto, o Conselho Federal de Nutricionista editou a Resolução n.380/2005, definindo atribuições principais e específicas conforme áreas de atuação, destacando-se a área de Saúde Coletiva, e implantou a Política Nacional de Fiscalização (PNF) com um caráter essencialmente orientador, voltada ao incentivo do aprimoramento técnico e a melhoria da qualidade do serviço prestado à população. A utilização de instrumentos padronizados permitiu identificar e avaliar a convergência da prática profissional para as diretrizes orientadoras do SUS e do Sistema CFN/CRN e o Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, selecionou entre as áreas de intervenção fiscal, a área de Saúde Coletiva como objeto desse trabalho. Objetivos: O propósito da ação fiscal desenvolvida foi de compreender a realidade de trabalho da Nutrição em Saúde Pública e verificar se o nutricionista vem se apropriando das atribuições que lhes são conferidas, na Saúde Coletiva, pela Resolução CFN 380/2005 e a partir daí, traçar um perfil da prática profissional identificando avanços e necessidades de intervenção orientada pelo Sistema CFN/CRN. Metodologia: No período de janeiro a dezembro de 2007 foram realizadas as visitas fiscais, tendo como público alvo os nutricionistas lotados nas Unidades Municipais de Saúde da cidade de Belém, Estado do Pará; o instrumento de pesquisa utilizado nas visitas foi o Roteiro de Visita Técnica - RVT, padronizado pelo Sistema CFN/CRN; os pesquisadores foram os nutricionistas fiscais do CRN/7, capacitados na aplicação do roteiro; a análise e tabulação dos dados foi feita em meio eletrônico, utilizando-se como referência o programa Epi Info versão 6.04d, sendo os resultados encontrados apresentados coletivamente para os profissionais que participaram como entrevistados; os resultados orientaram a pactuação de metas a serem alcançadas a curto e médio prazo. Resultados alcançados: profissional executa mais de 70% das atribuições previstas na Norma; 100% realizam a vigilância nutricional; < 50% participam na padronização de procedimentos relacionados à alimentação e nutrição e fazem visita domiciliar; menos de 20% tem pós graduação; passaram a reconhecer o Sistema como parceiro na qualificação da atenção nutricional prestada; necessidade de reavaliar o RVT, para uma análise qualitativa; implantação dos Indicadores Qualitativos Meta Padrão e Padrão Mínimo, como referências para avaliação da prática profissional; análise reflexiva quanto à prática profissional. Lições aprendidas com a experiência e recomendações: Facilidades: 100% das unidades municipais de saúde contavam com > 1 nutricionista distribuídos em turnos; disponibilidade do Sistema CFN/CRN em promover uma avaliação dos resultados, readequando os instrumentos de ação, fortalecendo a qualificação da prática profissional; dificuldades: a resistência dos profissionais em entender a linha de fiscalização orientadora; a experiência já foi expandida para outros municípios do estado em 2008

0149

CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS POR UM GRUPO DE MULHERES EM FASE DE CLIMATÉRIO - SÃO JOSÉ/SC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Juliana B. Gualberto; Cassiani Gotâma T. Pedrosa; Raquel S. de Sá; Carla R. Galego; Rosana Henn; Lisiane Scheunemman
Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL

Os alimentos funcionais cumprem funções nutricionais básicas além de trazer benefícios relacionados aos sintomas do climatério. O presente estudo reuniu um grupo de 11 mulheres com idade entre 42 a 72 anos, em fase ou não de climatério, usuárias de um Centro do município São José/SC. O objetivo foi analisar o consumo de alimentos funcionais e desenvolver ações de educação em saúde abordando a utilização destes na possível redução dos sintomas pré e pós-menopausa. A pesquisa teve abordagem qualitativa e quantitativa, caracterizando-se um Estudo de Caso. Para a coleta de dados utilizou-se dois questionários, sendo um sobre o conhecimento das mulheres a respeito dos sintomas do climatério e outro sobre alimentos funcionais e sua frequência de consumo. Como intervenção nutricional utilizou-se oficinas, palestras, dinâmicas de grupo, materiais informativos e avaliação de aprendizagem, visando incentivar o consumo de alimentos. Dentre as pesquisadas, 72,7% (n=8) não conheciam nenhum alimento capaz de prevenir ou diminuir os sintomas do climatério. Entre os alimentos consumidos diariamente pelas participantes incluem-se o alho e cebola com 100%, seguidos por frutas com casca, tomate, óleos vegetais, iogurte, linhaça e soja, respectivamente. O grupo não consome vinho tinto e/ou suco de uva. Tais resultados devem-se à hábitos alimentares adquiridos durante a vida pautados em erros alimentares pela falta de informações nutricionais. Ressalta-se que, para obter-se benefícios advindos de tais alimentos, é necessário o consumo diário. Com base nos resultados obtidos realizou-se intervenção nutricional, e através da avaliação de aprendizagem observou-se que os conhecimentos tratados durante as intervenções foram bem compreendidos por 100% do grupo. Estratégias desta natureza são necessárias para promover o ajustamento do consumo alimentar a níveis adequados, a fim de diminuir o risco de determinadas doenças e promover saúde à mulher climatérica. Palavras-chave: Alimentos Funcionais, Climatério, Menopausa.

1363

A DIVERSIDADE NOS GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Matielo, E.; Jida, T.; Lopes, A. F.
Secretaria Municipal de Saúde Florianópolis; UFSC

As informações sobre alimentação saudável e seu benefício para a saúde estão cada vez mais difundidas, desta forma vem crescendo a busca por uma retomada de hábitos alimentares saudáveis em grande parte esquecidos. Muitas doenças decorrem da mudança de estilo de vida que ocorreu nos últimos 50 anos, especialmente relacionado com a industrialização da alimentação, sedentarismo, aumento do nível de stress e ansiedade. O Grupo de Alimentação Saudável (GAS) do Centro de Saúde do Campeche ocorre mensalmente, desde setembro de 2009, sob coordenação de profissional nutricionista e participação de Agentes Comunitários de Saúde, estudante de medicina (Pet-saúde) e outros profissionais de saúde. Ele acolhe pessoas que necessitam de orientação nutricional e correção de hábitos alimentares por motivos diversos: obesidade, diabetes mellitus, dislipidemia, baixo peso, ansiedade, entre outros. A cada encontro, um tema é estabelecido levando em consideração o interesse dos participantes.

Seus objetivos são: promover maior conhecimento sobre os alimentos, a importância da alimentação saudável e seu impacto na saúde; promover estímulo à mudança dos hábitos alimentares, e com isso, a melhora da condição de saúde/doença; construir entre os participantes maior poder decisório em relação a alimentação cotidiana.

Os temas trabalhados procuram promover uma reflexão sobre vida saudável e alimentação saudável, identificação de componentes pertinentes da dieta dos pacientes através da análise da alimentação diária, análise nutricional através de dados antropométricos e cálculo do IMC.

O GAS realizado em fevereiro de 2010 foi objeto de avaliação e contou com a participação de 12 pessoas, sendo que 7 foram avaliadas. Destas, observamos uma prevalência de mulheres, sendo 85,7%. Em relação ao IMC 14,3% apresentavam IMC menor que 18,5

(subnutrido), 28,6 % IMC entre 18,5 e 24,9 (peso saudável). O excesso de peso estava presente em 42,85% dos participantes, sendo que nenhum apresentava obesidade Grau I (IMC entre 30 e 34,9) e Grau III (acima de 40) e 14,3% apresentavam obesidade grau II (IMC entre 35 e 39,9).

Podemos perceber uma diversidade na participação dos sujeitos em relação a avaliação nutricional o que demonstra que o estímulo a uma alimentação saudável deve ocorrer em todas as fases da vida e não somente quando instala-uma doença relacionada a alimentação e nutrição.

1005

CAPACITAÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE EM TEMAS DE INTERESSE EM NUTRIÇÃO: O USO DA METODOLOGIA PROBLEMATIZADORA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Noeme das Graças Dias; Maria do Carmo Fontes de Oliveira; Raquel Maria Amaral Araújo
Universidade Federal de Viçosa

Dentre as várias atribuições do Agente Comunitário de Saúde (ACS), ressalta-se que a principal delas é a de ser um agente educador, mediante a transmissão de informações que auxiliem a população a enfrentar seus problemas de saúde (JARDIM; LANCMAN, 2009). O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência da capacitação dos ACS do município de Porto Firme-MG, mediante o emprego da Metodologia Problematizadora, visando o desenvolvimento de competências para ação em nutrição junto às mães e às crianças. A Metodologia Problematizadora volta-se para a idéia de que a educação deve ser uma prática de problematização dos homens em suas relações com o mundo (FREIRE, 1975). Assim, objetiva desenvolver no educando a capacidade de observar a realidade que o circunda, identificar os possíveis problemas e detectar os recursos e tecnologias disponíveis para solucioná-los (SANTA ROSA, 2005). Neste trabalho, a capacitação dos ACS ocorreu mediante a realização das seguintes oficinas: padronização das técnicas de aferição de medidas antropométricas, uso das curvas de crescimento presentes nos cartões da criança e da gestante, alimentação saudável e alimentação no primeiro ano de vida. Nas oficinas os ACS foram expostos às cinco etapas da metodologia adotada: observação da realidade, identificação dos pontos-chaves, teorização, hipótese de solução e aplicação à realidade. Cada etapa foi contemplada a partir da leitura e discussão de estudos de caso, previamente elaborados a partir de situações do cotidiano de trabalho dos próprios ACS. Para tornar as oficinas mais interessantes e participativas, aliou-se a preleção à diversas dinâmicas, como a da "Batata Quente", "Quebra Gelo" e preenchimento de painéis. A capacitação teve carga horária total de 11 horas. Concluiu-se que a metodologia utilizada tornou o processo ensino-aprendizagem participativo e facilitou a construção do conhecimento. Contribuiu, assim para que os profissionais refletissem sobre sua ação na realidade e buscassem uma postura transformadora, desenvolvendo o pensamento crítico e o comprometimento com a sua realidade profissional, a fim de transformá-la.

1208

CONDIÇÕES ESTRUTURAL E ORGANIZACIONAL DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DAS BACIAS PIRACICABA-CAPIVARI

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Vieira, CM; Sartori, L; Alves, RV; Oliveira, MRM
UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA

O contexto da atenção básica vem sendo indicado pelas políticas públicas do setor de saúde para o desenvolvimento das ações de vigilância nutricional. Este artigo buscou discutir as condições estruturais e organizacionais de vigilância nutricional na atenção básica de onze municípios do interior paulista. A metodologia utilizada foi de avaliação de programas contando com parcerias entre gestores locais, profissionais de saúde e universidade. Utilizamos observação de campo, entrevistas e análise documental em duas etapas. Principais resultados apontaram que equipamentos para a antropometria estão em número insuficientes, porém, em bom estado de conservação. Profissionais mais envolvidos nesta tarefa são os agentes de saúde e auxiliares de enfermagem. Observamos o uso predominante do manual do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em seguida do Guia Alimentar para a População Brasileira. Atividade em grupo, orientação nutricional e antropometria destacaram-se como ações de promoção do estado

nutricional. Apesar da atenção básica ser considerada o local privilegiado para a vigilância nutricional concluímos que são insuficientes as intervenções neste campo demandando melhor capacitação dos profissionais para compreensão da contribuição da nutrição para promoção da segurança alimentar e nutricional que certamente é mais do que o simples registro de dados antropométricos.

0566

PERCEPÇÃO DE SAÚDE E DOENÇA DE PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA (HAS) E DIABETES MELLITUS (DM) EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Marina de Melo Coelho; Sheila Rotenberg; Carla Corte Real
Universidade Federal Fluminense

Mudanças no perfil de mortalidade e natalidade da população mundial, melhorias das condições sanitárias, maior acesso aos alimentos, maior tecnologia e um ritmo de vida corrido, levam ao predomínio de mortes por doenças e agravos não transmissíveis dentre eles os de maior incidência são o diabetes mellitus e a hipertensão arterial sistêmica. O presente trabalho teve como objetivo estudar a percepção de saúde-doença em pacientes portadores de HAS e DM atendidos em uma unidade de atenção básica situada na zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo de natureza qualitativa cuja coleta de dados deu-se por questionários e entrevistas semi-estruturadas. Optou-se pela entrevista uma vez que o objetivo do estudo era conhecer a percepção, os sentimentos e as mudanças ocorridas no cotidiano de vida dos portadores de HAS e DM. Foram entrevistados nove (9) usuários do serviço de saúde, sendo sete mulheres e dois homens, com idades entre 43 e 78 anos. A partir da análise das falas ou de discurso foi possível identificar que a saúde está associada a estar bem, ter paz no sentindo mais amplo e a doença aos sinais corporais, como dor e incapacidade para o trabalho cotidiano. O diagnóstico de HAS e/ou DM fez emergir sentimentos como: surpresa, tristeza, medo da dependência e do seu agravamento. A alimentação apareceu como um dos fatores que mais se modificou depois do diagnóstico, embora tenha aparecido também como uma das maiores dificuldades do tratamento proposto, principalmente para os portadores de DM. Assim, para que haja mudanças na prática alimentar e na adesão ao tratamento, é necessário uma rede de apoio: dos profissionais de saúde, da família; de amigos e da sociedade. Considera-se que conhecer as percepções dos usuários é importante para uma prática mais humana com vistas à integralidade do cuidado à saúde na atenção básica, bem como no desenvolvimento de políticas públicas, uma vez que no Brasil, a diabetes e a hipertensão são os agravos responsáveis por alta morbidade e mortalidade.

1258

QUALIDADE DE VIDA, ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PESSOAS IDOSAS NO MUNICÍPIO DE ITAJÁ/SC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Felipe MR; Grillo LP; Machado MR; Silva VS; Caleffi F; Canto FB; Tauil KC
UNIVALI

O número de idosos tem crescido nas últimas décadas exigindo estudos e planejamentos que melhorem a qualidade de vida na idade avançada. O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de vida, estado nutricional e consumo alimentar de idosos de Itajaí – SC. O estudo envolveu 99 idosos, e analisou o estado nutricional por meio de avaliação antropométrica a partir dos parâmetros do Nutrition Screening Initiative (1992), dietética com base em um questionário de frequência alimentar e a qualidade de vida por meio da aplicação dos questionários WHOQOL-OLD E WHOQOL-BREF. A coleta de dados foi realizada diretamente no domicílio dos idosos. Os dados foram analisados por meio do teste t de Student e ANOVA. O nível de significância foi de $p < 0,05$. A maioria dos idosos era do sexo feminino (68,7%), idade média de $71,03 \pm 7,30$ anos, casados (52,5%). O sobrepeso/obesidade foi prevalente para 60,6% e o IMC médio foi de $28,84 \pm 5,11$ kg/m². Os escores médios para a totalidade dos domínios do WHOQOL-BREF e WHOQOL-OLD foram respectivamente $67,424 \pm 17,203$ e $68,897 \pm 11,415$ refletindo uma boa avaliação da qualidade de vida. Estes dados, porém, não demonstraram relação significativa com o estado nutricional. Verificou-se que idosos que consumiam menos frutas, sucos naturais, hortaliças, cereais e derivados integrais e azeite de oliva avaliavam pior a sua qualidade

de vida na faceta intimidade, enquanto o domínio ambiental demonstrou uma relação positiva com o consumo destes alimentos mais saudáveis. Sugerem-se novos estudos utilizando diferentes parâmetros antropométricos e bioquímicos de avaliação do estado nutricional de idosos e sua relação com a qualidade de vida a partir da utilização destes instrumentos propostos pela Organização Mundial da Saúde.

0599

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA NA SALA DE ESPERA DE UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO: UMA TENTATIVA DE REDUZIR O NÚMERO DE CASOS DE DISLIPIDÊMICOS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Gomes, AA;Rodrigues, FR;Barros, NM
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

Sérias mudanças vêm ocorrendo nos padrões do consumo alimentar, esse fato tem demonstrado a importância da criação de estratégias a fim de esclarecer a importância da alimentação saudável. A educação nutricional é uma dessas estratégias, onde a população-alvo passa a conhecer melhor os alimentos que consome. A elevação dos níveis plasmáticos de colesterol de baixa densidade (LDL-colesterol), a redução dos níveis de colesterol de alta densidade (HDL-colesterol) e também o aumento de triglicérides são fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV), sendo esta a principal causa de morte no mundo. Sabe-se que a dieta exerce papel fundamental na determinação do aparecimento das dislipidemias e dos demais fatores de risco para as DCV. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi desenvolver intervenção nutricional educativa para prevenção e controle de dislipidemias. Foi realizado um levantamento de dados nos prontuários de pacientes de um ambulatório no Rio de Janeiro, tais informações foram utilizadas para realizar intervenção adequada ao perfil do grupo. A ação educativa se deu por meio da distribuição de folders. Esse material foi elaborado de forma a oferecer informações simples, rápidas e com linguagem fácil para que todos os pacientes, de diferentes níveis sócio-culturais, pudessem entender o conteúdo exposto. Foram feitas explicações, de forma clara e didática, sobre o que são as dislipidemias, como preveni-las e tratá-las através da alimentação, além disso, houve um esclarecimento dos riscos que os hábitos de vida inadequados oferecem à saúde. Durante e após a realização da ação educativa, observou-se o interesse do grupo quanto ao tema abordado. Portanto, a intervenção nutricional educativa representa um meio para promoção da saúde, sendo uma forma de oferecer informações e discutir questões, tornando-se um passo fundamental na conscientização dos indivíduos quanto aos cuidados com a saúde e, principalmente, na melhoria da qualidade de vida. Destaca-se que esta se torna mais adequada quando se faz um diagnóstico inicial do público-alvo.

1089

PESO NO INÍCIO DA GESTAÇÃO: CONTINUIDADE DA ASSISTÊNCIA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Nader, GA;Anversa, ETR;Santos, DV;Sampaio,AS;Zuge,SS;Nunes,NL;Dal Pizzol, TS
Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS

O estado nutricional materno, e o ganho de peso gestacional, vem sendo foco atual de vários estudos, pela crescente prevalência de seus distúrbios, e pelo seu papel determinante sobre desfechos gestacionais. Há consenso de que o ganho de peso inadequado durante a gestação gera implicações imediatas e a longo prazo para a saúde do binômio mãe-feto. O baixo peso é considerado um fator de risco para as complicações e resultados adversos ocorridos na gestação. Já o peso excessivo durante a gestação tem um efeito significativo no aumento das taxas de partos operatórios, elevação do risco de resultados perinatais desfavoráveis, com maior prevalência de fetos macrossômicos, desproporção céfalo-pélvica, trauma, asfixia, morte perinatal e pode aumentar a ocorrência de retenção de peso pós-parto, tendo esta maior associação com diabetes mellitus gestacional e síndromes hipertensivas da gravidez. Foi verificado o registro do peso no início da gestação das puérperas que realizaram o pré-natal nas Unidades Básicas de Saúde de um município da região central do Rio Grande do Sul. Foram analisados 416 puérperas atendidas em duas maternidades públicas no período de a julho a dezembro de 2009. Os dados eram coletados diariamente por entrevistadores treinados. A idade das puérperas variou de 14

a 48 anos, foi registrada em 152 casos (36,5%) e não havia registro de peso em 264(63,5%), conclui-se que é necessário uma conscientização dos profissionais de saúde para o correto preenchimento do cartão da gestante, tendo em vista continuar a assistência prestada e a importância do peso da gestante no início do pré-natal como desfecho da saúde materna e neonatal.

REFERÊNCIAS

MELO, A; ASSUNÇÃO, P; GONDIM, S; CARVALHO, D; MELANIA, A; BENICIO, M; CARDOSO, M; Estado nutricional materno, ganho de peso gestacional e peso ao nascer, Revista Brasileira de Epidemiologia, Paraíba, 2007.< disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v10n2/11.pdf>.

0140

IMPORTÂNCIA DE ATIVIDADES CULINÁRIAS PEDAGÓGICAS NA PRÁTICA DE DESMAME CONSCIENTE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Luciana Oliveira Diniz;Anna Paola Trindade Rocha Pierucci;Cristiana Pedrosa Melo Porto
ANERJ

RESUMO: No Brasil, na década de 1970, a duração mediana da amamentação era de apenas 2,5 meses. A partir dessa realidade, ao longo dos últimos 35 anos, várias políticas públicas foram implementadas na tentativa de recuperar a prática da amamentação e com sucesso. Porém ainda encontramos inúmeras inadequações na alimentação da criança na fase de desmame. As informações, em sua maioria, ficam restritas a importância da amamentação, mas não conscientizam quanto à introdução de alimentos saudáveis e em quantidade e forma de preparo adequada para o bebê na fase de desmame. Frente ao exposto, o objetivo deste estudo foi o de desenvolver proposta pedagógica de orientação de técnica dietética para inclusão social e promoção de um Desmame consciente. Para tanto, o modelo proposto e experimentado consistiu em oficinas culinárias educativas estruturadas com o desenvolvimento de estratégias educativas de orientação nutricional enfatizando higiene dos alimentos e técnicas dietéticas de manipulação e preparo de refeições para desmame baseadas em orientações atuais do Ministério da Saúde. A avaliação da viabilidade do modelo proposto foi realizada por meio de formulários que investigaram o conhecimento adquirido pelo cuidador e a mudança dos hábitos alimentares da criança. Como resultado, foi possível perceber a compreensão dos impressos na forma de folders e seu fácil manuseio favorecendo a compreensão dos cuidadores a adequações na alimentação complementar das crianças em desmame atendendo aos preceitos de oferta de alimentos apropriados, consistências devidas, variedade na composição das preparações. Nessa perspectiva, conclui-se que maximizar o alcance da assistência à saúde infantil significa, não só ampliar a cobertura de serviços, mas também aperfeiçoar seu poder de resolução diante dos problemas de saúde mais prevalentes e relevantes, desenvolvendo recursos educativos para higiene e segurança alimentar no desmame.

1339

O MAPEAMENTO DAS PRÁTICAS EDUCATIVAS DA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

ROSANA MARIA FERREIRA DE MOURA LIMA;VERA LÚCIA XAVIER PINTO;LINETE CUNHA DE SOUZA MAIA;IZA CRISTINA LEAL BEZERRA DO AMARAL;Gabriela Janilly Fidélis de Souza;Maria Helena Varela;Raquel Sales de Medeiros;Talita Regina Oliveira Malaquias
SECRETARIA DE SAÚDE DE NATAL/RN;UFRN;FACEX

INTRODUÇÃO: As ações de educação em saúde no Brasil, ao longo da constituição do Sistema de Saúde, têm sido pautadas por diferentes concepções e práticas, vinculadas às conjunturas político-sociais. Historicamente, vem sendo uma agenda secundarizada e pouco valorizada. Neste contexto, surge o Projeto de Mapeamento das práticas educativas da rede de atenção básica desenvolvido pela Secretaria de Saúde de Natal/RN em parceria com o Departamento de Nutrição da UFRN e o Departamento de Serviço Social da FACEX. OBJETIVOS: Identificar as Práticas Educativas desenvolvidas na rede de atenção Básica do Município de Natal/RN e os referenciais teóricos que norteiam essas práticas; Criar espaços de socialização das experiências na área de educação em saúde; Possibilitar o desenvolvimento de estratégias que garantam a valorização institucional da educação em saúde; Fortalecer a integração ensino-serviço. MÉTODOS: Elaboração de instrumento

para coleta de dados; Aplicação de pré-teste para validação do instrumento; Realização de Encontros Temático-Reflexivos; Realização de Oficinas Distritais para coleta de dados; Criação de banco de dados. RESULTADOS: Identificação de 158 grupos estruturados em 49 unidades de saúde; Construção de estratégias coletivas para alocação de recursos para as práticas educativas; Predominância, ainda, das ações educativas voltadas para as doenças e os riscos; As ações de educação em saúde, em geral não são incluídas no planejamento institucional, não tem recursos financeiros específicos, destacando-se as iniciativas de profissionais, direcionadas para a elevação da auto-estima e resgate das histórias de vida, estímulo ao trabalho em equipe e melhoria da qualidade de vida. CONCLUSÕES: A partir do mapeamento das práticas educativas, acredita-se no desafio de superar a invisibilidade e contribuir com o reconhecimento e valorização das práticas educativas em saúde para o exercício da cidadania, a valorização dos diferentes saberes e sujeitos, a promoção da saúde e o fortalecimento do SUS.

0526

HÁBITOS ALIMENTARES DE GESTANTES DE BAIXO RISCO USUÁRIAS DE SERVIÇOS DE ATENÇÃO BÁSICA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ana Carolina de Almeida Martiniano; Luiza Pereira Di Bonifácio; Maria Antonieta de Barros Leite Carvalhaes
Unesp

INTRODUÇÃO: Mudanças fisiológicas que ocorrem na gestação colocam a alimentação como parte essencial do cuidado pré-natal. Para nortear as ações das equipes de saúde e definir intervenções prioritárias, deve-se conhecer os hábitos alimentares das gestantes. OBJETIVOS: Descrever hábitos alimentares de gestantes de baixo risco, no segundo trimestre gestacional, usuárias de serviços públicos de atenção básica à saúde em Botucatu. METODOLOGIA: Trata-se de um estudo de linha de base, transversal. Foi estudada amostra probabilística formada por 79 gestantes, no segundo trimestre de gestação (18 a 46 anos), matriculadas no pré-natal em 6 unidades básicas. As entrevistas foram presenciais, realizadas nas unidades por estudantes de graduação de nutrição, treinadas, sendo aplicado questionário contendo questões adaptadas das utilizadas pelo VIGITEL. RESULTADOS: 84,8% das gestantes tomam café da manhã todos os dias; a maioria também relata consumir frutas (55,7%), verduras cruas (58,2%) e leite (72,2%) diariamente. Grande parte consome verduras e legumes cozidos todos os dias (44,3%); 20,3% de 5-6 vezes semanais e 20,3% 3-4 vezes na semana. Considerando os alimentos fritos em imersão de óleo, 34,2% das gestantes os consomem 1-2 vezes por semana e 27,9% 3-4 vezes semanais. Quando perguntadas sobre o consumo de carnes, 36,7% das gestantes responderam consumir 3-4 vezes na semana e 26,6% 1-2 vezes na semana; já o consumo de peixe foi mais raro: 35,4% das gestantes ingerem este alimento 1-2 vezes na semana; 34,2% quase nunca e 21,5% nunca consomem. CONCLUSÃO: A alimentação das gestantes tem aspectos negativos: é alta a proporção de gestantes que não consomem frutas e hortaliças diariamente (cerca de 45-40%, respectivamente); o consumo de peixe é pouco freqüente e o consumo de carne, embora mais freqüente, ainda não é satisfatório. Por outro lado, o consumo de frituras é excessivo. Como positivo, temos que 72% consomem leite e cerca de 80% tomam café da manhã diariamente. Estes dados indicam que ações de educação alimentar são necessárias. Área III,

1086

NUTRIÇÃO E SAÚDE BUCAL: UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS EM PRÉ ESCOLARES E ESCOLARES EM UMA COMUNIDADE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Barbat, SMAP; Carneiro, SC; Pereira, CD; Cardoso, ECF; Lima, GP; Rodrigues, MFA; Paula, AM; Araújo, AG; Santos, AC; Lopes, SFS; Nascimento, I; Almeida, R; Villagelim, ASBB
Faculdade Bezerra de Araújo

Introdução: A dieta e a nutrição desempenham um papel importante no desenvolvimento dental, integridade dos tecidos gengival e oral, força óssea, prevenção e tratamento das doenças da cavidade oral. A cárie é a doença odontológica que mais acomete as crianças, ocasionada por bactérias devido à má higiene bucal e pela dieta rica em açúcar simples. Objetivo: promover hábitos de higiene oral corretos em pré-escolares e escola-

res. Métodos: foi realizada uma prática educativa por graduandos de Nutrição durante o estágio de nutrição e saúde pública com a participação de 30 crianças, na faixa etária de 3 à 10 anos de uma comunidade da Zona Oeste do Rio de Janeiro. No primeiro momento foi orientado sobre a importância da higiene oral e de uma alimentação saudável, foram expostas as consequências do consumo excessivo de doces e a importância de uma escovação correta para a prevenção da cárie. Na etapa seguinte apresentou-se um teatro de fantoches narrando a história de um dente que não recebia os devidos cuidados. Na terceira etapa foi realizada uma atividade prática, onde as crianças receberam um kit de escovação e sobre supervisão de uma auxiliar de saúde bucal, foram convidadas a escovar seus dentes e logo após, as mesmas utilizaram o evidenciador de placa bacteriana em pastilhas e foram levadas até ao espelho para averiguarem os locais onde ocorreram a má escovação e desta forma receberam a orientação para corrigirem a escovação errônea. Resultado: o tema abordado fez parte de uma estratégia de prevenção e tratamento da saúde, o público alvo assimilou os assuntos abordados demonstrando grande interesse nas informações recebidas. Conclusão: a atividade forneceu não apenas conhecimento, mas também, material necessário para iniciação de uma higiene oral adequada.

1286

CONDIÇÕES ESTRUTURAL E ORGANIZACIONAL DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DAS BACIAS PIRACICABA-CAPIVARI

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Carla Maria Vieira; Lais Sartori; Maria Rita Marques de Oliveira; Roselene Valota
UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA

O contexto da atenção básica vem sendo indicado pelas políticas públicas do setor de saúde para o desenvolvimento das ações de vigilância nutricional. Este artigo buscou discutir as condições estruturais e organizacionais de vigilância nutricional na atenção básica de onze municípios do interior paulista. A metodologia utilizada foi de avaliação de programas contando com parcerias entre gestores locais, profissionais de saúde e universidade. Utilizamos observação de campo, entrevistas e análise documental em duas etapas. Principais resultados apontaram que equipamentos para a antropometria estão em número insuficientes, porém, em bom estado de conservação. Profissionais mais envolvidos nesta tarefa são os agentes de saúde e auxiliares de enfermagem. Observamos o uso predominante do manual do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em seguida do Guia Alimentar para a População Brasileira. Atividade em grupo, orientação nutricional e antropometria destacaram-se como ações de promoção do estado nutricional. Apesar da atenção básica ser considerada o local privilegiado para a vigilância nutricional concluímos que são insuficientes as intervenções neste campo demandando melhor capacitação dos profissionais para compreensão da contribuição da nutrição para promoção da segurança alimentar e nutricional que certamente é mais do que o simples registro de dados antropométricos.

0829

PERCEPÇÕES DOS ADOLESCENTES SOBRE SUA ALIMENTAÇÃO E OS MOTIVOS QUE LEVAM A SEGUIR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ana Carolina Leme; Sonia Tucunduva Philippi; Érika Toassa
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Introdução: crescer e se alimentar implica no estabelecimento de relações, na realização de escolhas, na identificação com valores sociais e padrões estabelecidos, na adoção de diversos hábitos, horários e estilos de vida, incluindo a alimentação. Atualmente, o padrão alimentar característico da adolescência inclui alimentos com inadequados valores nutricionais, podendo comprometer a saúde, elevando o número de casos de excesso de peso e suas comorbidades. Objetivo: identificar as percepções dos adolescentes sobre sua alimentação e os motivos pelos quais seguem ou não uma alimentação saudável. Metodologia: participaram do estudo e responderam a pergunta sobre percepção da sua alimentação 83 adolescentes, de ambos os gêneros, matriculados numa instituição pública de ensino da zona oeste de São Paulo. Os dados foram analisados pela técnica do Discurso de Sujeito Coletivo (DSC), utilizando as figuras metodológicas: idéia central e expressão chave, para a construção do discurso. Resultados: 56,67% e 42,22% dos ado-

lescentes, respectivamente consideram e não consideram sua alimentação saudável, e apenas 1 (1,11%) sujeito não soube referir. Os relatos de destaque que levaram a considerar a alimentação inadequada foram o consumo elevado de doces, refrigerantes e frituras; baixo consumo de frutas, verduras e legumes; falta de tempo e disponibilidade e substituição das refeições principais por lanches e doces. Conclusão: os jovens em geral, apresentam percepções adequadas dos alimentos que devem ser evitados e consumidos em maior quantidade, entretanto muitos consomem de maneira inadequada. Neste sentido, estratégias que visam promoção e adoção de hábitos alimentares saudáveis devem ser colocadas em prática, evitando assim futuros agravos à saúde, melhorando a qualidade de vida.

0788

ADESÃO AO PRÉ-NATAL NO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA-MG, NO PERÍODO DE 1998 A 2007

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

ÁLISSON DE ALMEIDA SANTOS; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA

A atenção pré-natal contribui de forma significativa para a proteção da saúde materno-infantil. São necessárias no mínimo seis consultas, além de outros procedimentos clínicos e educativos que contribuem para o bom desenvolvimento da gestação. O objetivo deste trabalho é avaliar a adesão ao controle pré-natal das gestantes residentes no município de Juiz de Fora-MG, no período de 1998 a 2007, principalmente das adolescentes, um grupo socialmente mais vulnerável. Foi realizada consulta à base de dados do SINASC, disponível no site do DATASUS. No período entre 1998 e 2007, em Juiz de Fora-MG, observou-se média de prevalência de gestantes que realizaram sete ou mais consultas pré-natais de 69,53%. No entanto, esse percentual médio foi menor (59,05%) entre as gestantes com idade inferior a 19 anos. Notou-se ainda que o percentual de gestantes que atingiram um mínimo de 7 consultas aumentou a partir do ano de 2003. O ano de maior adesão ao pré-natal entre as gestantes em geral foi 2007, com 79,05%, e entre as adolescentes, foi 2004, com 66,79%. Os menores índices foram encontrados em 1999: 60,45% do total de gestantes e 47,72% entre as adolescentes. A partir disso, conclui-se que apesar da adesão ao pré-natal ter aumentado nos últimos anos em Juiz de Fora, as gestantes adolescentes ainda tem menos acesso a esse controle.

1306

AÇÕES EM NUTRIÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E DE INTEGRAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE PIRAI - RJ

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Rita de Cássia Perrelli; Elizabeth Accioly
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A natureza interdisciplinar do conjunto de atividades previstas para as equipes que integram a Estratégia de Saúde da Família (ESF), assim como os problemas de saúde enfrentados, torna os profissionais de saúde cuidadores sob constante tensão. Além disso, se por um lado as reuniões das equipes de saúde podem funcionar como momento de troca de saberes e do estabelecimento de redes de apoio mútuo por outro, os frequentes conflitos e disputas de poder oriundos do processo de formação dos profissionais que integram as equipes, são geradores de estresse. No âmbito do projeto implementação de ações estratégicas no cuidado nutricional e avaliação do seu desenvolvimento junto a equipes de saúde da família de Pirai vinculado ao Programa de Educação pelo Trabalho para Saúde, do Ministério da Saúde, este trabalho tem como objetivos estabelecer uma relação horizontal de troca de experiências entre as equipes de saúde da família e os nutricionistas em formação; fortalecer as relações na equipe; promover práticas alimentares e estilos de vida saudáveis junto às equipes. Através da inserção de monitores bolsistas do último período do curso de graduação em Nutrição nas USF, procedeu-se à observação e integração no cotidiano das equipes. A escuta das equipes nas reuniões semanais indicava a necessidade de adoção de estratégias de integração e, ao mesmo tempo, a preocupação com uma alimentação adequada e uma vida saudável. Com base nos conceitos de promoção e educação em saúde, foi utilizado o espaço das reuniões de equipe para o desenvolvimento de atividades de descontração desses encontros entre os profissionais.

Após cada reunião, durante quatro semanas, era confeccionado um lanche saudável. A atividade física era estimulada através de gincanas como "chutes a gol" e "corrida do saco". As estratégias adotadas foram percebidas pelas equipes como momentos de integração apontando para o fortalecimento do vínculo entre eles; os encontros avaliados como inovadores no trato com os integrantes das equipes demonstrando satisfação quanto aos vínculos que vão se estreitando e ao estresse atenuado. Há consenso entre as equipes de que esses encontros devam ocorrer regularmente expressando o sentimento de valorização da sua vida pessoal e profissional. Neste ponto, estimula-se o auto cuidado mediante a prática de atividades integradoras planejadas pelos próprios profissionais.

1009

CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE UM GRUPO DE CONTROLE DE PESO DE MARINGÁ/PR

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Auler, F; Nakashima, ATA; Fugioka, FS; Pedrazzani, PA; Bassetto, AK; Vagula, JM; Pinto, IS; Salineiros, ARS
PUCPR/Câmpus Maringá/GEPECIN e Secretaria Municipal de Saúde

O Brasil passa pela transição nutricional e a obesidade é um problema de saúde pública que atinge crianças, adolescentes, jovens e adultos de todas as classes sociais. O conhecimento nutricional pode trazer benefícios para a saúde devido às escolhas saudáveis daqueles que possuem maior entendimento na área de alimentos e nutrição. Desta forma o objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento nutricional de adolescentes obesos que participam de um grupo de controle de peso. A amostra foi constituída por 14 adolescentes obesos (IMC > P95) usuários da rede pública de saúde que pertencem a um grupo de controle de peso de Maringá (PR), com idade entre 9 e 14 anos, sendo a maioria meninas (57,1%). O conhecimento nutricional foi avaliado no início do programa de controle de peso, através de um questionário elaborado para esta finalidade, com dez questões referentes a fontes alimentares de macro, micronutrientes, fibras, água, gordura trans e hipertensão arterial. Cada questão correta era computada um ponto e ao término da análise, o adolescente era classificado como baixo (1 e 4 pontos), intermediário (5 e 7 pontos) e alto conhecimento nutricional (8 e 10 pontos). A questão com mais acertos foi sobre a ingestão de água (92,9%), seguida dos alimentos fonte de vitamina C (78,6%) e as questões com mais erros foram referentes aos alimentos fonte de proteínas e carboidratos (ambos 71,4%). A classificação geral mostrou divisão igualitária no conhecimento nutricional, sendo 28,6% possuem alto, 35,7% intermediário e 35,7% baixo conhecimento nutricional. O nível de conhecimento tem influência direta nas escolhas e práticas alimentares e pode agravar a obesidade instalada nesta população. Vale à pena ressaltar que, a obesidade tem causas multifatoriais, fazendo-se necessário a determinação do perfil do adolescente, para que possa ocorrer intervenção multidisciplinar, envolvendo a nutrição, psicologia e a atividade física. Desta maneira, os coordenadores deste grupo de controle de peso trabalham com este intuito através de dinâmicas em nutrição, prática de atividade física e mudança de comportamento.

0543

O LÚDICO NA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: UMA DINÂMICA PARA MOSTRAR OS ALIMENTOS QUE AUXILIAM NA MEMÓRIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

PRISCILA FERNANDES PEREIRA; MARISTELA FARIAS DOS SANTOS; PRICILA ARGENTA MARTINI; ADRIANE C. BLÜMKE; KAREN M. MATTOS; RUTH M. SILVA
Centro Universitário Franciscano-UNIFRA

Uma alimentação mais saudável pode ajudar na conservação da memória podendo ter papel na manutenção e melhora das funções do sistema nervoso relacionadas à concentração. No entanto há alguns alimentos fontes de vitaminas antioxidantes e alguns minerais, que precisam ser consumidos diariamente para que não ocorram falhas na memória. O objetivo deste trabalho foi analisar a percepção sensorial do tato, relacionando o alimento e a memória. Este trabalho foi realizado em um grupo com faixa etária entre 40 e 80 anos de uma Unidade Estratégia da Saúde da Família (UESF) da cidade de Santa Maria, RS. Foi utilizada uma dinâmica onde as participantes foram chamadas aleatoriamente para dirigir-se a uma bancada, onde cada uma colocava as mãos dentro de uma caixa e tocava um alimento por vez no intuito de identificar e armazenar na memória a sequência correta dos mesmos. Participaram da atividade oito mulheres. Foram escolhidos seis

alimentos, pimentão, kiwi, maçã, pêssego, cenoura e uva, os quais possuem nutrientes que auxiliam na memória. Após análise sensorial de tato cada participante teve que responder quais alimentos que foram colocados na caixa e qual a sequência correta. Com relação ao número de acertos, uma participante acertou todos os alimentos nesta mesma sequência, uma acertou 5 alimentos na mesma sequência, três acertaram 3 alimentos na mesma sequência, duas acertaram 2 alimentos e uma participante acertou 1 na mesma sequência. Como conclusão deste trabalho foi enfatizada a importância da atividade de educação nutricional, como uma forma fácil de os participantes aprenderem a conhecer melhor seus benefícios, relacionando a memória e os alimentos.

0976

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E SANITÁRIA AOS USUÁRIOS DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) DE VIÇOSA-MG

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Thaís Castro Duarte;Luiza Veloso Dutra;Janise Aparecida Rocha Vilete;Fernanda Silva Franco;Dielly Anita da Silva Robles Arnaiz;Sílvia Eloiza Priore
Universidade Federal de Viçosa*

O CAPS é a principal estratégia do processo de reforma psiquiátrica, caracterizado por um atendimento mais humanizado e especializado, possibilitando intervenções de prevenção e de promoção da saúde. O presente trabalho teve como objetivo implementar ações de assistência sanitária e nutricional, buscando a participação desta população na elaboração das ações, considerando suas principais necessidades e limitações de aprendizagem. As atividades foram direcionadas e baseadas em trabalho desenvolvido anteriormente neste centro e em diagnóstico atual realizado em parceria com a coordenadora e o médico. Constatou-se que os usuários necessitavam de educação nutricional, comportamental e noções básicas de higiene. Para tanto foram desenvolvidas atividades educativas, utilizando técnicas demonstrativas, explicativas, dinâmicas, jogos avaliativos e simulações, abordando os temas de higiene bucal, pessoal e de alimentos, comportamento alimentar e alimentação saudável. O presente trabalho teve a duração de 5 meses e foi realizado com 19 usuários e em parceria com os profissionais do CAPS. Em todos os temas abordados notou-se a participação ativa nas ações desenvolvidas. Os materiais e a maneira como as atividades foram conduzidas permitiu alcançar êxito quanto às informações repassadas. Observou-se entrosamento entre os pacientes e palestrantes no decorrer das ações e assim os resultados satisfatórios ficaram evidentes após as atividades avaliativas realizadas ao final de cada tema. Os depoimentos de usuários e dos funcionários foram convincentes e satisfatórios. Os repetidos contatos entre profissionais e pacientes e a continuidade dos cuidados oferecem oportunidades para as motivações individuais na adoção de comportamentos saudáveis. Tal situação reforça o fato de que os trabalhos no âmbito nutricional, realizados nos Centros de Atenção Psicossocial, servem de estímulo à mudança comportamental de seus usuários propiciando uma melhor qualidade de vida.

1004

ATENÇÃO EM NUTRIÇÃO MATERNA E INFANTIL NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PORTO FIRME-MG

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Noeme das Graças Dias;Maria do Carmo Fontes de Oliveira;Rosângela Minardi Mitre Cotta;Luciana Ferreira Rocha Sant'Ana;Carolina de Mendonça Brandão Pinto;Raquel Maria Amaral Araújo
Universidade Federal de Viçosa*

A atenção à saúde da mulher e da criança tem sido apontada como uma medida eficaz na prevenção de agravos à saúde, como: mortalidade infantil e materna, desnutrição e seqüelas no crescimento e no desenvolvimento das crianças (INSTITUTO PÓLIS, 2006). A atenção à este grupo engloba a assistência pré-natal, ao parto, ao puerpério e a puericultura. O objetivo do trabalho foi subsidiar a atenção em nutrição materna e infantil no município de Porto Firme – MG, em um trabalho conjunto com as quatro Equipes de Saúde da Família (ESF) da Estratégia Saúde da Família. Foram planejadas atividades educativas coletivas e individuais para gestantes, nutrizes e crianças cadastradas nas Unidades Estratégia Saúde da Família (UESF). Em tais atividades, trabalharam-se temas referentes à alimentação deste grupo, visando o bom estado nutricional e de saúde. Nas orientações nutricionais individuais realizou-se avaliação nutricional e orientação para uma alimentação saudável. Para os Agentes Comunitários de Saúde (ACS) foi planejada uma capacitação com o objetivo de capacitá-los para a atenção em nutrição materna e infantil. Após um ano, foram realizadas ações educativas com 60 gestantes, 15 nutrizes e 70 crianças.

Além de 5 visitas domiciliares e 10 encontros de educação alimentar individual. As ações educativas com as crianças realizaram-se nas escolas do município e tiveram como temática: Higiene Bucal e de Alimentos e Hábitos Alimentares Saudáveis. A capacitação da ESF contou com a participação dos ACS nas oficinas: Padronização das Técnicas de Aferição de Medidas Antropométricas, Uso das curvas de crescimento presentes nos cartões da criança e da gestante, Alimentação Saudável e Alimentação no primeiro ano de vida. O desenvolvimento destas atividades na cidade de Porto Firme-MG caracterizou-se como a primeira atividade estruturada na UESF voltada para temas específicos da Nutrição. Apresenta, portanto um avanço na promoção da saúde e na prevenção de agravos à mãe e à criança repercutindo, assim, em qualidade de vida e em benefícios econômicos devido à redução das ações curativas.

1246

PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS DE GESTANTES DE BAIXO RISCO NO SEGUNDO TRIMESTRE GESTACIONAL

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Ana Carolina de Almeida Martiniano;Luiza Pereira Di Bonifácio;Monica Yuri Taniko;Maria Antonieta de Barros Leite Carvalhaes
Unesp*

INTRODUÇÃO: Os benefícios da atividade física na gestação ainda são pouco difundidos e conhecidos pelas gestantes e pelos profissionais de saúde que as atendem na atenção básica. **OBJETIVOS:** Descrever os hábitos de exercício físico de gestantes de baixo risco, no segundo trimestre gestacional, usuárias de serviços públicos de atenção básica à saúde em Botucatu. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo de linha de base, transversal, que fornecerá dados para posterior delineamento e avaliação de ação educativa destinada à capacitação de profissionais em estímulo à prática regular de atividade física na gestação de baixo risco. Foram avaliadas 79 gestantes no segundo trimestre de gestação (idade entre 18 e 46 anos) usuárias de unidades de saúde de Botucatu. Os dados foram obtidos através de um questionário desenvolvido e validado para caracterizar a atividade física da gestante, adaptado do "Pregnancy Physical Activity Questionnaire", e perguntas sobre orientações sobre atividade física no pré-natal também foram feitas. **RESULTADOS:** 72,2 % das gestantes não receberam orientação sobre atividade física, seja para recomendar ou desaconselhar alguma atividade. 72,15% das gestantes não praticam nenhum tipo de exercício físico. 68,4 % das gestantes não praticam caminhada devagar de intensidade leve; 5,1 % praticam menos de meia hora/semana, 7,6 % de meia a 1 hora/semana, 5,1 % de 1 a 2 horas/semana, 6,3 % de 2 a 3 horas/semana e apenas 7,6 % mais de 3 horas semanais. Apenas 5,13 % praticavam outros tipos de exercícios: 3,8 % dança e 1,3 % natação, a maior parte destas por menos de 2 horas/semana. **CONCLUSÃO:** É baixa a proporção de gestantes, no segundo trimestre, praticantes de algum tipo de exercício, sendo a caminhada leve o exercício mais comum entre praticantes. Também é alta (cerca de 70 %) a taxa de gestantes que não receberam orientações sobre atividade física no pré-natal. A promoção de hábitos saudáveis, como a prática do exercício físico regular, deve passar a fazer parte da rotina do pré-natal.

0901

NUTRICIONISTAS DA ATENÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: UMA ANÁLISE QUANTITATIVA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Larissa Vicente Tonacio;Viviane Laudelino Vieira;Natália Utikava;Regina Frias;Erika Rodrigues da Silva;Ana Maria Cervato-Mancuso
Universidade de São Paulo*

Na atenção básica em saúde, nota-se participação reduzida do nutricionista do ponto de vista quantitativo, gerando falta de assistência adequada na área de alimentação e nutrição da população atendida e excesso de atividades atribuídas a este profissional. Diante deste cenário, o presente trabalho tem por objetivo comparar o número de nutricionistas atuantes na atenção básica do município de São Paulo com a recomendação da resolução do CFN nº 380/2005, a qual preconiza um nutricionista para cada 50000 habitantes. A partir desta recomendação, calculou-se a quantidade de nutricionistas para cada região de São Paulo, tendo em vista o número de habitantes referente ao censo do IBGE de 2000. O número de nutricionistas da atenção básica foi obtido por meio da Secretaria Municipal

de Saúde da Prefeitura de São Paulo. Em seguida, com base nos dados populacionais encontrados, comparou-se a quantidade de nutricionistas existentes em cada região com a recomendação. Verificou-se que a região Centro-oeste conta com 24, enquanto que o número preconizado é de 25 profissionais, sendo a mais próxima da recomendação (96%). Na região Sudeste há 44 nutricionistas, quando sua recomendação é de 50. Já a região Leste conta com 16 nutricionistas e a região Sul, com 24. De acordo com o sugerido pela resolução, tais regiões deveriam apresentar, respectivamente, 43 e 48 nutricionistas. Na região Norte, 49 nutricionistas deveriam fazer parte da equipe de atendimento da atenção básica, quando somente 15 participam, equivalente a 30%, sendo a mais inadequada. Pode-se concluir que todas as regiões do município de São Paulo apresentam-se com quantidade menor de nutricionistas quando comparada à quantidade recomendada pela referida resolução, sendo que as regiões socialmente mais vulneráveis são aquelas com menor número de nutricionistas.

1382

ANIMADORES COMUNITÁRIOS: PRÁTICA EDUCATIVA EM SAÚDE/NUTRIÇÃO COMO PROCESSO DE CONSTRUÇÃO COLETIVA DE CONHECIMENTO E DIREITO DE CIDADANIA DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Marcos Aurélio Macedo de Sousa; Luisa Maria Oliveira Pinto; Sâmia Maria Ribeiro Macedo
Universidade Estadual Vale do Acaraú

INTRODUÇÃO: Trata-se de um trabalho de campo cujo objeto de intervenção constitui demandas prioritárias de saúde/nutrição definidas pela própria comunidade. Envolve o protagonismo de Animadores Comunitários (AC, n=570), atuantes junto a um universo de dez a quinze famílias cada, compreendendo 3.359 crianças pré-escolares na Região Cariri Cearense.

OBJETIVOS: Promover a prática educativa em saúde/nutrição como processo de construção coletiva de conhecimento e direito de cidadania, com apoio no voluntariado e na rede de proteção básica da criança de zero a cinco anos de idade.

METODO: Parte-se de técnicas de Diagnóstico Rápido Participativo (DRP), disparadoras de ações desenvolvidas a partir e com famílias com crianças de zero a cinco anos. A iniciativa preconiza uma perspectiva democrática e participativa de desenvolvimento de pessoas a partir de tecnologias sociais em saúde/nutrição empreendidas por AC - Voluntários capacitados para elaborar/resignificar seu próprio discurso em saúde coletiva -, na perspectiva da adequação a realidade e interesses locais, valorando a integralidade do processo de cuidado nutricional de crianças pré-escolares.

RESULTADOS: Maior integração de conteúdos e informações em saúde/nutrição infantil aos elementos da realidade comunitária, valorizando a expressão das emoções e das vivências. Sensível envolvimento da comunidade junto aos AC nos níveis estratégico e operacional do fazer em saúde/nutrição de crianças menores de cinco anos.

CONCLUSÃO: A prática educativa empreendida pelos AC na Região Cariri Cearense, pautada pela criação de espaços de reflexão e ação em saúde/nutrição, destacou-se por favorecer a capacidade de articulação e negociação da realidade local, visto haver trabalhado na construção da saúde/nutrição como direito de cidadania de crianças em situação de vulnerabilidade sócio-biológica.

0615

HÁBITOS DE VIDA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS COM SÍNDROME DE DOWN NA CIDADE DE PELOTAS/RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Fernanda Zorzi; Eliza Marques Di Primio; Alexandre Carriconde Marques; Elizabete Helbig
Universidade Federal de Pelotas

As alterações cromossômicas na espécie humana, em geral, estão associadas às más formações congênitas múltiplas e deficiência mental. Assim como a trissomia do cromossomo 21 ou Síndrome de Down (SD), quando um mesmo cromossomo apresenta-se repetido três vezes, em vez de duas, como seria normal, diagnosticada após o nascimento, devido às manifestações dos seus principais fenótipos. Este estudo objetivou avaliar o estado nutricional, hábitos alimentares, nível sócio-econômico e hábitos de vida de adultos com Síndrome de Down maiores de 18 anos instituídos no Projeto Carinho ESEF/UPPel e na Escola Especial Cerenepe da cidade de Pelotas/RS. Participaram deste estudo 32 adultos com Síndrome de Down. Para análise de consumo foi utilizado questionário

de frequência alimentar (QFA) e recordatório de 24h; a avaliação do estado nutricional foi por IMC; para avaliação do nível-sócio econômico e hábitos de vida utilizaram-se, respectivamente questionários da ANEP e MARQUES & NAHAS, (2003). Através do QFA, observou-se maior ingestão diária de leite, pão francês, biscoitos, arroz branco, carne de rês e de frango, embutidos, feijão carioca, considerável ingestão de água e baixa ingestão de frutas, verduras e legumes. Quanto às porções ingeridas, a porção média foi a mais citada. Segundo o IMC, o gênero feminino apresentou 63% de sobrepeso e 25% de obesidade e para o gênero masculino, 44% sobrepeso e 37% obesidade. O alto índice de sobrepeso e obesidade está relacionado com o alto consumo de gorduras e carboidratos e o baixo consumo de frutas, vegetais e legumes, relatados pelos participantes. A maioria dos indivíduos pertence às classes sociais B2 e D, não possuem hábito de leitura e escrita, nem têm hábito de praticar atividade física como lazer e segunda a percepção dos responsáveis a Síndrome não afeta a saúde mental e física destes indivíduos. Evidencia-se que novas pesquisas devam ser desenvolvidas nessa população, uma vez que são mínimos os estudos em adultos com Síndrome de Down relacionados à nutrição e composição corpórea.

1245

OFICINAS DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL PARA EQUIPES DA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE DE MUNICÍPIOS DAS BACIAS DE PIRACICABA E CAPIVARI

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Carla Maria Vieira; Andreza Camargo; Maria Rita Marques de Oliveira; Roselene Valota
UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA

Considerando a importância das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica à Saúde para a Segurança Alimentar e Nutricional da população, o objetivo foi apresentar e discutir uma experiência educativa de promoção da atitude de vigilância nutricional, desenvolvida em oficinas com trabalhadores da atenção básica de onze municípios do interior paulista. Tratou-se de um estudo qualitativo que constou da realização e observação de oficinas com registro em diário de campo, seguidas de processo avaliativo, a partir de questionários semi-estruturados, com profissionais das equipes de atenção básica dos municípios. Os resultados foram organizados e analisados sob a forma de cinco categorias referentes à abordagem metodológica, à segurança alimentar e nutricional, à antropometria, ao material educativo de apoio e ao nutricionista na atenção básica. A metodologia participativa e vivencial foi considerada adequada, porém demandou acolhimento dos sentimentos revelados pelos participantes, tais como constrangimento e inibição, superados após o desenvolvimento de dinâmicas de grupo. Dentre os temas trabalhados a antropometria teve destaque, indicando a falta de padronização e conhecimento técnico. A atitude de vigilância nutricional foi reconhecida pelos os profissionais de saúde como importante para lhes dar respaldo nas práticas específicas de nutrição, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional da população.

0126

PERFIL NUTRICIONAL, DOENÇAS MAIS FREQUENTES E SEDENTARISMO: UM ESTUDO COM IDOSAS INTEGRANTES DE CLUBES RECREATIVOS DO RECIFE-PE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

FRANCISCA MARTINS BION; MARIA HELENA CASTRO CHAGAS; BRUNA NOLASCO SIQUEIRA SILVA; PEDRITA MIRELLA ALBUQUERQUE QUEIROZ; PATRICIA CALADO FERREIRA PINHEIRO GADELHA
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: Com o fenômeno de envelhecimento populacional observado neste último século, aumenta, cada vez mais, a necessidade de conhecimento dos fatores que incidem sobre a prevalência das doenças crônico-degenerativas associadas à idade. **Objetivo:** Identificar a prevalência de obesidade global através do índice de massa corpórea (IMC), detectar as doenças mais frequentes e o sedentarismo em idosas participantes de clubes da terceira idade. **Metodologia:** Estudo transversal composto por 81 idosas, com idade média de 73,67 anos. Sendo 34 integrantes do 1º Clube, localizado num bairro de elevado poder aquisitivo, e 47 do 2º Clube, de baixo poder aquisitivo. Para a obtenção do IMC, foram medidos o peso e a altura, seguindo a classificação de Lipschitz. Aplicou-se um questionário sobre aspectos relacionados à saúde, para detectar as doenças mais frequentes e as idosas sedentárias do grupo. Os dados foram digitados no programa Microsoft Excel 2003, para a obtenção das médias e percentuais. **Resultados:** Por meio do IMC,

foram diagnosticados no primeiro e segundo clube, 57,45% e 44,12% com sobrepeso, respectivamente. Em relação à frequência de doenças, observou-se que: a hipertensão arterial sistêmica foi de 65,95% (1º clube) e 64,70% (2º clube), diabetes mellitus 23,40% (1º clube) e 8,82% (2º clube), dislipidemias 25,53% (1º clube) e 29,41% (2º clube), problemas bucais 57,44% (1º clube) e 64,70% (2º clube), insônia 38,29% (1º clube) e 35,29% (2º clube), problemas ósseos 46,80% (1º clube) e 47,05% (2º clube), constipação 25,53% (1º clube) e 26,47% (2º clube). O sedentarismo prevaleceu em 51,06% no primeiro clube e de 58,82% no segundo. Conclusões: Entre as doenças estudadas as mais frequentes foram: hipertensão, problemas bucais e ósseos e a insônia em ambos os grupos. Na amostra estudada aproximadamente 50% tinham sobrepeso e eram sedentários. Torna-se necessário adotar para estas idosas uma política básica à saúde, incentivando uma alimentação adequada e a prática de exercício físico, com a finalidade de melhorar a qualidade de vida.

1056

AValiação Comparativa na Busca pelo Serviço de Saúde e do Estado Nutricional de Usuários de uma Unidade Básica de Saúde na Cidade de Belém-PA em 2008 e 2009.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Ana Maria Gonçalves do Nascimento; Débora Celeste Cunha Santa Brigida; Flávia Cristina de Andrade Paes de Lira; Rosa Beatriz Barbosa Monteiro; Yonah Leda Vieira Figueira
Secretaria Municipal de Saúde*

Introdução: O SISVAN faz o diagnóstico da situação alimentar e nutricional da população brasileira e, assim, orientar as políticas públicas nas três esferas de governo. Com esses dados é possível obter informações reais sobre o estado nutricional da população que utiliza os serviços do Sistema Único de Saúde (SUS), além de identificar os estados e os grupos da população em situação de vulnerabilidade à saúde. Objetivo: Comparar e avaliar o estado nutricional da população atendida em uma UMS de Belém-PA, no período de 2008 e 2009 e estabelecer estratégias para combater os desvios nutricionais persistentes. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal que avaliou usuários de um serviço de saúde de atenção básica em todas as fases do ciclo de vida (criança, adolescente, adulto, idoso e gestante/nutriz), inseridos e monitorados pelo SISVAN durante o atendimento nutricional. Resultados: Os resultados encontrados apontam uma redução de 34% na procura dos usuários ao serviço de saúde. Os adultos são os usuários com maior procura ao serviço, havendo um aumento discreto de 4% em 2009. Destes, a maior demanda é de mulheres (97% nos dois anos), sem modificações significativas no estado nutricional das gestantes e nutrizas. Em relação aos lactentes com AME houve um aumento de 2,6% nos atendimentos, porém com uma redução significativa de 6,7% no estado nutricional de sobrepeso, ficando 8,6% acima do máximo de 3% esperado para idade; entretanto, nesta faixa etária é considerado apenas sobrepeso fisiológico. Nas crianças de 6 a 71 meses houve diminuição de 3,7% no risco nutricional. Com os adolescentes foi verificada uma redução de 63,21% do sobrepeso/obesidade em relação a 2008, porém, com 18% de aumento do peso baixo, ficando com 19,3% acima do esperado para idade. Nos idosos houve um declínio de 1% nos atendimentos, com aumento de 9% na melhora do estado nutricional eutrófico. Conclusões: Observa-se que o combate aos desvios nutricionais deve ser precedido por ações que integrem os demais profissionais da Unidade, para que os encaminhamentos ao Serviço de Nutrição sejam frequentes, independente da presença de patologias, em busca da sensibilização da clientela quanto à importância de ações de promoção da saúde e prevenção de doenças e que a correção dos desvios ocorra em função de estímulo à alimentação saudável combinada com a prática regular de atividade física.

0277

ESTADO NUTRICIONAL E DIABETES MELLITUS EM ADULTOS E IDOSOS NO MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO - PE, 2008.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Luciana Delgado Azevedo; Mellina Neyla de Lima Albuquerque; Edna Mirtes Pereira Diniz; Ewerton Marinho Pedrosa
Luciana Delgado Azevedo*

INTRODUÇÃO: O diabetes mellitus é considerado importante problema de saúde pública do ponto de vista social e econômico e com potencial reconhecido para prevenção. OBJETIVO: Avaliar o estado nutricional e sua associação com os níveis glicêmicos em adultos

e idosos do Cabo de Santo Agostinho – PE, 2008. MÉTODOS: Estudo de corte transversal realizado com os 229 participantes da "1ª Campanha Nacional Gratuita em Diabetes de Detecção, Orientação, Educação e Prevenção das Complicações", realizada em novembro de 2008 pela Secretaria Municipal de Saúde. Foram obtidos dados de peso, estatura, circunferência da cintura e glicemia casual. A interpretação dos testes de glicemia seguiu a recomendação da Federação Nacional de Associações e Entidades de Diabetes – FENAD, coordenadora nacional do evento, considerando glicemia pós-prandial >140mg/dL como suspeita e >200mg/dL como provável diabetes. RESULTADOS: Segundo o Índice de Massa Corporal (IMC), 40,5% dos adultos apresentaram excesso de peso (IMC: 25,0-29,9kg/m²), especialmente os homens (46,4%), e 30,0% obesidade (IMC>30,0kg/m²), em ambos os sexos. Entre os idosos, 50,0% apresentaram excesso de peso (IMC>27,0kg/m²), em maior proporção nas mulheres (56,5%). Circunferência da cintura (CC) acima da normalidade foi observada em 75,8% indivíduos, estando 60,8% das mulheres (CC >88cm) e 31,5% dos homens (CC >102cm) com risco muito elevado para doenças cardiovasculares. Foi observada uma prevalência de 16% de níveis glicêmicos pós-prandiais acima da normalidade, sendo 8,5% como provável diabetes, especialmente entre os homens (10,8%). As médias de idade foram significativamente maiores nos indivíduos com glicemia classificada como provável diabetes (p=0,004), quando comparados aos grupos com glicemia normal ou suspeita. As médias de IMC (p=0,036) e CC (p=0,013), por sua vez, foram significativamente maiores nos indivíduos com provável diabetes em relação àqueles com glicemia normal. CONCLUSÕES: Esses achados evidenciam a vulnerabilidade dessa população ao diabetes mellitus e excesso de peso. Nesse sentido, torna-se fundamental a adoção de medidas de prevenção e tratamento das complicações decorrentes do mau controle desses agravos, reduzindo, dessa forma, custos diretos e indiretos para o município.

1319

O TRABALHO INTERDISCIPLINAR COMO PROMOTOR DA INTEGRALIDADE NA ATENÇÃO EM SAÚDE: RELATO DA EXPERIÊNCIA COM UM GRUPO DE EMAGRECIMENTO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Patrícia Maria de Oliveira; Ana Paula Dalto e Garbelotto; Tulani Conceição da Silva Santos; Neila Maria Viçosa Machado; Raquel Kerpel
Programa de Residência Integrada em Saúde da Família - UFSC*

Os hábitos e práticas alimentares são determinados sócio-culturalmente e assumem diferentes significados para os indivíduos e suas famílias. Assim, o comportamento alimentar deve ser encarado interdisciplinarmente nas suas dimensões socioculturais e psicológicas, atendo-se à maneira como os indivíduos escolhem e relacionam-se com os alimentos e aos fatores que podem influenciar o ganho de peso. Com o objetivo de possibilitar o empoderamento individual e coletivo de informações sobre saúde e alimentação e promover a autonomia no processo de escolhas saudáveis, foi criado o grupo "Emagrecendo com Saúde". O mesmo foi planejado e estruturado interdisciplinarmente por profissionais das áreas de farmácia, nutrição e psicologia, residentes do Programa de Residência Integrada em Saúde da Família, da UFSC em uma unidade básica de saúde do município. Adotou-se como base a compreensão de que a relação dos indivíduos com o alimento e o processo de emagrecimento abrange questões que podem ser compreendidas e trabalhadas de maneira integral, somando-se os saberes destas três profissões. O grupo também foi planejado como um espaço para promover o controle social em alimentação e saúde; resgatar a simbologia do alimento; discutir sobre o uso racional de medicamentos; estimular a reflexão no sentido de reconhecer o significado e a função da alimentação nos momentos do ciclo de vida, considerando-se o indivíduo no seu contexto familiar, social e cultural. O grupo ocorreu quinzenalmente, com 15 usuárias do Centro de Saúde. Foi utilizado enquanto base metodológica a prática libertária e a pedagogia problematizadora baseada em Paulo Freire. Os temas abordados foram construídos junto com os participantes do grupo, assim como todos os objetivos que cada um gostaria de alcançar individual e coletivamente. As temáticas foram trabalhadas lúdica e através de dinâmicas de grupo que incluíam os conhecimentos de cada indivíduo, a troca de experiência e a deliberação de um compromisso a ser alcançado. Conclui-se que o trabalho interdisciplinar ampliou e enriqueceu as discussões a cerca do emagrecimento e da promoção à saúde, sendo possível perceber que a integralidade torna-se cada vez mais próxima da atenção em saúde quando se promove o auto-cuidado, o controle social, e o empoderamento dos indivíduos através dos saberes interdisciplinares que envolvem a alimentação.

1211

IDENTIFICAÇÃO DE DEMANDAS PARA A PARTICIPAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

MARINA BORELLI; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE; JULIANA PAVAN; LAÍS AMARAL MAIS; JOSÉ AUGUSTO DE AGUIAR CARRAZEDO TADDEI
UNIFESP E PUC-CAMPINAS

INTRODUÇÃO: A atenção dietética não está incluída no rol de procedimentos disponíveis nas Unidades Básicas de Saúde no Brasil e a partir de 2008 por meio dos NASFs (Núcleo de Apoio à Saúde da Família) é possível incluir o nutricionista na Equipe de Saúde da Família. O objetivo deste trabalho foi identificar demandas que subsidiem o desenho de um protocolo de ação para o trabalho do nutricionista na rede pública de saúde. **MÉTODOS:** Estudo transversal sobre indicadores nutricionais e de saúde desenvolvido na forma de censo em todos os domicílios com crianças menores de 6 anos da área de cobertura de uma Unidade Básica de zona urbana do município de Campinas, SP, Brasil. Foram avaliadas variáveis antropométricas, alimentares e sócio-econômicas destas famílias. **RESULTADOS:** em uma população de 11 mil habitantes, foram visitadas 203 famílias, com 107 meninos (52,7%) e 96 meninas (47,3%) menores de 6 anos; a renda média familiar é de 0,69 salários mínimos per capita; os prontuários da UBS traziam informação sobre hemoglobina de 50 crianças (24,6%); 45% das famílias estão abaixo da linha de pobreza, e o escore Z altura/idade médio é negativo (-0,21 DP 1,23, mediana de -0,23). O número de consultas ao pré-natal (10,48 consultas) não interferiu no tempo de aleitamento materno exclusivo (mediana de 3 meses, $r = -0,058$), porém o baixo peso ao nascer nesta população é um dos fatores de risco para menor tempo de AM exclusivo (OR = 2,02; IC = 1,12-3,64; $p = 0,0275$). **CONCLUSÃO:** A inserção do nutricionista na rede básica em saúde pode garantir a atenção dietética qualificada para abordagem do aleitamento materno e das situações de déficit nutricional, por meio de visitas domiciliares, participação em grupos educativos, desenvolvimentos de oficinas de alimentação saudável com toda a população, principalmente com as famílias em risco e o treinamento da equipe de saúde e especialmente, dos agentes comunitários de saúde, para identificar famílias em situações de risco nutricional. Desta forma, é um profissional que se torna co-participativo no processo de saúde e para garantir a qualidade de vida das famílias atendidas pelo Programa Saúde da Família, podendo com este modelo de atenção participar das equipes do PSF como propõe a atuação dos NASFs.

0809

RISCO CARDIOVASCULAR: FATORES DIETÉTICOS E ANTROPOMÉTRICOS**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Gonçalves, VM; Souza, SMX
USP

Introdução: A prevalência de obesidade tem aumentado em todo o mundo e vem se tornando o maior problema de saúde na sociedade moderna na maioria dos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Este fato é preocupante, já que o excesso de gordura corporal, principalmente a abdominal está diretamente relacionado com alterações do perfil lipídico, alterações do metabolismo de carboidratos e com o aumento da pressão arterial. A dieta habitual parece ser um elemento fundamental de análise dos determinantes da susceptibilidade para aterosclerose e doenças isquêmicas do coração. **Objetivo:** Estudar os fatores de risco cardiovascular referentes aos aspectos dietéticos e antropométricos dos pacientes assistidos em unidades de saúde pelo Programa de Aprimoramento Multiprofissional em Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus da Secretaria Municipal de Saúde de Ribeirão Preto. **Metodologia:** Foi conduzido um estudo transversal com 45 indivíduos. Foi verificado peso e altura para classificação do IMC e obtida a circunferência da cintura. Foi aplicado um recordatório de consumo alimentar habitual que posteriormente foi comparado com a pirâmide alimentar adaptada à população brasileira. **Dados sobre escolaridade e presença de Hipertensão Arterial, Diabetes Mellitus e Dislipidemia também foram coletados. Resultados:** 60% apresentaram DM ou alterações de glicemia, 77,8% HA e 71,1% Dislipidemia. A frequência de sobrepeso e obesidade foi de 22,2% e 60% respectivamente. O risco cardiovascular muito elevado relativo à CC foi encontrado em 71,1%. A adequação geral à pirâmide somando todos os grupos foi de 41,1%. O consumo de gorduras e doces foi elevado para a população em questão. **Conclusão:** Conclui-se, portanto que o grupo estudado possui fatores antropométricos de risco cardiovascular assim como fatores dietéticos importantes. O excesso de peso está frequentemente pre-

sente nos indivíduos que apresentam DM, HA ou Dislipidemia. Em relação à alimentação, o consumo excessivo de doces e gorduras aliado ao baixo consumo de vegetais e frutas constituem um aspecto preocupante no que tange ao risco cardiovascular.

0418

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TRATAMENTO INTENSIVO NO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL-CAPS II DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO/MG**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Dayane Nunes Santos
Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso

O presente estudo tem como objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes em atendimento intensivo em um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), bem como o risco de doenças metabólicas e doenças cardiovasculares em homens e mulheres. Para tanto, utilizou-se do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e da medida da circunferência abdominal. Tais dados foram colhidos no período de 04 de janeiro de 2010 a 04 de fevereiro de 2010, com uma amostragem de 44 pacientes avaliados, sendo 22 homens e 22 mulheres, na faixa etária de 24 anos a 59 anos e 11 meses.

Do universo pesquisado, 65,9% estão acima do IMC ($25,0 \text{ kg/m}^2$) – índice utilizado pela OMS –; 31,8% apresentam-se eutróficos; e, 2,3% estão abaixo do peso. Segundo a variável sexo, 50% dos homens estão acima do peso, 45,5% apresentam eutrofia e 4,5% estão abaixo do peso; e, 81,8% das mulheres estão com sobrepeso e 18,2% estão eutróficas. Quanto à circunferência abdominal, considerando os valores recomendados pela WHO, 72,7% das mulheres estão acima e 27,3% estão dentro do aceitável; já 72,7% dos homens estão dentro e 27,3% acima do recomendado.

O presente estudo confirma pesquisas realizadas anteriormente, as quais apontam ganho de peso em homens e mulheres (que fazem uso de psicofármacos), com grande prevalência nas mulheres, o mesmo ocorrendo quanto à medida da circunferência abdominal. Tais resultados apontam para a necessidade de se investir na educação nutricional, visando à orientação dos pacientes quanto às práticas corretas de alimentação e contribuindo para a mudança de hábitos e comportamentos inadequados.

1287

ALERTA NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE ZERO A 12 MESES DO PROGRAMA DE PUERICULTURA EM UBS DE PELotas/RS.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE**

Schneider, B.C.; Bender, E.
Universidade Federal de Pelotas - Pós Graduação em Epidemio

INTRODUÇÃO: O acompanhamento do crescimento e desenvolvimento é o eixo central do cuidado infantil, pois estabelece condutas preventivas de alterações do estado nutricional da criança e outros cuidados.

OBJETIVOS: verificar a frequência de consultas e identificar se em caso de alerta nutricional, as crianças inscritas no programa de puericultura retornaram à consulta em 30 dias, conforme o preconiza o Ministério da Saúde (MS).

METODOLOGIA: Estudo transversal que avaliou fichas de 269 crianças de zero a 12 meses inscritas no programa de puericultura de quatro unidades básicas de saúde (UBS) de Pelotas/RS. A coleta de dados foi em outubro e novembro de 2008. Foram coletadas informações como: alerta nutricional em algum momento da vida, retorno à UBS quando necessário e o número de consultas da criança. O estado de alerta nutricional foi obtido quando em alguma consulta a criança apresentava peso/idade abaixo do P10 (baixo peso/idade) na curva de crescimento ou acima do P90 (risco de sobrepeso e obesidade). O MS recomenda nestas situações que a criança retorne em 30 dias à consulta. Verificou-se o número de consultas durante o 1º ano de vida, comparando com o calendário mínimo recomendado pelo MS: aos 15 dias, 1 mês, 2 meses, 4, 6, 9 e 12, totalizando 7 consultas.

RESULTADOS: 68% das crianças tinha 6 meses de vida ou menos e metade eram meninos (52,4%). O alerta nutricional esteve presente em algum momento da vida de 23% das crianças, sendo o peso/idade acima do P90 (risco de sobrepeso e obesidade) o mais frequente (13%). Das crianças em alerta nutricional, cerca de 70% retornou à puericultura no prazo de 30 dias. E observou-se que entre as crianças que estavam com peso/idade acima do P90, cerca de 42% não havia retornado à consulta no prazo recomendado, enquanto que aquelas abaixo do P10 quase 86% retornou no período recomendado. Quanto ao calendário mínimo de consultas proposto pelo MS mais de 60% das crianças estavam com o calendário completo.

CONCLUSÕES: Os profissionais de saúde precisam estar capacitados sobre a conduta que devem assumir em situações de alerta nutricional, dando importância tanto aos casos de peso/idade acima do P90 como para o baixo peso. Estimular os pais à retornarem com a criança nestes casos e manter o calendário mínimo de consultas completo é um bom indicador da qualidade do programa à nível de serviço de saúde.

0910

AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE: QUAL SEU CONHECIMENTO SOBRE ÁCIDO FÓLICO PARA MULHERES E GESTANTES?

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Mattos, KM;Giuliani, MDD;Blasi, TC;Delevati, MT;Colomé, J;Silva, RM;Muradós, R
Centro Universitário Franciscano -UNIFRA*

A construção do Sistema Único de Saúde (SUS) recebeu sustentação com programas que envolveram a participação de um novo elemento imprescindível na equipe multiprofissional, o Agente Comunitário de Saúde. Este profissional conhece os valores, a linguagem da comunidade, porém possui pouco conhecimento técnico principalmente em relação a assuntos específicos como o ácido fólico, nutriente tão importante para as mulheres. Desta forma o objetivo da presente pesquisa foi verificar o nível de conhecimento dos Agentes Comunitários de Saúde quanto ao ácido fólico para gestantes e mulheres em idade fértil. A pesquisa possuiu caráter descritivo exploratório e a amostra foi composta por Agentes Comunitários de Saúde de ambos os gêneros atuantes nas equipes de Estratégia Saúde da Família (ESF) das regiões Norte, Leste, Oeste, Centro e Sul de Santa Maria/RS, sendo estas selecionadas por sorteio. Para averiguarmos o conhecimento foi aplicado um questionário elaborado pelos pesquisadores com dez perguntas, onde o participante deveria assinalar uma das quatro alternativas. O conhecimento foi padronizado pelos pesquisadores em adequado (acima de 75% acertos); intermediário (entre 50% – 75%) e inadequado (acertos fosse inferior a 50%). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA) sob registro 104.2008.2 e aceito pelas Unidades. Foram excluídos da pesquisa aqueles participantes que não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os resultados foram analisados no programa estatístico SPSS versão 16.0, com utilização dos testes de Kolmogoroff_Smirnoff e Kruskal-Wallis. Participaram da pesquisa 30 Agentes Comunitários da Saúde, destes 53,33% (n= 16) possuíam conhecimento intermediário; 43,33% (n=13) conhecimento inadequado e somente 3,33% (n=1) possuiu conhecimento adequado. Os resultados mostram a importância do desenvolvimento de ações em educação nutricional sobre este tema e a necessidade da efetuação de capacitações mais frequentes.

0216

ALIMENTAÇÃO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL: CARTILHA DE ORIENTAÇÕES PARA A FAMÍLIA CURITIBANA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Andréa Bonilha Bordin;Cristiane Aparecida Azevedo de Assis Machado;Angela Cristina Lucas de Oliveira;Danielle Rodrigues Lecheta
Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba*

Lançada durante a abertura da Semana Mundial da Alimentação de 2009, a Cartilha Alimentação para uma Vida Saudável é uma publicação da Coordenação de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) de Curitiba.

A cartilha direcionada às famílias curitibanas, trás o seu conteúdo disposto em 116 páginas e aborda temas como alimentação nas fases da vida, monitoramento do estado nutricional, planejamento das refeições e das compras, preparação dos alimentos, receitas saudáveis, rotulagem e informação nutricional, cuidados com a saúde bucal e estímulo à atividade física, práticas corporais e lazer, entre outros.

A publicação é disponibilizada aos usuários das unidades de saúde e também para os funcionários desses equipamentos e os conteúdos trabalhados pelas nutricionistas dos 29 Núcleos de Apoio em Atenção Primária à Saúde (NAAPS). Também estão previstas atividades intersetoriais com as demais Secretarias Municipais (Abastecimento, Educação e Fundação de Ação Social) e parceiros.

A aplicação do teste "Como está a sua alimentação?", elaborado pelo Ministério da Saúde que compõe 18 perguntas cujas respostas, reunidas, indica o nível da qualidade da alimentação do usuário é o instrumento aplicado no início e no final dos trabalhos para avaliar a efetividade da intervenção. A avaliação inclui ainda, questões referentes à acei-

tação por parte dos familiares sobre os conteúdos da cartilha e em relação à modificação dos hábitos alimentares após o acesso à cartilha.

A cartilha vem reforçar o conjunto de estratégias adotadas pela SMS para a promoção da alimentação saudável em todas as fases da vida com vistas à prevenção e controle das doenças crônicas não-transmissíveis e proteção da saúde.

0125

DETERMINAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL, SOCIOECONÔMICO E ETILISMO DE IDOSAS FREQUENTADORAS DE DIFERENTES CLUBES SOCIAIS DA CIDADE DO RECIFE – PE.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*FRANCISCA MARTINS BION;MARIA HELENA CASTRO CHAGAS;PEDRITA MIRELLA ALBUQUERQUE QUEIROZ;BRUNA NOLASCO SIQUEIRA SILVA;PATRICIA CALADO FERREIRA PINHEIRO
GADELHA*

Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: O processo de envelhecimento acarreta alterações fisiológicas e anatômicas que repercutem na saúde e na nutrição do idoso. **Objetivo:** Estudar o estado nutricional, nível socioeconômico e uso de bebidas alcoólicas em frequentadores de diferentes clubes de terceira idade. **Metodologia:** Em estudo transversal, foram avaliadas 81 idosas (47/ clube privado e 34/público), de 60 a 92 anos. Foram mensurados: altura, peso, circunferência da cintura (CC), do quadril. Para avaliar o estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corpórea (IMC) e para o risco de doenças crônicas a CC e a Relação da Cintura/ Quadril (RCQ). Foi aplicado um questionário, a fim de avaliar o nível socioeconômico, a atividade física e o uso de bebidas alcoólicas. Os dados foram digitados no programa Microsoft Excel 2003, para a obtenção das médias e percentuais. **Resultados:** O perfil nutricional dos clubes privado e público determinado pelo IMC, apresentou os seguintes percentuais: sobrepeso (57,45 e 44,12), baixo peso (17,02 e 11,76) e eutrofia (25,53 e 44,12), respectivamente. A CC que foi de 17,02 % para elevado e 74,46 % para muito elevado no privado, e no público 17,64 % para risco elevado e 73,52 % para risco muito elevado. O RCQ acima de 0,85 foi de 72,34 % para o privado e 67,64 % para o público. Em se tratando da renda mensal, as idosas dos clubes privado e público apresentaram 14,89 % e 44,11 % < de 1 salário mínimo e 85,11 % e 55,89 % > ou = 1 salário mínimo, respectivamente. Quanto à atividade física entre os clubes evidenciou-se que 48,94 % (privado) e 41,18 % (público) praticaram exercício físico. O etilismo apresentou-se em 10,63 % do clube privado e 11,76 % do público. **Conclusão:** Conclui-se que entre os frequentadores dos clubes o sobrepeso e a falta de exercício físico, podem gerar uma situação preocupante, uma vez que estão associados à alta prevalência de gordura central, e ao risco de doenças crônicas. A renda mensal denotou um desnível socioeconômico entre as idosas. Apesar do uso do álcool ser pouco evidente, os demais fatores podem comprometer a qualidade de vida deste grupo.

0763

PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE IDOSOS DO GRUPO SAÚDE E VIDA DO CENTRO DE SAÚDE DO ROÇADO EM SÃO JOSÉ/ SC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*BLEYER, EGM;SCHEUNEMANN, L
Universidade do Sul de Santa Catarina*

O envelhecimento populacional é um dos maiores desafios da saúde pública contemporânea, sobretudo nos países em desenvolvimento. Os idosos passam por diversas alterações relacionadas à idade que ocorrem praticamente em todas as partes do corpo, trazendo diversas mudanças funcionais ao organismo. Com o aumento do número de idosos, aumenta a necessidade de estudos que investiguem o perfil nutricional e o seu estado de saúde. Considerando o elevado número de idosos acompanhados pelo Centro de Saúde do Roçado, em São José/ SC e uma boa representatividade no Grupo Saúde e Vida, o estudo teve como objetivo verificar o perfil nutricional e alimentar desses indivíduos. Quanto ao enfoque da investigação, tratava-se de uma pesquisa transversal e quantitativa. Determinou-se o estado nutricional através da coleta do peso e altura, para classificação do Índice de Massa Corporal. Os hábitos alimentares foram verificados com a aplicação de um questionário de frequência alimentar adaptado. Participaram da pesquisa 28 indivíduos com idade entre 60 e 83 anos, desses 67,9% estavam com sobrepeso.

Quanto aos hábitos alimentares, observou-se de uma forma geral um elevado consumo de leite (82,4%), margarina (35,7%), arroz (60,7%) e pão (71,4%). A carne mais consumida diariamente foi a carne bovina (21,5%). Observou-se consumo diário de frutas e hortaliças por 78,6% e 57,2% respectivamente. De acordo com os resultados encontrados pode-se observar a necessidade de um acompanhamento nutricional, considerando o estado nutricional e hábitos alimentares dos idosos.

0780

NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: EXPERIÊNCIA DA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL INTEGRADA EM SAÚDE DA FAMÍLIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Juliana Lourenço Silva; Ana Célia Oliveira dos Santos; Alânia Rodrigues Damásio; Paulette Cavalcanti de Albuquerque
Universidade de Pernambuco*

INTRODUÇÃO:

O Programa de Saúde da Família (PSF) surgiu como estratégia de reorientação da atenção básica em saúde. Por meio da Portaria nº 648(2006), foram definidos os recursos mínimos para a atuação das equipes do PSF. E em 2008, o Ministério da Saúde aprovou a criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família. Com o intuito de formar profissionais com perfil para esse novo modelo de saúde, a Universidade de Pernambuco (UPE) iniciou o Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde da Família (RMISF) em novembro de 2008. Ela conta com a participação de onze categorias profissionais distintas, entre elas a nutrição. A RMISF é um programa de formação e qualificação dos profissionais para atuar na atenção básica.

OBJETIVO:

Estabelecer um processo de trabalho para o nutricionista em RMISF/UPE, em três Unidades de Saúde da Família (USF) no Distrito Sanitário III da cidade do Recife - PE.

MÉTODOS:

A atuação do nutricionista na RMISF iniciou-se com uma pesquisa de campo, de tipo descritiva e de corte transversal, nas USFs do Morro da Conceição, Macaxeira/Burity e Córrego do Jenipapo. Esse estudo foi realizado mediante a análise das fichas A do Sistema de Informação da Atenção Básica (SIAB) e aplicação da escala de risco familiar de Coelho e Savassi. Posteriormente, o processo de trabalho foi organizado segundo os ciclos de vida, com ações de prevenção e promoção à saúde, e ocorreu por meio de visitas domiciliares, atendimento individualizado e em grupos, interconsultas, discussões de casos e atividades em escolas, igrejas, conselhos de moradores e em outros espaços comunitários.

RESULTADOS:

No diagnóstico de área foi possível conhecer a dinâmica das comunidades, identificarem os segmentos de maior risco e estabelecer prioridade tanto individual quanto familiar. Em relação às ações do residente, verificou-se uma boa aceitação por parte da comunidade, mostrando o interesse da mesma pelas questões ligadas à alimentação e nutrição e a busca pela socialização desse conhecimento. Ainda, observou-se nas equipes de saúde da família o estabelecimento de uma rotina de cuidado nutricional, evidenciando um aumento da resolutividade e da integralidade da assistência.

CONCLUSÃO:

Para a ação do nutricionista em Atenção Primária à Saúde muitos desafios devem ser ainda enfrentados. Um processo de trabalho pode ser construído dentro da realidade de cada local, exigindo a formação de uma nova prática que extrapola os espaços convencionais de atuação.

0932

FREQÜÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS DE 0 A 1 ANO DE IDADE ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO CENTRO DE SAÚDE ROÇADO, SÃO JOSÉ/SC.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Scheunemann, L.; Piacentini, K.C.
Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL*

Introdução: O leite materno é inquestionavelmente o alimento mais completo para o lactente, sendo fundamental nos primeiros seis meses de vida, fornecendo energia, nutrientes e fatores de proteção contra infecções comuns na infância; é isento de contaminação e se adapta perfeitamente ao metabolismo da criança. A partir dos 6 meses de vida se faz necessário à introdução da alimentação complementar. Para que o aleitamento materno e a alimentação complementar ocorram em tempo oportuno, os profissionais da saúde desempenham um papel fundamental na assistência, tanto no pré natal como

no puerpério.

Objetivos: Verificar a frequência de aleitamento materno em crianças de 0 a 1 ano de idade, atendidas pela Estratégia de Saúde da Família, do Centro de Saúde Roçado, São José/SC. Metodologia: O estudo foi transversal de caráter quantitativo, realizado durante a campanha de vacinação contra poliomielite (2009). Foi utilizado um questionário adaptado da Pesquisa Nacional de Aleitamento Materno, no qual constavam práticas alimentares das crianças e características maternas. Resultados: A amostra constituiu-se de 58 crianças, 4% do sexo masculino, correspondendo a 44,8% de crianças com até 6 meses de idade. Constatou-se que 65,5% das crianças estavam em aleitamento materno e 20,7% em aleitamento materno exclusivo. No entanto, 58,6% das crianças consumiam água, 58,6% outro leite, 50% suco, 58,6% frutas, 62,1% sopa/papa/purê e 37,9% a mesma refeição da família. Referente ao uso de mamadeira, 69% utilizava, apresentando um índice elevado também de chupetas (70,7%). Quanto às características das mães, 51,7% concluíram o segundo grau e 37,9% trabalhavam fora. Considerações finais: Um dos fatores preocupantes nos resultados encontrados foi a prática do aleitamento materno abaixo do recomendado e a introdução precoce de alimentos complementares na alimentação, prejudicando o aleitamento materno exclusivo nos primeiros meses de vida da criança.

Palavras-chave: Aleitamento materno. Alimentação complementar. Orientação nutricional.

0749

HÁBITOS ALIMENTARES DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS DE XAXIM/SC

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Mariele Jacinta Dal Bosco; Nadia Kunkel Szinwelski; Valéria Mokfa; Leoni Terezinha Zenevitz; Altamir Trevisan Dutra
Universidade Comunitária da Região de Chapecó – Unochapecó*

Introdução: O projeto de extensão "Promoção à saúde e qualidade de vida no município de Xaxim/SC" é desenvolvido por uma equipe multiprofissional da Área de Ciências da Saúde da UNOCHAPECO, na qual o curso de nutrição se insere. Dentre os diversos sujeitos e espaços sociais possíveis de atuação, o projeto optou por portadores de Hipertensão Arterial Sistêmica e Diabetes Mellitus da micro-área cinco da Unidade Básica de Saúde Ari Lunardi da cidade de Xaxim/SC. Através da aplicação de um questionário pôde-se traçar o perfil do grupo e perceber quais as reais necessidades de intervenções. O presente estudo aponta os principais resultados encontrados no diagnóstico nutricional. Objetivo: Traçar o padrão alimentar de portadores de HAS e DM participantes do Hiperdia da micro-área 5 da UBS Ari Lunardi. Método: Trata-se de um estudo transversal em que a amostra correspondeu a 21 indivíduos. A equipe multiprofissional foi treinada e fez a aplicação do instrumento de forma integral na residência de cada indivíduo. As informações sobre os hábitos alimentares foram obtidas através de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) correspondente aos últimos sete dias. Resultados: A amostra apresentou em sua maioria mulheres (90,5%) e uma média de idade de 61 anos, sendo a faixa etária entre 38 à 85 anos. Todos relataram fazer três ou mais refeições diárias. 67,8% cultivam horta e/ou pomar em sua casa, 76,8% consomem salada crua diariamente, porém 33,6% consomem frutas menos de três vezes na semana e 33,6% nunca ingerem legumes ou verduras cozidas. Em relação aos embutidos e doces há um consumo diário (24%). O cálcio provindo de fontes como leite e iogurte faz parte da alimentação do grupo, mas 28,8% ainda não ingerem. Quanto aos rótulos, 62,4% afirmam nunca ler. Conclusões: Apesar dos pontos positivos, como o consumo diário de salada crua, muitos erros alimentares foram percebidos. O presente diagnóstico juntamente com os demais dados coletados sobre o estilo de vida desta população servirá de base para o planejamento das intervenções multidisciplinares.

1307

HIPERDIA: UMA FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Juliana Lourenço Silva; Danielly Barros Costa
Universidade de Pernambuco*

INTRODUÇÃO: Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e Diabetes Mellitus (DM) são doenças que se caracterizam como um dos maiores problemas de saúde pública atualmente e estão estreitamente relacionadas aos hábitos alimentares, estilo de vida e hereditariedade. Desta forma, o Programa Nacional de captação e monitoramento de hipertensos e diabéticos da atenção básica, conhecido como HIPERDIA, torna-se um importante espaço de educação em saúde e nutrição na assistência à saúde desses pacientes. OBE-

TIVO: Promover ações de educação nutricional para usuários do programa Hipertensão, em três Unidades de Saúde da Família (USF) no Distrito Sanitário III da cidade do Recife - PE. MÉTODOS: As atividades de educação nutricional nos grupos Hipertensão ocorrem quinzenalmente, em sistema de rodízio alternando as USFs do Morro da Conceição, Macaxeira/Burity e Córrego do Jenipapo. A metodologia utilizada é a da problematização, sendo o nutricionista o facilitador dessas reuniões. Durante a orientação nutricional foram abordados os seguintes temas: avaliação nutricional, planejamento alimentar, sal de ervas, rotulagem de alimentos, adoçantes, alimentos dietéticos e alimentação saudável não custa caro. No desenvolvimento de cada assunto foram respondidas as dúvidas dos usuários e no final das atividades foram entregues folders explicativos a todos os participantes com dicas de alimentação saudável. RESULTADOS: Nas ações de orientação nutricional no Hipertensão, observou-se uma boa aceitação por parte dos usuários, permitindo uma maior conscientização e co-responsabilização destes sobre a importância da mudança de estilo de vida e adoção de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, essa intervenção possibilitou a promoção da saúde na prevenção dos agravos, na medida em que houve uma maior aceitação da doença, promovendo autonomia e autoconhecimento por parte dos pacientes e aumento da adesão ao tratamento. CONCLUSÃO: A realização de educação nutricional dentro do grupo Hipertensão, embora ainda pouco explorada, é de grande relevância, pois representa uma importante estratégia de assistência integral para pacientes diabéticos e hipertensos no âmbito da atenção básica.

0999

PERFIL LIPÍDICO DOS PACIENTES ATENDIDOS POR UM LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS EM DOURADOS-MS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Floracima Martinez Figueira; Rita de Cássia Dorácio Mendes; Wanderlei Onofre Schmitz
Centro Universitário da Grande Dourados

As dislipidemias estão entre os principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Estudos populacionais sobre o perfil lipídico da população demonstram um alto índice de hiperlipidemias, levando a uma necessidade de maiores estudos em diferentes faixas etárias, para possível identificação de indivíduos com maior risco de desenvolver aterosclerose e que necessitam de intervenções. O objetivo desse trabalho foi de avaliar o perfil lipídico dos pacientes atendidos pelo laboratório de Análises Clínicas do Centro Universitário da Grande Dourados (Unigran), no período de 2004 a 2008, classificá-los quanto ao sexo e ao grupo etário e analisar os resultados dos exames de colesterol total (CT); triglicérides (TG), lipoproteína de alta densidade (HDL-C), os valores da lipoproteína de baixa densidade (LDL-C) e da lipoproteína de densidade muito baixa (VLDL). As análises estão apresentadas como média e erro padrão da média (SE), na qual foi empregado o programa de análise estatística STATISTICA 6.0 (STAT SOFT). Todas as conclusões estatísticas foram efetuadas em nível de 5% de significância. A faixa etária da população estudada variou de 2 a 90 anos, com uma idade média de 38,8 anos; as concentrações médias e os erros padrão da média dos parâmetros analisados de ambos os sexos foram, respectivamente foram: 176,8 mg/dL \pm 0,8 para CT; 45,7 mg/dL \pm 0,2 para HDL-c; 109,4 mg/dL \pm 0,7 para LDL-c, 22,7 mg/dL \pm 0,7 para VLDL e 113,5 mg/dL \pm 3,7 para TG. Os valores do colesterol total aumentou de acordo com a idade de forma consistente com um valor de $r = 0,4346$; o LDL-c apresentou valores superiores aos desejáveis a partir dos 61 anos de idade nos pacientes, sendo estes indicativos para risco de doença arterial coronariana. A média de todas as faixas etárias não apresentaram diferenças significativas entre si, exceto o HDL-c que apresentou valores médios abaixo do recomendado pelas III DBSD. Desta maneira, torna-se indiscutível a necessidade de trabalhar na prevenção de doenças cardiovasculares, com projetos e campanhas educativas que visem uma mudança do estilo de vida da população.

0754

HÁBITOS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA NA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

SILVEIRA, BLA; BLEYER, EGM; SALUM, A
Universidade do Sul de Santa Catarina

Os hábitos alimentares da população em geral mostram um predomínio da dieta ocidental, caracterizada por ser rica em gorduras, açúcares e alimentos refinados, além disso, re-

duzida em carboidratos complexos e fibras. O consumo inadequado de frutas, verduras e legumes constitui fator central na determinação de diversas doenças crônicas não transmissíveis. Esse fato demonstra a importância do profissional nutricionista na mudança do hábito alimentar, portanto é necessário que esse hábito seja instigado e adquirido dentro da Universidade. Essa pesquisa objetivou verificar os hábitos alimentares dos estudantes do curso de Nutrição da Universidade do Sul de Santa Catarina, campus Pedra Branca. Foi realizado um estudo transversal e quantitativo, com 98 alunos, distribuídos desde a primeira até última fase do curso, utilizando-se um Questionário de Frequência Alimentar, formado pelos seguintes grupos alimentares: laticínios, frutas, proteínas, leguminosas, hortaliças, carboidratos, doces, gorduras e bebidas. Sobre os hábitos alimentares, observou-se de uma forma geral que os universitários não possuem hábitos alimentares saudáveis. Dos estudantes entrevistados, 63,3% consomem verduras semanalmente, e somente 11,2% as consomem diariamente. Sobre os laticínios, apenas 11,2% dos alunos consomem leite todos os dias. No grupo das proteínas, a mais consumida diariamente e semanalmente foi a carne bovina, com 3,1 e 62,2% respectivamente. O consumo diário de feijão foi representado por apenas 2%. Além disso, observou-se um elevado consumo de chocolate (60,2%), margarina e maionese (51,0%). De acordo com os resultados encontrados pode-se observar a necessidade de mudanças nos hábitos alimentares desses universitários. Pesquisas como esta são necessárias ao direcionamento de estratégias para a promoção da saúde e para a prevenção e o controle das doenças crônicas não transmissíveis, associando o incentivo de mudanças no comportamento alimentar para que esses estando conscientes da importância da alimentação para seu bem-estar possa ser multiplicadores dessas informações na sociedade.

0309

FATORES INDIVIDUAIS E DA ESCOLA ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Letícia de Oliveira Cardoso; Inês Rugani Ribeiro de Castro; Fabio da Silva Gomes; Luri da Costa Leite
Fundação Oswaldo Cruz - Escola Nacional de Saúde Pública

Mudanças no padrão de alimentação e de atividade física, ocorridas em diversas sociedades, contribuem para o aumento do excesso de peso na população. Ressalta-se, entretanto, que os determinantes do excesso de peso compõem um complexo conjunto de fatores biológicos, comportamentais e ambientais que se inter-relacionam e se potencializam mutuamente. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre fatores individuais e referentes ao contexto da escola em adolescentes matriculados na rede pública municipal de ensino da cidade do Rio de Janeiro (Rio). A amostra analisada foi representativa de alunos matriculados no último ano do ensino fundamental, dados do 2º inquérito do Sistema de Vigilância de fatores de risco para saúde de adolescentes no Rio. Os adolescentes responderam a um questionário auto-preenchido e anônimo sobre comportamentos e hábitos relacionados à saúde, e tiveram seu estado nutricional classificado com base no Índice de Massa Corporal (peso/altura²). O excesso de peso (EP) foi diagnosticado com base na recomendação da OMS (2007). Informações sobre o contexto escolar foram obtidas por meio de entrevista com o diretor da mesma. Foram empregados modelos de regressão logística simples e múltipla e estimadas as Razões de Chance (RC) para a identificação das variáveis associadas ao EP. Permaneceram no modelo final as variáveis com p-valor <0,10, além das variáveis sexo e idade do adolescente. As informações estruturais do desenho foram incorporadas às análises. Associaram-se inversamente ao EP: o consumo mais frequente de hortaliças cruas nos 7 dias anteriores à pesquisa (RC=0,78) e a escola oferecer garfo e/ou prato de vidro para realização das refeições (RC=0,73). Observou-se que os adolescentes que têm o hábito de comer ou "beliscar" enquanto assistem TV ou estudam, não fazem atividade física fora da escola e os que não moram com ambos os pais tem chance pelo menos 27% maior de apresentar EP. Comportamentos relacionados à alimentação, à atividade física e condições relacionadas à disponibilidade de equipamentos e utensílios da escola apresentaram associação com o EP neste estudo, reforçando a relação entre as variáveis individuais e contextuais na determinação deste agravo à saúde. Estudos como este, que identifiquem variáveis contextuais, podem subsidiar ações de prevenção do EP entre adolescentes.

0942

NUTRIÇÃO E FISIOTERAPIA PREVENTIVA COMO INSTRUMENTOS DE MELHORIA DA CAPACIDADE FÍSICA E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA MUNICIPAL DA TERCEIRA IDADE (PMTI) EM VIÇOSA-MG.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Tinóco, ALA; Morais, KBD; Rocha, LMR
Universidade Federal de Viçosa*

Introdução e Objetivos: A população mundial está imbuída nos processos de transição demográfica e epidemiológica. A contínua redução da natalidade e mortalidade, diminuição da fecundidade e aumento da população idosa, evidencia o declínio das doenças infecto-parasitárias e aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Assim, faz-se necessário a elaboração de estratégias de prevenção e promoção da saúde por gestores públicos e profissionais da saúde. Objetivou-se promover hábitos alimentares saudáveis e capacitação física de usuários do Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI). **Metodologia:** Realizou-se entre 2008-09, atividades de educação nutricional semanal através de folders, pirâmide de alimentos; receitas e dinâmicas de grupo. **Ministrou-se aulas de exercícios de aquecimento, força e alongamento muscular, equilíbrio estático e dinâmico, respiração e relaxamento, três vezes por semana. Realizou-se aferição da altura, peso, cálculo do IMC e circunferência da cintura, na menor curvatura, de 350 participantes. Resultados e Conclusão:** Obteve-se participação satisfatória dos usuários e relatos sobre a prática do que foi aprendido em relação ao trabalho multidisciplinar entre Nutrição e Fisioterapia. Avaliou-se o IMC dos usuários, em que 60% apresentaram excesso de peso, 36,6% eutrofia e 3,3%, baixo peso. Para circunferência da cintura, entre os homens encontrou-se 25% em risco aumentado, 12,5% em risco substancialmente aumentado e 42,5% fora de risco. Entre as mulheres 36,4% em risco aumentado, 59,1% em risco substancialmente aumentado e 4,5% sem risco. Conclui-se pela necessidade da educação nutricional e capacitação física continuada para a promoção da saúde dos idosos participantes do programa.

1400

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS EM PACIENTES DE ESTRATÉGIA SAÚDE DE FAMÍLIA SANTA MARIA-RS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Jaqueline Simon de Camargo; Mariana Delacoste; Matheus Cordeiro
UNIFRA*

Ao pesquisar os problemas de saúde do Brasil, antigamente os mais encontrados eram: desnutrição, baixo peso ao nascer, beribéri e hipovitaminose A. Com a transição epidemiológica, ocorreu uma redução da morbimortalidade causada por doenças parasitárias e infecciosas, devido a um maior enfoque às campanhas de vacinação, melhoras no saneamento básico, maior informação a população a respeito de como prevenir estas doenças, e maior acesso dos indivíduos aos serviços de saúde. Hoje em dia encontramos novos problemas de saúde na sociedade brasileira, dentre estes a obesidade, diabetes mellitus, dislipidemias, anemia entre outras.

Diante desta realidade, através deste trabalho de pesquisa, objetivou-se verificar a prevalência destas doenças em pacientes que realizaram consultas individuais com o Serviço de Nutrição, além de verificar o perfil nutricional dos mesmos.

Este trabalho foi desenvolvido em uma Estratégia Saúde da Família localizada na cidade de Santa Maria- RS, no mês de outubro de 2009 com 28 pacientes (n=28). Foi aplicada uma anamnese aos pacientes durante as consultas individuais ao Serviço de Nutrição, a qual constava informações referentes a dados pessoais (antecedentes familiares de doenças), dados referentes à alimentação e dados antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril), que eram obtidos através de uma avaliação nutricional. A classificação do estado nutricional dos pacientes foi realizada através do cálculo do IMC.

Utilizando os critérios de diagnóstico de perfil nutricional, classificamos os 28 (n=28) pacientes através do IMC. Com os seguintes resultados: Obesidade 39,3%(n=11), Sobrepeso 35,7%(n=10), 21,4%(n=6) Eutrófico, Desnutrição 3,6%(n=1).

Destes 28 pacientes, 18 foram analisados com cautela para verificarmos a existência ou não de alguma patologia, e a prevalência das doenças encontradas nos mesmos foi de: Obesidade (n=12), seguido de Anemia (n=2), Colesterol Alto (n=2), Diabetes(n=1) e Dislipidemias(n=1).

Por meio desta pesquisa percebemos a importância do trabalho do Nutricionista em uma Estratégia Saúde da Família, promovendo a prevenção e a educação em saúde. A obesidade é a doença de maior prevalência encontrada na ESF. Também foram encontrados dados referentes a doenças crônicas não transmissíveis, tais como anemia, colesterol diabetes e dislipidemia, mas em proporções bem menores comparadas à obesidade.

0378

"EL ESTADO NUTRICIONAL TRAS LAS REJAS" ESTUDIO DESCRIPTIVO DEL ESTADO NUTRICIONAL DE UN GRUPO DE MUJERES PRIVADAS DE LIBERTAD EN UNA UNIDAD PENAL DE LA CIUDAD DE SANTA FE, ARGENTINA.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Nessier, MC; Gerlero, SS
Universidad Nacional del Litoral*

Las cárceles constituyen una de las instituciones estatales, donde la problemática nutricional no ha sido abordada con intervenciones apropiadas. El objetivo de este trabajo fue evaluar y describir el estado nutricional, la alimentación proporcionada y el nivel de actividad física e identificar las percepciones vinculadas a ellas, en un grupo de mujeres privadas de libertad. Se realizó un estudio transversal en 30 mujeres de 20 a 59 años que participaron voluntariamente. A través de una entrevista individual estructurada se determinó el nivel de actividad física, la ingesta alimentaria y se realizaron mediciones antropométricas y exámenes de laboratorio. Las percepciones se relevaron con preguntas abiertas y se incorporó la observación no participante a la dinámica de la entrevista. Se aplicaron estadísticas descriptivas y se realizó un análisis con técnicas multivariadas a través de Análisis de Cluster jerárquico. La información recolectada a partir de las entrevistas y los registros de observación se analizó orientada según los contenidos de los ejes temáticos planteados.

En el grupo estudiado más del 60% presentan sobrepeso y obesidad, el 40% son sedentarias y la ingesta calórica fue insuficiente para el 70% de ellas. El 83,3% no cubrió la recomendación diaria de hierro y la ingesta de grasas saturadas y de hidratos de carbono simples fue excesiva en todos los casos. Se destacan bajos niveles de HDL-colesterol en el 84,6% de las internas. La descripción del estado nutricional considerando todas las variables estudiadas identifica 4 conglomerados.

La práctica de actividad física dentro del penal se presenta al inicio de la condena, como un recurso que permite catalizar la situación de prisión. Se identifican cambios cuali y cuantitativos en las percepciones vinculadas a la alimentación.

Se evidencia alta incidencia de enfermedades crónicas y la necesidad de promoción de estilos de vida saludables con un enfoque integral desde el ingreso al penal.

0258

PERFIL CLÍNICO-EPIDEMIOLÓGICO DOS PACIENTES INTERNADOS NO SETOR DE CARDIOLOGIA DA CLÍNICA MÉDICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO CASSIANO ANTONIO DE MORAES (HUCAM).

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Priscila Rossini Gomes Santos; Jociani Gonçalves; Natalia Nilceia de Paula; Annelise Faria; Maria Edla de Oliveira Bringuento
Universidade Federal de Viçosa*

As doenças cardiovasculares vêm adquirindo uma maior importância no contexto da saúde pública brasileira, reflexo da mudança significativa nos hábitos alimentares, nível de atividade física e no consumo de cigarros. Estas mudanças resultam do processo de urbanização, industrialização, desenvolvimento econômico e globalização do mercado de alimentos. A fim de se conhecer o perfil clínico-epidemiológico e os principais diagnósticos médicos e de enfermagem dos pacientes internados no setor de cardiologia da clínica médica do HUCAM, realizou-se um estudo descritivo de abordagem quanti-qualitativa no período de outubro a novembro de 2007. A amostra contemplou 18 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino 13(72,2%), na faixa etária de 55 a 64 anos, residentes na região da Grande Vitória, com ensino fundamental incompleto 6 (33,3%) e doméstica 6 (33,3%). Dentre os entrevistados, 15 (83,3%) relataram presença de doença familiar e 13 (72,2%) história anterior de doença. Quanto à prevalência de doença cardiovascular nos familiares relatada pelos pacientes contou-se a prevalência de Hipertensão Arterial (HA)

em 11 (61,1%) dos pacientes, Acidente Vascular Cerebral (AVC) em 3(16,6%), Infarto do Miocárdio (IM) e Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC) em 2 (11,1%). Dentre as doenças apresentadas destacam-se: HA em 12 (66,6%) pacientes, AVC em 2 (11,1%). Fazem uso de uma alimentação hipossódica 14 (77,7%) e hipolipídica 12 (66,6%), hiperssódica 4 (22,2%) e hiperlipídica 13 (72,2%), 6 (33,3%) são sedentários, enquanto 5 são(27,7%) fisicamente ativos. Entre os entrevistados 7 (38,8%) eram tabagistas e não houve relatos de etilistas. Foi identificado 15 diagnósticos de enfermagem, dentre os mais prevalentes encontra-se: padrão de sono perturbado, intolerância a atividade, fadiga, nutrição desequilibrada, ansiedade e constipação. Assim, faz-se necessário a implementação de políticas públicas que contemplem a promoção, prevenção e adequação da assistência multiprofissional prestada.

0261

PESO AO NASCER E CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE PUÉRPERAS ATENDIDAS NO HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO: UM ESTUDO TRANSVERSAL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; JULIANA SILVA PONTES; CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA
Universidade Federal do Rio de Janeiro

O peso ao nascer é um importante indicador geral relacionado à qualidade de saúde de uma população, onde o baixo peso ao nascer contribui de forma expressiva no quadro de mortalidade e morbidade infantis, principalmente nos países em desenvolvimento. Objetivou-se descrever o peso ao nascer e os fatores socioeconômicos de puérperas inscritas no Hospital Maternidade Herculano Pinheiro (HMHP). O estudo é de corte transversal, descritivo, quantitativo e de base primária e secundária, com uma amostra de 137 puérperas, com idades entre 20 e 34 anos. Foram consideradas todas as puérperas e seus recém-nascidos internados entre dezembro de 2008 e janeiro de 2009, na maternidade do (HMHP). As variáveis selecionadas para este estudo foram: cor, idade materna, estado civil, tabagismo, etilismo, escolaridade (anos), renda familiar e peso ao nascer. Os dados foram processados utilizando-se os softwares Excel for Windows 2007 e o SPSS/PC, versão 10.0. A idade média das puérperas foi 24,99±4,4 anos. Quanto a cor, verificou-se que 47,5% eram pardas, 24,8% eram brancas e 27,7% negras e 75% tinham companheiro. Segundo a escolaridade, 36,5% tinham entre 4 e 7 anos de estudo, 48,9% tinham entre 9 e 11 anos de estudo, 7,3% tinham entre 1 e 3 anos e > 12 anos de estudo, respectivamente. Cerca de 29% das puérperas fumavam e 19% consumiam bebida alcoólica na gestação. A renda familiar média foi de R\$927,5±580,78 reais. Detectou-se que 0,7% dos recém nascidos apresentaram peso muito baixo, 10,9% baixo peso, 20,4% peso insuficiente, 64,2% peso adequado e 3,7% peso excessivo. Conclui-se que a proporção de baixo peso ao nascer se encontra similar aos achados na literatura para outros países. É interessante notar que a grande maioria das puérperas tinha companheiro e pelo menos o ensino fundamental.

1157

CONTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO DE GRUPOS ALIMENTARES PARA A INGESTÃO ENERGÉTICA TOTAL AO LONGO DO ANO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Sinara Laurini Rossato; Maria Teresa Anselmo Olinto; Ruth Liane Henn; Luiz Antonio dos Anjos; Suzi Carney; Sandra Costa Fuchs
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Padrão de dieta e ingestão energética total adequados garantem manutenção do peso e condições de saúde, que podem ser afetados por alterações no consumo de alimentos ao longo do ano. O objetivo desse estudo foi investigar a contribuição de grupos alimentares para a ingestão energética total, de acordo com as estações do ano, em adultos saudáveis residentes em Porto Alegre e região metropolitana. Agregaram-se dados de dois estudos: (1) Construção e Validação de uma Ferramenta de Avaliação da Ingestão Alimentar na População (2007) e (2) estudo da Síndrome da Obesidade e Fatores de Risco Associados em Adultos e Adolescentes – Estudo SOFT (2006), ambos aprovados pelos Comitês de Ética das instituições. Foram estudados 272 indivíduos, de 20 a 90 anos. A ingestão alimentar foi avaliada com Recordatórios Alimentares de 24 horas. Os alimentos relatados foram agregados em 30 grupos, de acordo com a dieta DASH e do Mediterrâneo.

A seguir, calcularam-se a ingestão energética total e por grupo alimentar e o percentual de contribuição de cada grupo para ingestão energética total. Foram obtidos dados de gênero, idade, peso, altura e Índice de Massa Corporal (IMC). A contribuição dos grupos alimentares para a ingestão energética total foi avaliada com Equações de Estimação Generalizada com matriz de Correlação Permutável, ajustado para gênero, idade e IMC. Os grupos que variaram significativamente sua contribuição para a ingestão energética total foram: frutas e sucos de frutas naturais (-3,28%), bebidas doces industrializadas (-2,22%) e ovos (-0,47%) no inverno em relação ao outono; frutas e sucos de frutas naturais (-1,89%), vegetais folhosos (-0,34%), achocolatados e açúcares (-1,71%) na primavera em relação ao outono; leguminosas, oleaginosas e sementes (-0,33) na primavera em relação ao verão e carne de frango magra (-1,89%) na primavera em relação ao inverno. Em conclusão, a contribuição dos grupos alimentares para a ingestão energética total varia ao longo do ano, independentemente do IMC, idade e gênero.

1268

PREVALÊNCIA DE TRANSTORNOS MENTAIS COMUNS EM MULHERES QUILOMBOLAS DE ALAGOAS E FATORES ASSOCIADOS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

NEIVA, GSM; MIRANDA, CT
Universidade Federal de Alagoas

Introdução: Atualmente, mais de 450 milhões de pessoas são afetadas diretamente por transtornos mentais. Diversos estudos mostram que a prevalência de transtornos mentais comuns (TMC) é significativamente mais elevada em mulheres e essa predisposição aumenta quando associada a características como: ser negra, ter baixo nível de escolaridade, baixa renda, não ter companheiro, ter filhos e ser chefe de família. Outro fator também associado ao TMC é a obesidade. No Brasil, as populações quilombolas encontram-se historicamente submetidas a precárias condições de vida, condição que, epidemiologicamente, pode refletir no seu estado de saúde. O estado nutricional é dependente de suas condições de vida e, assim, pode constituir-se, em nível epidemiológico, num indicador dessas condições.

Objetivo: Estimar a prevalência de transtornos mentais comuns na população de mulheres quilombolas do estado de Alagoas e seus fatores associados.

Metodologia: Realizou-se estudo transversal nas 40 comunidades quilombolas do Estado. Foram estudadas 1910 mulheres de 15 a 94 anos. A saúde mental foi avaliada pelo Self-Report Questionnaire (SRQ-20), considerando positivas para TMC mulheres com ≥8 respostas positivas. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e foram avaliadas outras variáveis associadas: nível de escolaridade, renda per capita (RPC), trabalhar fora de casa e ser chefe de família.

Resultados: A prevalência de TMC foi de 55,7%. As quilombolas apresentaram médias de 38 anos de idade e RPC de R\$ 98,45, sendo o programa bolsa família a principal fonte de renda (67,7%). Considerando a ocupação dessas mulheres, 48,7% trabalhavam fora de casa, das quais 18,8% relataram ser chefe de família. Em relação ao nível de escolaridade, 56,8% tinham < 4 anos de estudo e 50,9% apresentaram-se com sobrepeso ou obesidade (IMC ≥ 25 kg/m²).

Conclusão: A alta prevalência de TMC nas mulheres quilombolas é bastante significativa, fato esse que ocorre juntamente com altas prevalências de sobrepeso e obesidade, baixo nível de escolaridade e baixa renda. Além da questão racial, fatores associados ao estado nutricional e suas precárias condições socioeconômicas podem explicar esse desfecho.

0319

RELAÇÃO ENTRE ALEITAMENTO MATERNO E INTERNAÇÕES POR PNEUMONIA, ASMA, BRONQUITE E BRONQUIOLITE NAS CRIANÇAS COM MENOS DE UM ANO DE VIDA.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Boccolini, CS; Boccolini, PMM
Escola Nacional de Saúde Pública/Fiocruz

Introdução: No Brasil existe uma tendência ao decréscimo da morbimortalidade infantil por doenças respiratórias, porém, esse decréscimo não ocorre de forma igual em todas as regiões, e ainda existem diferenças significativas desse padrão. A hospitalização por pneumonia, asma, bronquite aguda e bronquite aguda podem estar relacionadas ao aleita-

mento materno, ao tabagismo e às condições ambientais. Por outro lado, a prevalência de aleitamento materno tem aumentado nas últimas décadas em todo o Brasil, sendo importante monitorar o impacto desse incremento sobre a saúde da população infantil. Objetivo: avaliar a relação entre aleitamento materno e internações por pneumonia, asma, bronquite e bronquiolite.

Metodologia: trata-se de estudo epidemiológico ecológico, utilizando dados secundários de internação por pneumonia, asma, bronquite aguda e bronquiolite aguda (desfechos) e de prevalência de aleitamento materno (exposição) na população de crianças com menos de um ano de vida nas capitais brasileiras e Distrito Federal em 2008. Foi estimado modelo estatístico binomial negativo (Intervalo de Confiança de 95%) para cada um dos desfechos.

Resultados: a prevalência de aleitamento materno em crianças com nove a doze meses incompletos de vida pode ter sido responsável por reduzir a Razão de Taxas (RT) de internação hospitalar por asma (RT = 0,43; IC95% = 0,32-0,57), por bronquite aguda e bronquiolite aguda (RT = 0,66; IC95% = 0,59-0,73) e pneumonia (RT = 0,63; IC95% = 0,52-0,77); o mesmo efeito foi observado na prevalência de aleitamento materno exclusivo sobre as taxas de internação hospitalar por asma (RT = 0,33; IC95% = 0,21-0,51), por bronquite aguda e bronquiolite aguda (RT = 0,61; IC95% = 0,52-0,71) e pneumonia (RT = 0,55; IC95% = 0,41-0,74).

Conclusão: o aleitamento materno mais uma vez fica evidenciado como importante prática para redução da morbimortalidade infantil.

0539

PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES COM DIFERENTES ESTADOS NUTRICIONAIS MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DA CIDADE DE SÃO PAULO (SP-BRASIL)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Ana Paula de Queiroz Mello; Ticiano Sampaio Machado; Cláudia Assaf Sanibal; Isis Tande da Silva; Bruna Gregório; Nágila Raquel Teixeira Damasceno
Universidade de São Paulo

A obesidade na infância associa-se à sua persistência na vida adulta e também a uma série de co-morbidades como dislipidemia, hipertensão arterial sistêmica, problemas psi-cossociais, alterações do metabolismo da glicose, problemas ortopédicos, apnéia do sono, síndrome dos ovários policísticos e esteatose hepática. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de síndrome metabólica (SM) em adolescentes matriculados em escolas públicas na cidade de São Paulo (SP-Brasil). Foram analisados dados antropométricos (IMC, CC e % de gordura corporal por impedância bioelétrica), aferição da pressão arterial sistêmica, dosagem de perfil lipídico (Friedewald et al., 1972), glicemia plasmática e insulina. A classificação da síndrome metabólica foi feita por Cook et al. (2003). A análise estatística foi realizada pelo Programa SPSS®, versão 15. Dos 242 adolescentes recrutados, 38,8% (n= 94) eram do sexo masculino e 61,2% (n= 148) do sexo feminino, com idade média de 14,3 ± 2,4 e 13,7 ± 2,2 anos, respectivamente. Nossa amostra foi pareada pelo estado nutricional onde 31,8% dos adolescentes foram classificados como eutróficos (33,8% masculino e 66,2% feminino), 33,9% sobrepesos (45,1% masculino e 54,9% feminino) e 34,3% obesos (37,3% masculino e 62,7% feminino). Destes, 1,3% (n=1) dos adolescentes eutróficos, 3,7% (n=3) dos sobrepesos e 27,8% (n=23) dos obesos apresentaram SM (p< 0,01). Encontramos correlações de IMC e CC com TG (r= 0,13 e p= 0,04; r= 0,16 e p= 0,01), HDL-C (r= -0,19 e p< 0,01; r= -0,20 e p< 0,01), insulina (r= 0,35 e p< 0,01; r= 0,41 e p< 0,01), HOMA (r= 0,34 e p< 0,01; r= 0,40 e p< 0,01), PAS (r= 0,61 e p< 0,01; r= 0,57 e p< 0,01) e PAD (r= 0,32 e p< 0,01; r= 0,25 e p< 0,01). Conclui-se que houve uma maior prevalência de SM nos indivíduos com maior IMC, além das correlações encontradas entre dados antropométricos e bioquímicos. Tais resultados podem contribuir para o surgimento precoce de doenças arteriais coronarianas nesta faixa etária. Esse fato reforça a importância de ações relacionadas à prevenção, através do estímulo da implantação de hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis.

1149

ESTADO NUTRICIONAL E A PERCEÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DO MEIO RURAL DA CIDADE DE SANTA MARIA/RS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Santini, AP; Kirsten, VR
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

Com o aumento da obesidade em adolescentes, a insatisfação corporal pode ser identificada em grande parte da população jovem. No entanto, não são descritos dados sobre esta temática em estudantes de áreas rurais. O objetivo do trabalho foi verificar a relação entre o estado nutricional e a percepção da imagem corporal em adolescentes de escolas municipais do meio rural. Estudo transversal, com adolescentes de 10 a 15 anos, de escolas do meio rural de Santa Maria-RS, no período de agosto a outubro de 2009. Foram coletados dados de idade, gênero, peso corporal, estatura, circunferência da cintura (CC), pregas cutâneas triplicat e subescapular. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) para a idade (OMS, 2007). O percentual de gordura foi estimado pela equação de Boileau et al. (1985). A imagem corporal foi avaliada através da escala de silhuetas proposta por Tiggeman e Wilson-Barrett (1998). Os dados foram analisados através do programa SPSS versão 15.0. A amostra foi composta por 345 adolescentes e caracterizada por 51,3% (n=177) do gênero masculino. A idade média foi de 11,85 ± 1,48 anos. Observou-se alta prevalência de insatisfação corporal, 73,3% (n= 253), sendo que a insatisfação corporal foi maior pelo excesso de peso 45,5% (n=157). Verificou-se que os adolescentes eutróficos foram mais insatisfeitos para magreza (37,4%). Houve diferença estatisticamente significativa entre o estado nutricional e a imagem corporal (p< 0,0001). Quanto maior a idade e o IMC, maior a insatisfação corporal para o excesso de peso (57,4%). Os meninos foram mais insatisfeitos pela magreza (60,4%) e as meninas pelo excesso de peso (52,2%). A satisfação corporal foi mais prevalente no gênero feminino (52,2%). Quando comparada a imagem corporal com outras variáveis do estado nutricional, como a CC e o percentual de gordura, observou-se que, quanto maior a CC e o percentual de gordura, maior a insatisfação pelo excesso de peso. Conclui-se que adolescentes do meio rural estudado apresentaram alta prevalência de insatisfação corporal e que este aumenta quanto maior o IMC, a CC e o percentual de gordura.

1361

FATORES DE RISCO PARA ELEVAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO INTERIOR DO RS.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Bortolotto, B; Moraes, CMB; Colpo, E; Mattos, KM; Ruiz, ENF; Kirsten, VR
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

O objetivo da pesquisa foi avaliar os indicadores de risco para a hipertensão arterial em 149 crianças e adolescentes das Escolas Municipais de Restinga Seca /RS, com faixa etária de 6 a 16 anos. A coleta de dados consistiu na tomada de medidas de peso, circunferência da cintura e verificação da pressão arterial. A presente pesquisa foi desenvolvida entre os meses de dezembro de 2008 a maio de 2009. Os fatores de riscos analisados para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares foram: valores pressóricos alterados de pressão arterial, obesidade e circunferência da cintura, atividade física e fatores ambientais. Foi aplicado um questionário com perguntas fechadas, sobre hábitos alimentares. Os dados obtidos foram analisados através de porcentagem, teste qui-quadrado, média e desvio padrão. Dentre os resultados destaca-se 64% era do gênero masculino. Foram frequentes os escolares com sobrepeso (14,1%), com pressão arterial acima do percentil 90 (44,7%), os valores da circunferência da cintura mantiveram normais na maioria da amostra (90,6%), mas com valores alterados significativamente no gênero masculino. Quanto aos hábitos alimentares foi constatado que 48,8% da amostra consumiam algum tipo de alimento industrializado diariamente, semelhança encontrada no consumo de refrigerantes e café preto, mais de 38% e 55% da amostra, respectivamente. Em relação ao número de refeições diárias mais de 50% da amostra não faziam o jejum. Entretanto houve correlação significativa da pressão arterial diastólica com peso e circunferência da cintura. Confirma-se a influência de fatores de risco sobre os valores da pressão arterial em jovens. A pressão arterial sistólica foi especialmente influenciada por indicadores antropométricos e que se faz necessário a presença da educação nutricional nas escolas.

0633

DISTÚRBO DA CONDUTA ALIMENTAR E PERCEÇÃO CORPORAL DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

*Michelle Carvalho de Souza; Larissa Scarparo Rocha; Marcella Ramos Sant'Ana; Kelly Coelho Pancrácio; Maria Fernanda Larcher de Almeida; Maria das Graças Vaz Tostes
Universidade Federal do Espírito Santo*

No meio universitário é comum a ocorrência de distúrbios alimentares, como a anorexia nervosa, devido a mudanças no estilo de vida dos estudantes, ocasionada, principalmente, pela saída da casa dos pais. O objetivo deste trabalho foi verificar a presença de transtornos alimentares em estudantes universitários, de diferentes áreas de formação, do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo. Foram utilizados dois questionários de auto-preenchimento: Teste de Atitudes Alimentares, para avaliação de atitudes e comportamentos típicos de indivíduos com anorexia nervosa e a Escala de Silhuetas de Figura Humana, para avaliação da imagem corporal. A pesquisa se iniciou após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFES. Foram analisados um total de 188 estudantes dos seguintes cursos de graduação: Agronomia, Ciências Biológicas, Engenharia de Alimentos, Engenharia Florestal, Engenharia Industrial Madeireira, Geologia, Nutrição, Medicina Veterinária e Zootecnia. Foi observado que 4,76% dos estudantes apresentam risco para desenvolvimento de transtorno alimentar, estando presente nos cursos de Zootecnia (1,59%), Agronomia (0,79%), Nutrição (0,79%), Geologia (0,79%) e Ciências Biológicas (0,79%). Com relação à percepção corporal foi observado que 30,16% dos estudantes apresentaram dismorfia da imagem corporal, estando presente em todos os cursos avaliados: Agronomia (5,56%), Nutrição (4,76%), Engenharia de Alimentos (3,97%), Engenharia Industrial Madeireira (3,97%), Zootecnia (3,17%), Engenharia Florestal (3,17%), Geologia (2,38%), Medicina Veterinária (1,59%), Ciências Biológicas (1,59%). Conclui-se neste trabalho, que estudantes universitários, independente da área de formação, são susceptíveis à ocorrência de transtornos alimentares.

0837

SÍNDROME METABÓLICA: FREQUÊNCIA EM PACIENTES DE UM SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

*Paulo Henrique Rodrigues; Maria Fernanda Tenório Campana
CESUMAR – Centro Universitário de Maringá*

A Síndrome Metabólica (SM) foi descoberta por Gerald Reaven no ano de 1988. Reaven caracterizou a síndrome como um conjunto de anormalidades metabólicas, ou seja, um conjunto de eventos que desequilibram a homeostase. A Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica (I-DBSM) conceitua a SM como um transtorno complexo, caracterizado pela deposição central de gordura (obesidade central) e resistência à insulina, que representam um risco aumentado em se desenvolver uma Doença Cardiovascular (DCV) e Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), quando comparados aos fatores de risco isolados. Os fatores utilizados são obesidade central, resistência à insulina, hipertensão arterial, baixos níveis de HDL colesterol e hipertrigliceridemia. Esta pesquisa objetivou determinar a frequência da síndrome metabólica (SM) e variáveis associadas em pacientes hipertensos e/ou diabéticos usuários de um serviço público de saúde. Avaliou-se 61 prontuários, segundo a Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da SM (2005). A idade média encontrada foi de 66±11,34 anos para o sexo masculino e 62,64±9,09 para o feminino. Proporção de 75% apresentou excesso de peso, sendo o Índice de Massa Corporal (IMC) médio de 27,49±4,22 kg/m² para os homens e 28,72±4,50 kg/m² para as mulheres. A frequência de SM foi de 41%. A circunferência da cintura (CC) foi o critério diagnóstico mais frequente. O IMC associou-se positivamente com a presença de SM (p<0,05). Conclui-se que apesar de a população estudada receber acompanhamento médico para o controle da hipertensão e diabetes a mesma apresentou elevados valores de IMC e CC, que foram determinantes para a frequência de SM encontrada. Desta forma acredita-se que o acompanhamento nutricional seja imprescindível para um adequado controle das patologias presentes e para promoção do peso saudável.

0546

FATORES ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ENTRE HOMENS E MULHERES IDOSOS, VIÇOSA (MG)**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

*Alvanice Lemos Lobato; Andréia Queiroz Ribeiro; Sílvia Eloiza Priore; Rosângela Minardi Mitre Cotta; Sílvia do Carmo Castro Franceschini
Universidade Federal de Viçosa*

O envelhecimento populacional se caracteriza por uma maior prevalência de doenças crônicas, com destaque para Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS). Vários fatores de risco para HAS têm sido identificados, pouco se conhece sobre suas diferenças entre homens e mulheres idosos. Objetivo: Estimar a prevalência de hipertensão auto-referida em homens e mulheres idosos do município de Viçosa/MG e fatores associados. Métodos: Estudo seccional, com abordagem domiciliar e amostra aleatória de 621 idosos, em 2009. Para avaliar o estado nutricional, de acordo com o Índice de Massa Corporal, foram adotados os critérios propostos por LIPSCHTZ (1994) e para Circunferência da Cintura (CC), os pontos de corte foram de 80 cm (mulheres) e 94 cm (homens), em que valores acima desta faixa são considerados risco de co-morbidades, segundo a OMS (1998). As proporções foram comparadas com o teste Qui-Quadrado, com nível de significância de 5%. Resultados: A prevalência global de hipertensão foi de 76,5%, significativamente superior nas mulheres (81,9%) do que nos homens (70,3%). Entre os homens, embora as prevalências de hipertensão tenham sido superiores nos ex-fumantes, ex-etilistas, sedentários, com excesso de peso e com CC acima de 94 cm, as diferenças não foram estatisticamente significantes. Entre as idosas, aquelas que se declararam ex-fumantes, sedentárias e com CC acima de 80 cm apresentaram maior frequência de hipertensão, mas as diferenças não foram significantes. Por outro lado, idosas com pior escolaridade, ex-etilistas e com excesso de peso tinham maior prevalência de hipertensão em comparação aos seus pares (p<0,05). Ressalta-se que entre aquelas com excesso de peso, a prevalência de hipertensão foi de 86,1%, comparativamente às de 75,2% e 68% entre as eutróficas e com baixo peso, respectivamente. Conclusão: Registra-se uma prevalência elevada de hipertensão entre os idosos do município, sobretudo entre as mulheres. Os resultados alertam para um cenário preocupante de potenciais repercussões cardiovasculares, sendo necessários maiores esforços no processo de atenção à saúde dos idosos, sobretudo no que tange à prevenção.

0488

ESTADO NUTRICIONAL DE HOMENS TERÉNA DA TERRA INDÍGENA BURITI, MS, BRASIL.**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

*RIBAS, DLB.; PEREIRA, AO.; NAKAGAWA, CM.; LEMOS, EF.; CASTRO, CAS
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*

Introdução: Estudos em comunidades indígenas da região centro-oeste indicam alterações nutricionais significativas com aumento na prevalência de excesso de peso na população adulta. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de indivíduos Teréna de 20 a 59 anos residentes na Terra indígena Buriti. Métodos: Estudo transversal realizado com 155 indivíduos do sexo masculino de 20 a 59 anos. As medidas antropométricas foram colhidas nos domicílios, segundo técnicas padronizadas. Para avaliação nutricional, foi utilizado o Índice de Massa Corporal, com os pontos de corte segundo proposta da OMS, sendo baixo peso <18,5, eutrófico 18,5 a 24,9, sobrepeso 25 a 29,9 e obesidade ≥30. Resultados: As médias observadas foram para o peso 71,11Kg (dp 11,20), altura 1,66 m (dp 0,05), circunferência da cintura 87,05 cm (dp 10,40) e IMC 25,57 (dp 3,57). Foi observada a prevalência de sobrepeso de 34,2% e prevalência de obesidade de 12,9%. Conclusões: Os resultados indicam aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade quando comparados com estudos anteriores da mesma população.

1383

PREVALÊNCIA DE OSTEOPOROSE E DE FATORES DE RISCOS EM UM GRUPO DE MULHERES NO RIO DE JANEIRO**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE***Tatiana Maia de Oliveira; Paula cristina garcia do nascimento; flora miranda arcanjo; Marcelo Catanheira Ferreira**Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

INTRODUÇÃO: A osteoporose é enfermidade crônica, multifatorial, fortemente relacionada ao envelhecimento, e precedida pela osteopenia. São considerados fatores de risco: o sexo feminino, o déficit e o excesso de peso, tabagismo e consumo de café e o sedentarismo, fatores que podem influir diretamente na saúde óssea e, assim, na qualidade de vida desses pacientes. **OBJETIVOS:** Avaliar a prevalência de osteoporose e dos fatores de risco concomitantes, em um grupo de mulheres acima de 50 anos de idade. **METODOLOGIA:** Analisou-se 166 mulheres com 50 anos ou mais, participantes de um programa de apoio a terceira idade, no Hospital Universitário Gafree e Guinle, entrevistadas no período de 2005 a 2009. Foi utilizada a variável osteoporose auto-referida para diagnóstico positivo da mesma. As informações referentes aos fatores de risco foram extraídas de questionário, utilizando-se o fumo, IMC, prática de atividade física e a frequência de consumo de fontes lácteas e café. **RESULTADOS:** Observou-se que 45,8% das entrevistadas relataram apresentar osteoporose, com prevalência ligeiramente superior (53,5%) em mulheres entre acima de 70 anos. Dessas, 77,5% não fumavam. Com relação ao IMC, 21,1% apresentavam mais de 30 kg/m² (p<0,05). Quando investigado o consumo de fontes lácteas, 20,6% das mulheres relataram não consumir diariamente. Das mulheres que relataram apresentar osteoporose, 15,7% não o faziam com a mesma frequência. Em relação ao café, 88,7% das mulheres diziam consumir diariamente. Ao comparar a atividade física, 31% dessas mulheres não a praticavam atualmente. **CONCLUSÃO:** A prevalência de osteoporose, ainda que sem a confirmação por exame de densitometria, apontam para a vulnerabilidade de determinada parcela dos indivíduos avaliados, que possuem alguns fatores associados como obesidade, consumo frequente de café, e não consumo diário de fontes lácteas. Estas últimas devem ser interpretadas com cautela em análises de risco, já que a dieta das mulheres pode ter sido modificada com o diagnóstico, mas pode ser fator agravante, importante de ser alertado desde a fase adulta.

0461

PERFIL NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE PROFESSORES DE DUAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DA CIDADE DE DORES DO TURVO – MG**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE***Moreira, MM; Nunes, LC*

A alimentação é indispensável na usualidade diária da humanidade, não por ser uma necessidade básica, mas porque a sua obtenção tornou-se um problema de saúde pública, uma vez que o excesso ou a ausência podem causar doenças. Neste sentido cabe aos profissionais de saúde orientar a população de forma a proporcionar a opção adequada de alimentos (qualidade e quantidade), mantendo a saúde do organismo, buscando não apenas o conhecimento pela nutrição, mas a melhoria de hábitos alimentares, visando uma qualidade de vida saudável. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares dos professores de uma escola estadual e outra municipal de Dorés do Turvo – MG. **Métodos:** Foi realizado um estudo observacional transversal, no qual foram aplicados dois questionários, um de dados socioeconômicos e outro relativo a hábitos alimentares saudáveis do Ministério da Saúde, além de serem aferidos peso e altura dos professores. Os dados referentes à alimentação foram classificados de acordo com os pontos preconizados pelo Guia Alimentar do Ministério da Saúde e o estado nutricional foi classificado por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) de acordo com a Organização Mundial de Saúde. **Resultados:** Foram entrevistados 36 professores, sendo 80,6% do sexo feminino e 5,6% do masculino. Quanto ao estilo de vida 8,3% eram tabagistas e 50% sedentários. De acordo com o IMC, 55,6% estavam eutróficos e 44,4% com sobrepeso e obesidade. A partir dos dados referentes ao consumo alimentar, 86,1% necessitavam melhorar a alimentação e a prática de atividade física e apenas 11,1% estavam praticando hábitos de vida saudáveis em termos de alimentação e prática de atividade física. **Conclusão:** Foi observada uma prevalência importante de sobrepeso e obesidade entre os professores, e, além disso, a maioria deles apresentou alimentação e prática de atividade física inadequadas, o que reforça a necessidade da realização de educação nutricional entre essa população, com interesse também, em que esta prática seja estendida aos alunos.

1284

FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DA ATÉROSCLEROSE NA ADOLESCÊNCIA**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE***Junqueira, CRSD; Tentor, J; Schmitz, WO; Mendes, RCD
Centro Universitário da Grande Dourados*

A aterosclerose favorece o aparecimento das doenças cardíacas e pode ser influenciado por hábitos alimentares errôneos, como os dos adolescentes que consomem lanches, guloseimas e alimentos considerados por eles prazerosos em quantidades elevadas. O objetivo deste trabalho foi identificar os fatores de risco para aterosclerose em adolescentes de uma escola particular de Dourados, MS, Brasil. Estudo descritivo com 55 alunos matriculados na 1ª Série do Ensino Médio. No qual, foram coletados dados socioeconômicos, peso, altura, pressão arterial, pregas cutâneas subespácular e tricípital, circunferência abdominal, colesterol total e frações, triglicérides e hábitos alimentares. Como resultado, verificou-se que a prevalências de sobrepeso e obesidade foram 20% e 9,09% respectivamente. Os percentuais de valores alterados foram 23,64% para colesterol total; 7,26% para colesterol LDL e 1,82% para triglicérides aumentados. Por outro lado, em relação ao colesterol HDL, 43,64% da amostra apresentaram níveis abaixo do recomendado. Os valores de total e colesterol LDL foram mais elevados no sexo feminino. Entre os participantes, 27,27% foram classificados como sedentários, 10,91% apresentaram risco cardiovascular; 18,81% dos participantes apresentaram gordura corporal acima do desejável. Em relação aos níveis pressóricos, 16,36% apresentaram pré-hipertensão, 7,27% HA estágio 1 e 3,63% HA estágio 2. Considerando a idade da população estudada, conclui-se que a hiperlipidemia, hipertensão arterial, alta porcentagem de gordura e presença de risco cardiovascular associados a fatores modificáveis, como a sedentarismo e hábitos alimentares, justifica a realização de ações preventivas, na mudança do hábito alimentar e o incentivo à prática esportiva para corrigir alterações laboratoriais e antropométricas encontradas nesta pesquisa.

0360

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM DUAS ÁREAS URBANAS DO MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE – MS.**SAÚDE COLETIVA
EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE***Osvaldinete Lopes de Oliveira; Ivana Loraine Lindemann; Andréia de Oliveira Massulo; Ludmila Tâmega; Nayara Luiza Souza e Silva de Oliveira; Thais Rodrigues de Carvalho; Edvânea de Moura Nogueira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*

Os conhecimentos sobre a distribuição e magnitude da insegurança alimentar (IA) nas populações são decisivos para o planejamento de programas e políticas públicas de caráter preventivo e promoção da saúde. A pesquisa teve como objetivo identificar o grau de insegurança alimentar em duas regiões urbanas do município de Campo Grande (MS). A insegurança alimentar foi medida utilizando-se a classificação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar-EBIA aplicada em 186 domicílios selecionados aleatoriamente por amostragem estratificada. Foram investigadas ainda as características sócio-econômicas, condições de moradia, participação em programas sociais, condições de saúde e padrão alimentar através de um questionário de frequência alimentar. A segurança alimentar foi demonstrada em 66,4% das famílias. 33,6% das famílias apresentaram insegurança alimentar, sendo: 18,7% IA leve, 10,4% IA moderada e 4,5% IA grave. A insegurança alimentar esteve associada à presença de menores de 18 anos na família e baixa renda familiar, inclusive com situações reais de escassez quantitativa e qualitativa de alimentos. Observou-se renda familiar de até 3 Salários mínimos em 63,9% das famílias. O consumo alimentar diário evidenciou que: 99,5% consomem cereais e derivados, 93,5% leguminosas, 81,5% carnes, 78,4% verduras e legumes, 75,8% leite, 65,8% frutas, 37,5% refrigerantes, 32,1% doces e 26,6% embutidos. Os dados refletem uma realidade preocupante que requer intervenção dos órgãos competentes no sentido de oportunizar à esta população melhores condições de renda, visando garantir àqueles que encontram-se em situação de insegurança alimentar o direito humano à alimentação adequada e saudável.

0955

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN) NO RIO GRANDE DO SUL (RS): ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS, COBERTURA E QUALIDADE DOS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO NUTRICIONAL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Damé, PKV;Pedrosa, MRO;Marinho, CL;Gonçalves, VM;Fisher, PD;Duncan, BB;Romero, ALC;Castro, TG

Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia - UFRGS

O monitoramento alimentar e nutricional na atenção primária à saúde, por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é incentivado pelo Ministério da Saúde (MS) brasileiro desde a década de 90. Apesar disto, são raros os estudos avaliando a cobertura do sistema, tampouco de seus dados antropométricos e da qualidade destas informações. Objetivam-se: i) caracterizar o estado nutricional das crianças acompanhadas pelo SISVAN (MS) no RS em 2006; ii) avaliar a cobertura do sistema nas Coordenadorias Regionais de Saúde (CRS-RS) e no Estado e iii) avaliar a concordância entre classificações nutricionais registradas pelos profissionais no sistema com aquelas geradas por este estudo. Estudo transversal onde se analisaram dados de 63.320 menores de 10 anos, sendo os índices peso/idade, peso/estatura, estatura/idade e índice de massa corporal/idade avaliados, em escores z, segundo referências do National Center for Health Statistics (OMS, 1983) e da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2006). Cobertura calculada considerando-se o censo populacional do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2000) para menores de 10 anos nos municípios. Concordâncias entre classificações nutricionais (com base no índice peso/idade, em percentis) calculadas a partir do teste kappa ($p < 0,01$). Calculadas frequências relativas e absolutas, médias e desvios-padrão, utilizando-se testes t de Student e qui-quadrado para comparações respectivas de médias e proporções, a nível de significância de 0,01%. Amostra com 50,4% das crianças pertencentes ao sexo masculino, sendo a maioria com idade de 5-10 anos (60,6%). Frequências dos distúrbios nutricionais: déficit estatural: 7,1% (OMS, 1983) e 7,7% (OMS, 2006); Excesso de peso: P/E (OMS, 1983): 8,1% e IMC/I (OMS, 2006): 9,2%. Cobertura do Sistema no RS de 3,65% com valores entre CRS oscilantes entre 1,26% e 10,57%. Concordância entre classificações nutricionais baixa ($\kappa = 0,415$ para o RS, com valores entre CRS oscilantes entre 0,135 e 0,661). Resultados apontam a transição nutricional no segmento, coexistindo o excesso de peso e o déficit estatural. No entanto, esta avaliação requer cautela, devido baixa cobertura do SISVAN no RS e à qualidade dos dados antropométricos registrados.

0419

PERFIL NUTRICIONAL DOS EDUCANDOS USUÁRIOS DA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Ataide, Q;Rocha, B;Ferreira, M;Carvalho, AS;Paiva, L
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Alagoas

INTRODUÇÃO: Vários países têm retratado uma mudança do perfil nutricional de sua população, na qual se observa um aumento desordenado do sobrepeso e da obesidade. A obesidade é, considerada atualmente, um dos problemas mais graves de Saúde Pública, principalmente pela crescente ocorrência de problemas nutricionais a ela relacionados. OBJETIVO: Delinear o perfil nutricional dos educandos usuários da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição do IF/AL (CAN-IF/AL). MÉTODO: Foram avaliados todos os educandos, com comprovação de baixa renda e necessidade de alimentação, selecionados pelo Serviço Social do IF/AL em 2009, através da aplicação de questionário com informações demográficas e da antropometria, com aferimento do peso e da altura, cálculo de IMC e classificação do estado nutricional de acordo com Organização Mundial de Saúde. RESULTADOS: Foram avaliados 371 alunos, com uma demanda de 454 refeições, incluindo almoço e jantar. O público-alvo é composto por 60% do sexo masculino, com idade inferior a 21 anos (81%). Quanto à distribuição por série, os alunos usuários da CAN do 2º e 3º anos apresentaram prevalência semelhante com 31% e 32%, respectivamente, dado esperado, uma vez que a partir desta série intensificam-se as atividades no curso. Através da avaliação antropométrica diagnosticamos que 36% dos alunos estão em risco nutricional, entre desnutrição e excesso de peso. Desta porcentagem, 4% apresentam obesidade

como distúrbio instalado e 19%, a desnutrição. CONCLUSÃO: Constatou-se a necessidade da implementação de estratégias de prevenção e recuperação dos déficits nutricionais nesta população. Neste contexto, a escola como um ambiente favorável a construção de hábitos saudáveis é de fundamental importância, principalmente nos restaurantes institucionais como os do IF's, através do fornecimento de uma alimentação equilibrada e de um processo contínuo de educação nutricional, que permita a permanência destes estudantes à educação.

1000

CORRELAÇÃO DA GLICEMIA DE JEJUM E HEMOGLOBINA GLICADA EM PACIENTES DIABÉTICOS DO TIPO II

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Regiane de Brito Moreira;Ariéu Azevedo Moraes;Rita de Cassia Dorácio Mendes;Wanderlei Onofre Schmitz

Centro Universitário da Grande Dourados

O controle glicêmico no paciente diabético tem sido avaliado através da glicemia de jejum e da determinação da hemoglobina glicada (HbA1c). A glicemia de jejum reflete os valores de glicemia no momento da dosagem, sendo que a glicemia sofre uma variabilidade durante o dia sendo considerado um método pouco sensível para a avaliação do perfil da glicemia plasmática. Já a avaliação da HbA1c permite um acompanhamento da variação da glicemia do paciente. O objetivo deste trabalho foi avaliar os valores de glicemia e HbA1c, correlacionando as dosagens de glicemia de jejum com os valores de HbA1c em pacientes com DM tipo II. Foram avaliados 360 pacientes, atendidos no Laboratório de Análises Clínicas do Hospital Universitário de Dourados-MS. Os pacientes foram divididos em quatro grupos: grupo 1 – com HbA1c e glicemia de jejum normal; grupo 2 – HbA1c normal e glicemia de jejum acima dos valores de referência; grupo 3 – HbA1c acima dos valores de referência e glicemia de jejum normal; e grupo 4 com HbA1c e glicemia de jejum alterados. Dos pacientes analisados, 83 pacientes apresentam glicemia de 81,1 \pm 12,2mg/dL já os outros 277 pacientes apresentaram glicemias de 171,3 \pm 59,1mg/dL, destes pacientes, 83 apresentaram glicemias acima de 200 mg/dL. Na dosagem de HbA1c, 71 pacientes apresentaram valores normais (7,4 \pm 0,5%), já os 289 pacientes que apresentaram HbA1c acima dos valores de referência (9,47 \pm 1,32%). Os valores de glicemia de jejum e os valores de HbA1c, apresentaram uma correlação moderada ($r = 0,62$), a associação destes dois exames é fundamental no acompanhamento dos diabéticos, sendo que o resultado encontrado é determinante na conduta médica para estes indivíduos. A manutenção das taxas de glicemia de jejum associadas com a hemoglobina glicada são imprescindíveis na prevenção das complicações crônicas. A associação destes dois exames é fundamental no acompanhamento dos diabéticos, sendo que o resultado encontrado é determinante na conduta para estes indivíduos. Dosagens periodicamente de glicemia de jejum e HbA1c devem ser adotadas para documentar o grau de controle glicêmico do paciente e sua correlação com os valores de HbA1c.

1386

ALTERAÇÃO DE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS E DO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO IDOSA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM - ESTAR E ENVELHECIMENTO (2000 - 2006)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Manuela Ferreira de Almeida;Daiana Aparecida Quintiliano Scarpelli Dourado;Luís Alberto Gobbo;Maria Lucia Lebrão;Maria de Fátima Nunes Marucci
Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública - FSP

Introdução: O processo de envelhecimento é caracterizado por alterações na composição corporal, que podem afetar o estado nutricional, com o passar dos anos. Objetivo: Verificar as alterações ocorridas nas variáveis antropométricas e no estado nutricional, de uma coorte de idosos brasileiros, no período de 6 anos. Métodos: A população estudada foi constituída por idosos (60 anos ou mais), de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar, realizado em 7 países da América Latina e Caribe, em 2000. No Brasil, foram pesquisados 2143 idosos, residentes habituais do município de São Paulo. Em 2006, os sobreviventes (1.115 idosos) dessa coorte foram reavaliados. As variáveis de estudo foram: peso corporal, estatura, dobra cutânea tricipital, circunferência do braço e da panturrilha e o estado nutricional (baixo peso IMC < 23 kg/

m2, peso adequado IMC ≥ 23 e < 28 kg/m2, risco para obesidade IMC ≥ 28 e < 30 kg/m2 e obesidade IMC ≥ 30 kg/m2). Foram utilizadas médias, frequências absoluta e relativa (IC 95% e $p < 0,05$), para amostras complexas, segundo sexo e grupo etário (60-74 e 75 anos e mais). Resultados: Com exceção da estatura, todos os valores médios das demais variáveis antropométricas diminuíram ($p < 0,05$). Verificou-se, no período de 6 anos, aumento (18,6 para 27,0 %) da proporção de idosos com baixo peso, e diminuição (30,3 para 26,7%) da proporção de idosos com obesidade, em ambos os sexos e grupos etários, sendo que a redução de idosos obesos foi mais acentuada, nas mulheres, do grupo 75 anos e mais, em relação aos homens do mesmo grupo etário (13% x 3%). Conclusão: Os valores das variáveis antropométricas apresentaram redução, com o avançar da idade, comprometendo o estado nutricional, contribuindo para o desenvolvimento do baixo peso.

0993

SATISFAÇÃO COM O PESO CORPORAL E PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES EM VIÇOSA-MG

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Colombari, PN;Ferro, GM;Marinho, EC;Silva, FM;Silva, NCG;Franceschini, SCC;Priore, SE
Universidade Federal de Viçosa

INTRODUÇÃO

O adolescente é considerado vulnerável nutricionalmente, pois tende a omitir refeições, a consumir alimentos ricos em açúcares e gorduras entre as principais refeições, e tais hábitos alimentares podem persistir na idade adulta. Frequentemente encontra-se entre adolescentes a insatisfação com o peso corporal.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional e satisfação com o peso corporal de adolescentes estudantes de um Colégio de Viçosa – MG.

MÉTODOS

Aplicou-se entre os estudantes um questionário semi-estruturado referente aos hábitos alimentares e satisfação com o peso corporal. Para avaliação antropométrica utilizou-se as medidas de peso e estatura. A aferição do peso foi através de balança digital tipo plataforma, e da estatura, através de antropômetro. Para avaliação do estado nutricional, utilizou-se o índice de massa corporal, de acordo com referências de IMC/ idade (WHO, 2007). Os dados foram analisados em software Epi Info versão 6.04 e Excel (2003).

RESULTADOS

Responderam ao questionário 155 adolescentes, sendo 57% (n=88) do sexo feminino. A faixa etária variou de 14 a 17 anos, com média de 15,07 anos ($\pm 0,71$). Quanto à realização diária de refeições, observou-se que as menos praticadas foram colação, por 27,1% (n=42), seguida do jantar, 58% (n=90). As refeições mais praticadas pelo grupo foram o almoço, realizado por 98% (n=152) e o desjejum, por 85,16% (n=132). Pelo teste Qui-quadrado, não se observou associação significativa entre a omissão de refeições e o sexo. Dentre os participantes, foram avaliados 132 alunos, e destes 85% (n=113) apresentavam-se eutróficos, e 13 (n=17) estavam com excesso de peso. Não foi observada associação significativa entre o estado nutricional e o sexo.

Quanto à satisfação com o peso corporal, 50,3% (n=78) se mostraram insatisfeitos, e a maioria dos insatisfeitos 66,6% (n=52) era do sexo feminino, sendo esta associação significativa ($p=0,029$). Dos adolescentes com sobrepeso e obesidade, 47% (n=8) afirmaram querer perder peso, sendo esta associação significativa ($p=0,47$); nenhum estudante com baixo peso relatou desejo de ganhar peso.

CONCLUSÃO

É necessário aliar o diagnóstico nutricional às atividades de educação em saúde, para direcionar intervenções dinâmicas para este grupo populacional, visando a promoção da saúde.

1103

PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS ENTRE CRIANÇAS ATENDIDAS EM HOSPITAL DA REDE PÚBLICA DO RECIFE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ISABELE CALAÇA DE ASSIS CERQUEIRA; CAROLINE EMILIANE DE MELO TAVARES; AMANDA CRISTINE GUIMARÃES ALCÂNTARA; SHIRLEY KELLY DOS SANTOS SIMÕES; EDVÂNIA CÉSAR ARAÚJO
Hospital barão de lucena

Introdução: Durante as últimas três décadas, o número de crianças com sobrepeso no Brasil quase que duplicou, o mesmo acontecendo em países onde doenças de escassez representam importantes problemas de Saúde Pública. Na infância, o manejo pode ser ainda mais difícil do que na fase adulta, pois está relacionado a mudanças de hábitos e disponibilidade dos pais, além de uma falta de entendimento da criança quanto aos danos da obesidade. O sobrepeso triplica o risco de desenvolvimento de diabetes mellitus, além de hipertensão arterial. Objetivos: Estimar a prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis em crianças atendidas em ambulatório de nutrição em hospital da rede pública do Recife. Métodos: Estudo série de casos com 59 crianças com idades entre 1 a 12 anos, atendidas em ambulatório de nutrição no mês de Agosto de 2009. Após as consultas dados sobre diagnóstico e idade das mesmas foram catalogados e posteriormente analisados em programa de estatística. O banco de dados foi construído e analisado no programa de estatística SPSS, versão 13.0 com nível de confiança de 95%. Resultados: Observou-se que 42,37% dos pacientes apresentaram obesidade infantil, 15,25% diabetes tipo 1, 8,47% hipertensão arterial sistêmica, 23,72% eram eutróficas, porém apresentavam erro alimentar e 10,16% tinham déficit pondero estatural e já estavam em acompanhamento nutricional. Conclusão: Foi observada elevada prevalência de obesidade infantil entre as crianças estudadas podendo este resultado ser atribuído a alguns fatores determinantes, tais como estilo de vida sedentário e o consumo de dietas inadequadas. Este perfil evidencia a fase de transição nutricional em que o Brasil está vivenciando no qual o contingente de morbi-mortalidade por desnutrição vem diminuindo e a obesidade vem em escala crescente, percebendo-se a necessidade de intervenção nutricional.

1349

FATORES DE RISCO PARA NASCIMENTOS DE RECÉM-NASCIDOS COM BAIXO PESO FILHOS DE MÃES ADOLESCENTES. CARUARU, 2006-2008.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Viana, LA; Silva, MS; Assis, ME
Faculdade do Vale do Ipojuca

Introdução: A adolescência é o desenvolvimento do ser humano para atingir a maturidade biopsicossocial. A gestação nesta fase da vida está relacionada com o baixo peso ao nascer (BPN) definido como peso inferior a 2500g, isoladamente é considerado um dos fatores mais importantes para morbimortalidade neonatal, com impacto, sobre a mortalidade infantil. Objetivos: Identificar os fatores de risco para nascimentos de recém-nascidos de baixo peso filhos de mães adolescentes no município de Caruaru-PE. Metodologia: Foram coletados dados de 3715 Declarações de Nascidos Vivos (DN) através do banco de dados do Sistema de Informações Sobre Nascidos Vivos (SINASC) no período de 2006 a 2008. A população foi composta por mães adolescentes (10 – 19 anos) e seus respectivos filhos. Foram abordadas características maternas como: Idade materna e escolaridade em anos. Variáveis obstétricas: Nº de consultas pré-natais e variáveis neonatais: Raça/cor do RN e Peso ao nascer. Resultados: Quanto ao peso ao nascer, observou-se baixo peso (9,5%), peso insuficiente (25,2%). Analisando as variáveis maternas, verificou-se que as adolescentes compreendidas entre 10 a 14 anos apresentaram associação positiva para o risco de baixo peso ($p=0,00$), apresentando Odds Ratio (OR) de 1,89 vezes maior que mães adolescentes com 15 a 19 anos. Em relação à escolaridade observou-se um declínio no risco de nascimentos de RNs de baixo peso com o aumento do grau de instrução materna. Quanto à variável obstétrica observou-se que quanto maior o número de consultas no pré-natal menor chance de baixo peso ao nascer, as gestantes que não fizeram acompanhamento mostraram associação significativa para o BPN ($p=0,00$) e razão de chances de 7,22 vezes maior em relação as que concluíram sete consultas ou mais. Quando comparado raça/cor tendo como base a cor branca, observa-se que RNs pardas apresentaram significância estatística ($p=0,00$) para associação com o baixo peso e a razão de chance 2,18 vezes maior em relação aos de cor branca. Conclusão: Os achados do estudo poderão orientar os órgãos públicos de saúde no planejamento e execução de

ações voltadas à redução do BPN. A inserção do nutricionista contribui para melhoria da qualidade da assistência pré-natal, visto que esta variável encontra-se significativamente relacionada com os nascimentos de baixo peso.

0398

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ESCOLARES EM TAPEJARA (RS)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Ivana Loraine Lindemann; Josiele Mesadri; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rosângela dos Santos Ferreira.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Introdução: No Brasil, nas últimas décadas tem sido observado o aumento da obesidade infantil e a diminuição da desnutrição devido ao fenômeno chamado Transição Nutricional. Esse processo é determinado em grande parte pelo sedentarismo e pelo consumo de dietas ricas em gorduras e carboidratos simples e pobres em fibras, vitaminas e minerais. Objetivos: A pesquisa teve como objetivo avaliar o estado nutricional de escolares de uma escola municipal da cidade de Tapejara (RS). Metodologia: Foi realizada uma pesquisa descritiva, com uma amostra não probabilística de escolares de ambos os sexos, de uma escola municipal da cidade de Tapejara (RS). Os dados foram coletados no mês de julho de 2008 e o estado nutricional foi classificado por meio do Índice de Massa Corporal (IMC). O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, RS. Resultados: Foram avaliados 126 dos 304 escolares, com idade entre 06 e 10 anos, sendo 62 (49,2%) do sexo masculino e 64 (50,8%) do sexo feminino. A pesquisa obteve entre ambos os sexos, 05 (4%) escolares com baixo peso, 12 (9,5%) com risco para baixo peso, 87 (69,1%) eutróficos, 12 (9,5%) com sobrepeso e 10 (7,9%) com obesidade. Conclusão: Os resultados indicam a elevação da prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças, característica da mudança nutricional observada em todo o país.

0168

PERFIL NUTRICIONAL, LIPÍDICO E DE HEMOGLOBINA DE MULHERES EXECUTIVAS APÓS REALIZAÇÃO DE REVISÃO CONTINUADA DE SAÚDE – CHECK UP

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Oliveira, DR; Antônio, AB; Rael, R
Centro Universitário São Camilo*

A colocação profissional e independência da mulher têm aumentado de forma linear no Brasil nos últimos 20 anos, afetando assim a estrutura da alimentação e provocando uma organização de valores e hábitos que trazem conseqüências no padrão alimentar. O consumo de dietas inadequadas e o sedentarismo são fatores que contribuem de forma significativa para o aumento de peso e alterações no perfil lipídico e de hemoglobina na população. O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional, lipídico e hemoglobina sérica de mulheres executivas em revisão continuada de saúde – check up na cidade de São Paulo. O estudo teve início após aprovação da Comissão de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo, sob o número 093/07. Foram obtidos dados peso (kg), estatura (cm), circunferência de cintura (cm) (CC), relação cintura/quadril (RCQ), IMC (kg/m²), colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, triglicérides (TG) e hemoglobina. Foram analisadas 77 mulheres com média de idade de 39,8 (± 7,6) anos. Os dados mostraram prevalência de sobrepeso e obesidade de 22,1% e 9,1% respectivamente. Em relação à CC e RCQ 28,6% e 22,1% dos indivíduos apresentaram risco cardiovascular. No perfil lipídico as prevalências foram: triglicérides ≥ 150mg/dL (7,8%); colesterol total ≥ 200mg/dL (49,4%); LDL-colesterol ≥ 130mg/dL (31,2%) e; HDL-colesterol < 40mg/dL (3,7%) e 19,5% possuíam anemia. Observou-se que os dados corroboram com outros estudos brasileiros. Conclui-se que grande parte dos indivíduos avaliados apresentou excesso de peso e alteração do perfil lipídico. Paradoxalmente ao excesso de peso, observou-se também a presença de anemia, evidenciando a necessidade de vigilância nutricional constante a esta população.

0270

CORANTES ENCONTRADOS EM RÓTULOS DE BEBIDAS LÁCTEAS, PETIT-SUISSE, IOGURTES DE BANDEJA E LEITE FERMENTADO.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Maria Lúcia Teixeira Polônio; Polônio, ML; Frederico Peres; Peres, F; Eliane Maria Costa; Costa, EM; Pamella Paes de Andrade; Andrade, PP
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

A OMS define aditivo alimentar como substância normalmente não nutritiva, cuja adição intencional ao alimento com fins tecnológicos em todas as fases do produto visa aumentar a sobrevida e manter as suas características. Tem sido associado o consumo de aditivos alimentares a efeitos adversos como alergias, hiperatividade e câncer. Os corantes são aditivos empregados para conferir ou realçar a cor dos alimentos. Este estudo visa descrever os corantes encontrados em bebidas lácteas, petit-suisse, iogurtes de bandeja e leite fermentado, bem como correlacionar possíveis efeitos adversos à saúde. Realizou-se a análise dos corantes encontrados nos rótulos de bebidas lácteas, petit-suisse, iogurtes de bandeja e leites fermentados de diversas marcas e sabores, que foram obtidos em supermercados do município do Rio de Janeiro. Analisaram-se os rótulos de 17 embalagens de bebidas lácteas, totalizando 9 marcas e 10 sabores distintos. Os corantes naturais encontrados foram: cochonilha (58,8%); urucum (29,4%); clorofila (5,8%); β caroteno (5,8%). Já os sintéticos foram: vermelho ponceau (58,8%); vermelho 40 (17,6%); vermelho bordeaux (23,5%); amarelo crepúsculo (17,6%); azul brilhante (11,7%); dióxido de titânio (5,8%); e em cinco amostras (29,4%) não apresentaram nenhum tipo de corante. Já para os produtos tipo petit-suisse, observaram-se 20 embalagens, com 7 marcas e 7 sabores diferentes. Apresentaram os corantes naturais: cochonilha (65%) e urucum (25%). E os corantes sintéticos: vermelho 40 (5%); vermelho ponceau (5%) e caramelo (5%). Em 20% dos rótulos não foi usado corantes. Quanto aos iogurtes de bandeja, foram 19 embalagens com 7 marcas e 10 sabores. Foram encontrados os corantes naturais: cochonilha (52,6%); urucum (31,6%); caroteno (5,2%). E os sintéticos: vermelho ponceau (47,3%); vermelho bordeaux (21,0%); azul brilhante (15,8%); amarelo crepúsculo (10,5%) e tartrazina (5,2%). Quanto aos rótulos de leite fermentado, foram analisadas 4 marcas e 5 sabores. Foram encontrados os corantes naturais cochonilha (50%) e urucum (33,3%) e os artificiais vermelho 40 (33,3%) e azul brilhante (16,6%). Neste estudo a maioria dos produtos apresentou algum tipo de corante. Não foram encontrados corantes nos rótulos de certos produtos. Esse fato nos mostra que as indústrias alimentícias estão se preocupando mais em oferecer aos seus consumidores produtos mais seguros.

0269

ADITIVOS ALIMENTARES ENCONTRADOS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS USUALMENTE CONSUMIDOS POR CRIANÇAS.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Maria Lúcia Teixeira Polônio; Frederico Peres; Pamella Paes de Andrade; Monique Pereira Paulino
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

O uso indiscriminado de aditivos alimentares tem merecido atenção dos órgãos reguladores sobre os possíveis riscos à saúde, pois estudos têm demonstrado que o consumo destes está associado ao aparecimento de alergias, déficit de atenção e hiperatividade e neoplasias. As crianças são potenciais consumidores de aditivos, sendo, portanto, mais susceptíveis aos efeitos deletérios. Este estudo visa descrever os aditivos encontrados em alimentos industrializados e correlacionar os possíveis efeitos adversos à saúde. Realizou-se levantamento dos aditivos nos rótulos de pó para preparo de gelatina e preparado sólido para refrescos de diversas marcas e sabores, que foram obtidos em supermercados do município do Rio de Janeiro. Foram analisadas doze embalagens, sendo seis marcas e oito sabores diferentes de pó para preparo de gelatinas. Observou-se em 92% da amostra o aditivo acidulante, sendo o ácido fumárico o mais predominante. O aromatizante foi encontrado em 67% da amostra. Todos os produtos apresentaram corantes artificiais, destacando-se: amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo e Bordeaux S. O citrato de sódio foi utilizado com regulador de acidez em 92% das gelatinas. Os edulcorantes fizeram parte de 92% da amostra, com ênfase no ciclamato de sódio e sacarina sódica. O estabilizante apareceu em 8,4% dos produtos. Analisaram-se também, dez marcas, nove sabores e dezessete embalagens de preparado sólido para refresco, sendo encontrados

os seguintes aditivos: acidulantes, prevalecendo o ácido cítrico (88,2%); os aromatizantes, como os artificiais (5,9%), aromas naturais (35,3%) e idênticos aos naturais (58,8%); os antieméticos, sendo o fosfato tricálcico presente em 100% da amostra; os corantes artificiais, destacando-se o corante tartrazina, amarelo crepúsculo, vermelho bordeaux S fizeram parte em 100% das amostras. Os edulcorantes (aspartame, ciclamato e acesulfame K) apareceram em 41,2%, os espessantes como carboximetilcelulose e goma xantana em 64,7%, os estabilizantes apareceram em 5,9%, os reguladores de acidez foram encontrados em 88,2%, sendo o citrato de sódio o único utilizado; e os antioxidantes como o ácido ascórbico foi encontrado em 17,7% dos produtos. Neste estudo a maioria dos produtos apresentou aditivos alimentares, sendo o corante artificial encontrado em todas as amostras, e a literatura científica tem apontado efeitos adversos à saúde.

1137

PERFIL NUTRICIONAL E ESTILO DE VIDA DE IDOSOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE RECIFE-PE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Alves, JLB; Sousa, VP; Santana, DF; Pinho, CPS; Barcellos, PS; Sousa, SM
Universidade Federal de Pernambuco-UFPE

O número de idosos no Brasil vem aumentando consideravelmente. Há estimativas de que essa proporção chegará 32 milhões de idosos em 2025. A Organização Mundial de Saúde (OMS) define como idoso a pessoa com 65 ou mais anos de idade. Para os países em desenvolvimento, como o Brasil, essa definição se aplica a partir dos 60 anos. Objetivos: Avaliar o estado nutricional (EN), estilo de vida e presença de doenças e agravos não transmissíveis (DANT) em idosos comensais de uma UAN na cidade de Recife-PE. Métodos: O estudo do tipo transversal avaliou 46 idosos, no período de outubro de 2009. Foram analisados as variáveis sexo, idade, EN, através do índice de Massa Corpórea (IMC), Circunferência da cintura (CC), etilismo, tabagismo, prática de atividade física e presença de DANT. Na avaliação do estado nutricional, segundo o IMC, foram utilizados os critérios de Lipschitz (1994) para idosos. A cintura isolada foi analisada a partir dos pontos de corte sugeridos pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Resultados: Dos idosos avaliados, 78,2% foram do sexo feminino, com média de idade de 66,3 ± 6,6 anos. Entre as mulheres, 22% apresentavam-se com risco elevado e 61,1% com risco muito elevado para doenças cardiovasculares (DCV), os do sexo masculino apenas 30 % estavam com risco elevado para DCV. Segundo o IMC, 13% apresentaram baixo peso, 39,1% eutróficos e a maioria, 47,9%, com sobrepeso. Em relação às DANTs a mais freqüente foi hipertensão arterial (41,3%), 6,5% apresentaram HAS e Diabetes Mellitus (DM), 8,7% apenas DM, 8,7% apresentavam HAS e hipercolesterolemia, 10,9% apresentavam HAS, DM e hipercolesterolemia e apenas 23,9% afirmaram não apresentar nenhuma DANT. No que tange o estilo de vida 8,69% fumavam, 39,1 % consumiam bebidas alcoólicas e 43,4% faziam algum tipo de atividade física. Conclusões: Com base na avaliação antropométrica a maior parte dos idosos encontrava-se acima do peso e com risco de doenças cardiovasculares, apresentava alguma DANT, destacando-se a hipertensão per si ou associada a outras patologias.

1079

FATORES DE RISCO PARA AS ENFERMIDADES NÃO TRANSMISSÍVEIS: UM ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO NA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Patricia Marinho; Monique Souza; Ana Maria Florentino
Departamento de Nutrição / Universidade Gama Filho

As tendências de transição nutricional que vem ocorrendo nas últimas décadas acen-tuam as mudanças no padrão alimentar que facilita o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras saturadas, açúcares e pobres em fibras. Este estudo tem por objetivo identificar os fatores de risco para as enfermidades não transmissíveis na Clínica Escola de Nutrição de uma Universidade no município do Rio de Janeiro. Uma anamnese é capaz de gerar dados sobre as doenças associadas, estado nutricional, hábitos de vida e alimentares, portanto estes dados podem e devem ser utilizados para levantamentos epidemiológicos, neste sentido buscou-se nos prontuários resgatar os dados sobre o Índice de Massa Corpórea (IMC); atividade física; etilismo e, tabagismo como fatores de risco para as doenças cardiovasculares. Para o diagnóstico nutricional foi utilizado o indicador de IMC (kg/m²), adotando os pontos de corte da WHO/1997. O processamento de dados

e análise foi utilizado o software Epi-Info 2000. A amostra foi constituída de 194 prontuários, em que 69,1% são de mulheres e 30,9% de homens; a análise para este estudo não fez separação pelos gêneros e foi visto que 62,4% não fazem atividade física; 11,9% são tabagistas; 23,7% etilistas; e o estado nutricional obesidade grau III (2,1%); grau II(6,7%); grau I (20,1%), pré-obeso (37,1%); peso adequado (26,2%); Magreza grau I (3,6%); Grau II (1,6%) e grau III (2,6%). Observa-se que 66% da amostra possuem algum grau de excesso de peso e que 62,4% são sedentários. Vale ressaltar que a maior parte da amostra foi do sexo feminino. A obesidade correlaciona-se a um risco de morbidade e mortalidade, sendo um fator de risco para diversas condições crônicas, incluindo desencadeamento de diabetes, dislipidemias, entre outros. Assim, esta pesquisa contribui para avaliar e propor medidas de intervenção no atendimento nutricional individual e coletiva e, construir ações interdisciplinares que busquem a integração dos cursos para uma melhor promoção e prevenção da saúde da população atendida.

1365

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES: COMPARAÇÃO ENTRE TRÊS REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

HONDA, LHH; VENTECINCO, AF; MARTINS, RCB
Faculdades Adamantinenses Integradas

O estado nutricional da população infantil é um importante indicador das condições de vida de uma sociedade. Para verificar o estado nutricional infantil são utilizadas Curvas de referência antropométrica, construídas a partir de estudos longitudinais ou combinação de estudos transversais com população que apresenta condições de vida adequadas para desenvolver o seu potencial genético de crescimento. Este estudo teve por objetivo avaliar e comparar o estado nutricional de crianças em idade pré-escolar utilizando três referências antropométricas: NCHS (1977), CDC (2000) e OMS (2006). Após a autorização dos pais, expressa pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram identificados os dados antropométricos como altura/comprimento e peso, além do sexo e idade das crianças de 6 meses a 4 anos de idade, matriculadas em uma unidade da rede pública de educação infantil do município de Adamantina/SP. Os resultados foram analisados de acordo com a classificação em escore-Z dos índices estatura para a idade, peso para a idade, peso para a estatura e IMC para a idade. Com relação ao estado nutricional dos pré-escolares não houve comprometimento de crescimento e nem mesmo baixo peso para a idade ou para a estatura/comprimento, quando comparado com as populações de referência antropométrica, no entanto, as prevalências de excesso de peso, estão mais elevadas que os valores esperados quando comparados com as três referências adotadas. Quanto a comparação entre as três curvas, somente a referência da OMS classificou crianças com baixa estatura para a idade. Embora as referências antropométricas tenham apontado para prevalências de sobrepeso e obesidade entre as crianças, foi a da OMS que apresentou percentual mais elevado, consequentemente, foi a que obteve menor percentual de crianças em estado nutricional normal. Diante desses resultados, conclui-se que na comparação dos estudos de referência antropométrica, a OMS apresenta pontos de corte mais baixos para o excesso de peso da população infantil, o que pode sugerir maior preocupação com as consequências desse agravo nutricional. Com relação ao estado nutricional neste grupo avaliado, há maior prevalência de excesso de peso quando comparado a uma população que vive em condições saudáveis, necessitando assim de medidas de intervenção para garantir um crescimento saudável

1135

ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES NA CIDADE DE CHAPECÓ/SC

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Carla Rosane Paz Arruda Teo; Francieli Baptista; Vanessa Maria Meneghini
Unochapeco - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

A adolescência é um período de intensas transformações com impacto sobre o estilo de vida dos sujeitos e, consequentemente, sobre seus hábitos alimentares. O comportamento alimentar, incluindo dimensões quantitativas e qualitativas do consumo de alimentos, é grandemente afetado nessa fase vulnerável da vida. Entretanto, o consumo adequado de frutas, verduras e legumes, que garante o aporte suficiente de micronutrientes, fibras e compostos bioativos, está muitas vezes prejudicado nesse período. Esse estudo buscou

avaliar o comportamento alimentar para frutas, verduras e legumes, incluindo aspectos quantitativos do consumo, e o estado nutricional de um grupo de 120 adolescentes em risco social que participam de programas socioeducativos em Chapecó/SC. Investigou-se o consumo de frutas, verduras e legumes e o comportamento alimentar através, respectivamente, de recordatório 24 horas e de um algoritmo validado segundo o Modelo Transteórico de análise. Foram aferidos peso e altura para avaliação do Índice de Massa Corporal. Foram aplicados aos dados os testes qui-quadrado de Pearson e "t" Student a 5% de significância. O grupo avaliado apresentou a) 5% de magreza e 3,3% de obesidade; b) 49,1% de consumo adequado de frutas e 45,5% de verduras e legumes segundo o Guia Alimentar Brasileiro; c) comportamento de pré-contemplação para o consumo de frutas, verduras e legumes de 27,5%, e comportamento de manutenção de 20,8% para frutas e de 24,2% para verduras e legumes. Não foram verificadas diferenças significativas entre os resultados. Conclui-se que a prevalência de desvios nutricionais no grupo foi baixa, o que pode ser devido ao consumo adequado de frutas, verduras e legumes apresentado por cerca de metade dos avaliados. Além disso, a parcela de sujeitos que apresentou comportamento de pré-contemplação para o consumo desses alimentos evidencia a pertinência de que sejam desenvolvidas ações educativas voltadas ao incentivo do consumo de frutas, verduras e legumes para esse público.

0274

INSEGURANÇA ALIMENTAR INVERSAMENTE ASSOCIADA A INDICADORES SOCIAIS E DE SAÚDE EM POPULAÇÃO RURAL DE MINAS GERAIS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Anne Jardim Botelho; Jeffrey Bethony; Rodrigo Correa-Oliveira; David Diemert
Centro de Pesquisas René Rachou/FIOCRUZ

Insegurança alimentar tem sido inversamente associada a condições sociais e de saúde de populações, embora estes fatores ainda não tenham sido extensivamente estudados, especialmente em comunidades que vivem em áreas rurais remotas. Estudo seccional envolvendo 186 crianças de 1 a 10 anos de idade foi conduzido em área rural de Minas Gerais para avaliar associações entre o nível de (in)segurança alimentar das famílias e indicadores sociais e de saúde, como escolaridade, condições de moradia, saneamento básico, composição familiar, antropometria e infecções helmínticas. Peso e estatura foram aferidos para cálculo de índices antropométricos. Questionário semi-estruturado foi utilizado para avaliação dos indicadores sociais. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar foi utilizada para avaliação direta do nível de insegurança alimentar das famílias das crianças. Realizou-se análise de sedimentação para verificar helmintos nas fezes. 90,2% das crianças viviam sob condições de insegurança alimentar, das quais 29,0% apresentaram insegurança alimentar grave e 34,4% insegurança moderada. 18,8% das famílias apresentaram insegurança alimentar com relato de fome entre crianças. Foram observados déficit de estatura, emagrecimento e baixo peso em 16,1%, 9,8% e 21,5% das crianças, respectivamente. Foi observado 45,2% de infecção por *A. lumbricoides* e *N. americanus*. Análise de regressão multinomial demonstrou que famílias com maior número de crianças e idosos em casa eram mais propensas a viver em condições de insegurança alimentar grave (OR=3,66; p<0,01). Relacionado aos indicadores de saúde, crianças com insegurança alimentar grave apresentaram maior chance de excesso de peso em relação às crianças que viviam em segurança alimentar (OR=2,78; p<0,01). Além disso, crianças infectadas por *A. lumbricoides* e *N. americanus* apresentaram maior chance de viverem em condição de insegurança alimentar grave (OR=5,92; p<0,05 e OR=6,5; p<0,05, respectivamente). Foi observada alta prevalência de insegurança alimentar, e infecções helmínticas demonstram maior peso nas associações com esta condição.

1046

AValiação ANTROPOMÉTRICA E NUTRICIONAL EM TRABALHADORES DE UMA INDÚSTRIA GRÁFICA DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Gláucia Gamero Castro Pellozo; Tatiane Pileggi Ramos; Camila Pereira Sobrinho; Maria Emilia Grella de Abreu; Kátia Silveira; Juliana Fernandes Roseira; Michelle Andrade; Grabiela Aquino; Tatiane Soares; Dione Moreira
Centro Universitário São Camilo

A jornada de trabalho de um industrial é por muitas vezes desgastante, e requer esforços físicos além do habitual. Estudos têm apontado pior avaliação de saúde entre trabalhadores manuais quando comparados àqueles envolvidos em atividades administrativas.

Nas empresas, a realização de avaliações antropométricas e programas de promoção da saúde que incentivem uma adequada nutrição, controle de estresse e atividade física, podem reduzir o risco de desenvolvimento de doenças e afastamentos desnecessários. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional dos colaboradores de uma Indústria Gráfica mediante medidas antropométricas. Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados primários de 134 indivíduos do sexo masculino com idade entre 21 e 60 anos, trabalhadores de uma Indústria Gráfica na cidade de São Paulo, Brasil. Foram medidos peso, altura, dobras cutâneas e circunferências. O IMC médio encontrado foi de 26,35 kg/m², onde 40% apresentaram sobrepeso, 21% obesidade, 38% eutrofia e 1% baixo peso. Através da medição de circunferência da cintura, 32% apresentaram risco alto e muito alto para doenças cardiovasculares. Pela classificação do índice C, 37% apresentaram risco coronariano elevado. Em relação à porcentagem de gordura corporal, 56% estavam acima da média e 35% apresentaram risco para doenças associadas à obesidade. Os dados antropométricos obtidos neste indicaram alta frequência de sobrepeso decorrente do excesso de gordura corporal, inesperada para um grupo de trabalhadores de atividade laboral intensa. Entretanto, isto reflete o quadro atual encontrado em pesquisas com populações semelhantes realizadas no Brasil, com uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade e risco para doenças cardiovasculares. É recomendável que a empresa realize um acompanhamento nutricional com seus colaboradores, reforçando quanto aos hábitos alimentares saudáveis e a prática de atividades físicas, tendo como meta a promoção da saúde dos mesmos.

1042

NUTRIÇÃO COMO PROFISSÃO, GÊNERO COMO QUESTÃO

SAÚDE COLETIVA HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

BÁRBARA RAFAELA SANTOS DA ROCHA; BELMIRA RITA DA COSTA MAGALHÃES; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS
Universidade Federal de Alagoas

A participação feminina no campo produtivo conferiu avanços na condição social da mulher, ter sua própria renda foi (e é) instrumento importante para a independência feminina. Contudo, o trabalho feminino reflete as formas sociais que as mulheres estão submetidas. Assim sendo, numa sociedade em que a mulher é a única responsável pelos serviços domésticos (filhos, limpeza, alimentação), terá sua força de trabalho desvalorizada, à medida que sempre estará dividindo seu tempo útil entre trabalho e tarefas domésticas. Essa construção social expõe a relação da exploração com a opressão da mulher. Sob essa estrutura social que se constroem as profissões ditas femininas. Em especial as profissões de saúde, em que houve uma grande abertura à participação feminina, a exemplo da Nutrição, constituindo verdadeiros guetos. O presente estudo teve como objetivo analisar a relação mulher, trabalho e processo de conformação da nutrição como área de saber e profissão através: a) da reconstrução do processo histórico de conformação da nutrição como área de saber e profissão; b) da localização do papel da mulher na divisão do trabalho em nutrição; e c) da análise do significado da composição feminina da profissão na organização política da categoria. Por meio de uma revisão de literatura desenvolvida entre artigos e livros, realizou-se um estudo histórico do processo de formação do trabalho em nutrição. Buscar como na realidade material a profissão de nutricionista surge e as suas consequências para esse novo campo de trabalho e para as mulheres que é grupo social constituinte. Diferenciando-se de outras perspectivas que pretendem obnubilar a realidade e criar falsas consciências de si, através de visões românticas ou oportunistas que observam apenas o que a realidade diz de si e não como ela é na verdade. A partir dos muitos estudos realizados sobre a relação mulher/ trabalho foi possível aprofundar o entendimento da profissionalização em nutrição, subproduto de uma especialização médica e marcada pela utilização da condição subalterna da mulher.

1278

A ANERJ E SUA HISTÓRIA NOS 60 ANOS DA ASBRAN

SAÚDE COLETIVA HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

Florentino, AM; Andrade, LP; Cardoso, K; Gonzaga, K; Moux, D; Marques, S; Amaro, MM; Lafond, JP
Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro

O critério utilizado na construção histórica foi organizar em duas fases: 1ª: origem, em que buscou construir uma linha do tempo para consolidar a ANERJ como a pioneira e,

2ª: as influências políticas nas gestões da ANERJ. Nasce no Estado do Rio de Janeiro, em 31 de Agosto de 1949, a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), com o objetivo de agregar os nutricionistas; de incentivar a criação de entidades em outros estados e, desenvolver estudos e pesquisas no campo da Nutrição. Em 1958, o I CONBRAN recomendava que as associações estaduais se filiassem à ABN. Em 1970, no CONBRAN de Salvador, aprovava-se a criação da FEBRAN, como órgão de representação nacional dos Nutricionistas. O patrimônio da ABN é repassado para a primeira diretoria da gestão de 1976-1977. Neste período inicia-se a atividade da ANERJ. De 1987-1990, a atuação teve como reflexo o momento político - o processo de redemocratização iniciado em 1985 e em 1988 quando promulgada a Constituição Federal, celebrando avanços para os direitos dos Brasileiros. No campo da Nutrição a discussão versava sobre os determinantes sociais como a causa dos problemas de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira. A gestão de 1990-1993 assume no ano da promulgação da LOS, fruto da mobilização de vários setores da sociedade e inicia-se uma série de transformações na área da Saúde Pública. O RJ foi palco da ECO-92 e da criação, em 1993, dos Comitês da Cidadania Contra a Miséria e a Fome e pela Vida. O cenário da ECO-92 influencia a temática do XIII CONBRAN, coorganizado por esta gestão. As gestões nos triênios de 1994-1997/1997-2000 foram influenciadas pelas noções de globalização, Estado mínimo, reestruturação produtiva, sociedade pós-industrial, qualidade total e empregabilidade cuja função foi justificar a necessidade de reformas profundas no aparelho do Estado e nas relações capital/trabalho. Nas gestões 2004-2007/2007-2010, o foco de atuação foi aproximar-se das questões político-sociais que mobilizam a sociedade. Destacam-se as ações de: Estratégia Global à Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde; Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional Sustentável. O que tem garantido a representação e o reconhecimento da ANERJ em diversos espaços políticos.

0210

MODIFICAÇÕES NO ÂMBITO DO CONSUMO E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, EM SÃO LUÍS - MA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Gianne Pimenta Oliveira; Helma Jane Ferreira Veloso; Nayra do Socorro C. C. de Almeida Teixeira
Centro Universitário do Maranhão*

Objetivo: descrever a situação de segurança alimentar e nutricional nas famílias das crianças beneficiadas pelo Programa Bolsa Família (PBF), no Centro Anil Frei Daniel Samarate em São Luís, Maranhão. Metodologia: Para a investigação das condições de Insegurança Alimentar e Nutricional utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). O consumo alimentar foi avaliado por 29 alimentos agrupados em 12 grupos seguido por alternativas "aumentou", "diminuiu", "não modificou" e "não sabe ou recusa a responder". Também foi avaliada a percepção sobre as possíveis modificações a partir do PBF com perguntas sobre as modificações quanto ao número de refeições em casa, na compra de alimentos que as crianças gostam, na quantidade e variedade de alimentos. Resultados: Foram investigadas 31 famílias. A prevalência de insegurança alimentar foi de 96,8%, sendo 32,2% leve, 48,4% moderada e 16,2% grave. Em relação ao consumo alimentar, verificou-se no cardápio das famílias maior inclusão de importantes fontes de proteína, como o leite e seus derivados (54,8%), as carnes (51,6%) e ovos (83,9%), além do maior consumo de cereais (87,1%) e de feijões (74,2%). Na avaliação da repercussão do PBF no consumo alimentar, observou-se um percentual importante de famílias, que referiram aumento significativo na quantidade (64,5%) e na variedade de alimentos (48,4%), como também na compra de alimentos que as crianças gostam (74,2%). Conclusão: As famílias estudadas convivem com a insegurança alimentar apesar de perceberem aumento na quantidade e na variedade dos alimentos a partir do recebimento do benefício do PBF.

0864

PROGRAMA ALIMENTE-SE BEM SESI-SP: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA PRÁTICA - A EXPERIÊNCIA NA CIDADE DE SANTOS/SP.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Gláucia Cristina Conzo
Serviço Social da Indústria - SESI*

Criado pelo Serviço Social da Indústria (SESI-SP), o Programa Alimenta-se Bem é um programa de educação nutricional presente em todo o Estado de São Paulo que adota o

aproveitamento integral de alimentos no preparo de receitas saborosas, nutritivas e de baixo custo. Visa melhorar a qualidade de vida da comunidade promovendo acesso a informações que permitam autonomia nas escolhas alimentares mais saudáveis. O objetivo desse trabalho foi avaliar o perfil sócio-econômico dos participantes do Programa Alimenta-se Bem SESI-SP, Unidade de Santos e as razões pelas quais estes repetem a participação neste programa. Um questionário, contendo perguntas abertas referentes ao perfil sócio-econômico e questões específicas para conhecimento dos motivos de participação no Programa Alimenta-se Bem, além da influência da educação nutricional sobre a mudança de hábitos alimentares, foi aplicado com 78 participantes do programa nos meses de novembro e dezembro de 2009. Dos 78 participantes do programa, 93% eram do sexo feminino, sendo 50% composto por mulheres acima de 60 anos. Em relação ao nível de escolaridade 32% da amostra possuía ensino médio completo. A renda familiar mensal de 57% dos participantes ficou entre 1 a 4 salários mínimos. 91% da amostra afirmaram ter participado do programa mais de três vezes, sendo as principais razões para retorno aos cursos do programa: (a) presença de nutricionista conduzindo as atividades de educação nutricional, o que dá maior credibilidade e eficácia, possibilitando abordagem mais completa nos temas ligados à saúde e até mesmo nas discussões da parte prática do programa (preparo e degustação das receitas); (b) Preparo de receitas e degustação das mesmas ao final das aulas, iniciando o processo de promoção à quebra de conceitos pré-formatados de que cascas, talos, ramas e folhas são partes não comestíveis e sem sabor. Aliando-se as duas razões mencionadas pelos participantes tem-se a motivação imediata para adoção de hábitos alimentares mais saudáveis. É indiscutível a importância da nutricionista no comando de programas educativos voltados à nutrição e saúde e que a estr 10. Políticas e Programas Institucionais

1354

FATORES QUE INTERFEREM NA IMPLANTAÇÃO DA INICIATIVA UNIDADE BÁSICA AMIGA DA ALIMENTAÇÃO (IUBAAM).

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Rosane Valéria Viana Fonseca Rito; Inês Rugani Ribeiro de Castro; Alexandre José Baptista Trajano; Maria Auxiliadora de Souza Mendes Gomes
Secretaria Municipal Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro*

Introdução: A política de promoção da amamentação assume cada vez maior importância no Pacto pela Vida e Redução da Morbimortalidade Infantil. A IUBAAM apresenta-se como uma das estratégias de promoção dessa prática na atenção básica.

Objetivo: Apresentar os fatores facilitadores e dificultadores da implantação da IUBAAM. Métodos: A identificação dos fatores que influenciam a implantação da IUBAAM foi realizada por meio de entrevistas com 25 gestores responsáveis pela política de incentivo à amamentação no município do Rio de Janeiro. Após transcrição, o material foi sistematizado em conjuntos temáticos, considerando-se as opiniões mais frequentemente expressas.

Resultados: Os conjuntos temáticos apontados com maior frequência tanto como facilitadores como dificultadores se referiram aos recursos humanos, à gestão da atenção básica e ao processo de trabalho nas unidades básicas de saúde. Os aspectos ligados à gestão, como a política de amamentação e apoio, foram os mais citados como facilitadores, mencionados por 20 entrevistados. Já os aspectos relacionados aos recursos humanos, como a formação, a falta e rotatividade dos profissionais, foram os mais referidos como dificultadores, tendo sido apontados por 22 entrevistados. Com menor frequência foram citados fatores referentes às características da própria intervenção (IUBAAM); da clientela e da estrutura física e material das unidades básicas.

Conclusões: Os fatores identificados pelos gestores como capazes de influenciar a implantação da IUBAAM constituem importantes elementos para subsidiar a discussão sobre as políticas e estratégias voltadas para a promoção da amamentação no setor saúde.

0686

PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA E O PAPEL DA ÁREA DA SAÚDE: A EXPERIÊNCIA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Jorginete de Jesus Damião; Sheila Rotenberg; Suzete Marcolan; Elda Tavares; Joana D'arc Dantas; Carla Côte Real do Nascimento Magarão
Instituto de Nutrição Annes Dias/SMSDC-Rio; Faculdade de Nutrição/UFRJ*

O Programa Bolsa Família (PBF) foi concebido como uma política pública intersetorial com objetivo de conjugar transferência de renda à possibilidade de garantia de acesso

dos grupos mais vulneráveis socialmente aos direitos sociais básicos, entre estes os da alimentação, saúde e educação. No entanto, este papel de promover inclusão depende da organização dos municípios e das unidades de saúde para o acompanhamento destas famílias, o que ainda constitui-se um desafio.

A SMSRio através da Coordenação da Atenção Básica e do Instituto de Nutrição Annes Dias tem investido na educação permanente dos profissionais de saúde da rede e o PBF foi tema de 4 encontros com nutricionistas e equipe no sentido de conhecer e discutir as atividades que estão sendo desenvolvidas nas unidades básicas. Foram problematizadas questões referentes à compreensão do programa e do papel das condicionalidades da saúde. A partir das falas dos profissionais e de relatórios das atividades dos nutricionistas da rede, podemos destacar entre os avanços do programa na Saúde: visibilidade das famílias de maior vulnerabilidade social; discussão sobre a prioridade do cadastramento – crianças sob risco nutricional identificadas pela vigilância nutricional; incremento de atividades educativas coletivas para as famílias; implementação de ações voltadas à emancipação das famílias, como promoção de geração de trabalho e renda. Segundo os profissionais, constituem-se como desafios: fortalecer as articulações intersetoriais locais, ampliar cobertura do programa; incorporar no processo de trabalho dos profissionais o conceito ampliado de saúde e o trabalho conjunto multiprofissional; expandir estratégias de inclusão social, na perspectiva do cuidado integral, incorporando o enfoque da segurança alimentar e nutricional e da promoção de saúde. O ‘pacote mínimo’ das condicionalidades não encerra o papel da área neste programa, deve-se buscar o acolhimento destas famílias e a inclusão nas diferentes ações e programas desenvolvidos na cidade.

1229

A ATUAÇÃO DE EQUIPE MULTIDISCIPLINAR NO INCENTIVO DO ALEITAMENTO MATERNO EM CENTROS DE SAÚDE-ESCOLA NO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, SP

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

MARINA BORELLI; LAÍS AMARAL MAIS; NAYCE E. S. MONTEIRO; VIVIANA T. DANTAS; ELIZABETH DE LEONE MONTEIRO SMEKE
PUC-CAMPINAS E PET/SAUDE

INTRODUÇÃO: O leite materno promove crescimento e desenvolvimento adequados da criança pequena. A importância do consumo deste leite se justifica especialmente pela presença de fatores imunológicos que se modificam com crescimento da criança e segundo suas necessidades, e o ato de amamentar promove maior vínculo mãe-filho. **OBJETIVOS:** O projeto Amamentação da Tutoria “EDUCAÇÃO EM SAÚDE: tantos olhares, brotando desejos, novas ações” do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde – PET-Saúde do Centro Ciências da Vida da PUC-Campinas prevê o reconhecimento de espaços coletivos nas comunidades que discutam amamentação nas áreas de abrangência dos Centros de Saúde-Escola, reconhecendo também como este tema é discutido dentro da família e da própria comunidade por meio de um trabalho de pesquisa, ensino e extensão. **MÉTODOS:** Os alunos deste grupo de preceptoria, que são das Faculdades de Nutrição, Psicologia e Odontologia, tem como atividades: participar semanalmente das reuniões de preceptoria e mensalmente das reuniões de tutoria, realizar revisão bibliográfica sobre Educação Popular e Aleitamento Materno, identificar dificuldades da amamentação e esclarecimentos que podem melhorar a prática profissional e auxiliar as mães quanto aos cuidados básicos com a criança, garantindo um desenvolvimento saudável, acompanhar as visitas domiciliares a recém-nascido e desenvolver modelos de atuação em educação e saúde voltados para o Aleitamento materno. **RESULTADOS:** São realizados visitas e acompanhamentos de puericultura a recém-nascidos e suas mães pelo Programa Saúde da Família e por disciplinas das Faculdades de Nutrição e de Enfermagem que tem por objetivo oferecer o apoio à amamentação e aos cuidados gerais que devem ser tomados com os bebês nos primeiros dias de vida. Estas visitas possibilitam explicar sobre AM e esclarecer dúvidas e/ou curiosidades, bem como identificar a possível técnica inadequada da amamentação que pode ser prejudicial ao bebê. As famílias são orientadas também quanto à higiene, vestuário, banho de sol, saúde, acompanhamento na puericultura do serviço de saúde e cuidados gerais. Os alunos desta preceptoria participam semanalmente destas visitas. **CONCLUSÃO:** O PET-Saúde deve ser um programa que contribua ativamente na formação do profissional de saúde e acreditamos que o AM é uma forma de incentivar e estimular a vida em sua plenitude.

0795

PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: PERCEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS RESIDENTES EM UM BAIRRO LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ – SC

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Luciara S. Gallina; Vilma M. Petuco
UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

Esta pesquisa teve como objeto de estudo o Programa Bolsa Família (PBF), cujo objetivo foi conhecer a percepção dos beneficiários acerca do mesmo. Realizada com a população adscrita a um Centro Integrado de Saúde (CIS) do município de Chapecó (SC), no período de março a maio de 2009. Como instrumento de coleta de dados utilizou-se a entrevista semi-estruturada, norteada por uma questão central sobre as mudanças que ocorreram na família após a inclusão no PBF. O universo pesquisado foi composto por 21 mulheres, responsáveis pelo recebimento do benefício. A análise das respostas dissertativas foi realizada de maneira qualitativa, formando categorias de acordo com a similaridade funcional das verbalizações de cada um dos entrevistados a respeito do tópico em debate. As depoentes declararam que houveram mudanças em suas vidas a partir da adesão ao programa. A repercussão no quesito alimentação foi declarada pelo maior número das entrevistadas, também foi citado que o benefício contribui para a compra do vestuário e de material escolar das crianças. Esta investigação demonstrou, de forma evidente, que o PBF trouxe uma repercussão positiva para os beneficiários, que o mesmo caminha na direção proposta de garantir a segurança alimentar, ainda que, outras iniciativas sejam necessárias.

0660

IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DOS TRABALHADORES.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Bombem KCM; Bandoni DH; Sarno F; Jaime PC
Faculdade de Saúde Pública - USP

Introdução: Os números de sobrepeso e obesidade vêm aumentando nos últimos anos e esta tendência se reflete também nos trabalhadores. O ambiente de trabalho é um forte aliado para o controle do ganho de peso corporal. **Objetivo:** Avaliar o impacto de uma intervenção para prevenção de ganho de peso corporal sobre a qualidade da dieta de trabalhadores do município de São Paulo. **Metodologia:** Trata-se de um ensaio comunitário controlado que teve duração de 6 meses, envolvendo 280 trabalhadores de empresas da cidade de São Paulo. A intervenção foi baseada em estímulo a pesagem mensal por meio de mensagens via eletrônica. A dieta foi avaliada por meio de recordatório alimentar de 24h por telefone e a Qualidade Global da Dieta foi avaliada pelo Índice de Qualidade da Dieta (IQD) adaptado para as recomendações do guia alimentar para a população brasileira e composto por 10 itens que recebiam pontuação de 0 (consumo inadequado) a 10 (consumo dentro do recomendado). Para avaliar o impacto da intervenção foi utilizada a média do consumo energético, o IQD total e seus componentes antes e após intervenção e o delta para avaliar o efeito bruto do impacto da intervenção. **Resultados:** O IQD médio pós-intervenção para o grupo intervenção e grupo controle foi de 50,4 e 47,1 respectivamente. Esta diferença foi de 3,3 pontos. Verificou-se também que após a intervenção o grupo controle teve piora no IQD, enquanto que o grupo intervenção não sofreu diferença significativa para o índice. Em relação aos componentes do IQD, houve melhora significativa no grupo intervenção em relação ao grupo controle para os componentes leite e produtos lácteos e variedade e piora significativa para o grupo controle em relação ao tempo, pré e pós-intervenção para legumes e verduras. **Conclusão:** A intervenção não alterou a qualidade da dieta, entretanto evitou que os trabalhadores do grupo intervenção tivessem uma piora na qualidade que foi observada no grupo controle.

1153

PASTORAL DA CRIANÇA: PERFIL NUTRICIONAL E ALEITAMENTO MATERNO DE CRIANÇAS DE ZERO A CINCO ANOS.**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Fadoni, RP;;Nakashima, ATA;;Wesselovicz, LRG;;Rosaneli, CF
Pontifícia Universidade Católica do Paraná*

A Pastoral da Criança desenvolvem ações de saúde e nutrição em comunidades pobres. As atividades visam promover o desenvolvimento integral das crianças e a melhoria da qualidade de vida das famílias. O presente estudo teve como objetivo analisar o perfil nutricional e aleitamento materno de crianças de zero a cinco anos, atendidas pela Pastoral da Criança da cidade de Maringá/PR. Trata-se de um estudo descritivo e de diagnóstico utilizando-se informações provenientes do banco de dados da Pastoral da Criança do Município de Maringá. Foram analisados dados de crianças que foram entrevistadas no mês de Setembro do ano de 2009. Para a classificação do estado nutricional das crianças foram utilizadas as curvas do NCHS (1977) A classificação do peso ao nascer foi utilizado o critério recomendado pela OMS (1993). A análise do tempo de aleitamento materno, foi considerado o referido pela mãe no ato da visita de acompanhamento da criança. O teste qui-quadrado foi utilizado para verificar a associação entre desnutrição atual e baixo peso ao nascer com intervalo de confiança de 95% onde foi utilizado o programa de estatística Epi- Info. A maioria das crianças estavam com estado nutricional adequado (83%), 10% apresentavam sobrepeso/obesidade e 7% desnutrição. A prevalência de crianças com baixo peso ao nascer, foi de 34%. Verificou-se associação entre desnutrição atual e baixo peso ao nascer apresentando diferença significativa ($p < 0,05$). Quanto ao aleitamento materno exclusivo, observou-se que somente 11% das crianças receberam até o sexto mês. Dessa forma, conclui-se que a maioria das crianças estavam dentro do padrão de normalidade e que a prevalência de sobrepeso/obesidade foi mais prevalente que a desnutrição nessas crianças. Quanto ao aleitamento materno exclusivo, a maioria das crianças não o receberam. Tem-se também que, a Pastoral faz um acompanhamento dessas crianças, mas se faz necessário constantes medidas de melhoria no tocante à capacitação das pessoas envolvidas.

0550

CONTRIBUIÇÃO DE UM PROGRAMA DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR SOBRE A SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM MUNICÍPIOS DA PARAÍBA.**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Cavalcanti, DS;Lima, RT;Pereira, APC;Lemos, MCC
UFPB/IMIP*

Os Programas de Suplementação Alimentar fazem parte de uma prática de política redistributiva, de caráter emergencial, em que o governo adquire determinados produtos e os redistribui para a população em risco social. O estudo analisou a contribuição da suplementação alimentar do programa "Pão e Leite", na situação nutricional de crianças com menos de cinco anos de idade, nos municípios paraibanos de João Pessoa, Sousa, Monteiro e Cajazeiras. Foram analisadas, ao acaso, 170 crianças, sendo 81 (47,6%) do gênero masculino, e 89 (52,4%) do feminino. O tempo de adesão ao programa foi, em média, de um ano e três meses. O diagnóstico nutricional foi obtido por meio dos indicadores P/I (Peso/Idade) e P/E (Peso/Estatura), expressos pelos desvios-padrão (Escore-z), e comparado com a curva de referência WHO/2006. Aplicou-se o teste Qui-Quadrado para verificar a existência de associação entre as variáveis investigadas, admitindo-se um intervalo de confiança de 95% e nível de significância de $p < 0,05$. Observou-se que a prevalência de desnutrição, no momento de adesão ao programa, segundo o P/I (6,5%), foi "semelhante" ao encontrado no momento da pesquisa (4,1%). A prevalência de crianças com sobrepeso foi maior, quando se usou o P/E (8,2%) em relação ao P/I (1,2%). Já para os casos de desnutrição a partir do P/E, o número encontrado foi menor (2,4%), quando comparado ao P/I (4,1%). Sob a percepção das mães, 56 crianças (33,7%) foram consideradas desnutridas, em que 7 (4,1%) encontravam-se nesta situação. Pode-se concluir que a situação nutricional das crianças parece depender não apenas do consumo de alimentos, mas das condições de saúde que, por sua vez, sofrem interferências da disponibilidade familiar de alimentos, condições ambientais, além do nível socioeconômico e cultural e requer uma articulação com outras ações integradoras.

0189

PROJETO EDUCANDO PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Fernandes, PF;Rosa, JM;Daltoé, JA;Longhi, RSB;Rocha, JG;Jung, NM;Teixeira, LM;Santos, CO;Dias, ERCoordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Porto Alegre*

As cozinhas comunitárias (CCs), além de possibilitarem o acesso ao alimento, devem ser espaços de convivência social para a realização de atividades de educação alimentar e nutricional, visando promover a segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS) e o desenvolvimento local. Em virtude disto, a COSANS elaborou o presente projeto, financiado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em parceria com a Prefeitura de Porto Alegre.

O projeto consiste na execução de oficinas de educação alimentar e nutricional, dentro do contexto da SANS, e na formação de agentes multiplicadores, no espaço das CCs, e em outros espaços comunitários com moradores em vulnerabilidade social.

Foi realizado um encontro para sensibilização dos usuários, abordando o impacto dos hábitos alimentares na promoção da saúde; identificado o perfil nutricional, através de avaliação antropométrica; realizadas cinco oficinas sobre alimentação e SANS, ministradas pelos nutricionistas da COSANS. A abordagem educativa foi planejada na perspectiva do empoderamento. A avaliação das oficinas foi feita individualmente, através de questionário pré-elaborado.

Foram capacitadas 917 pessoas, de out/2008 a dez/2009. Identificamos 3,3% baixo peso, 43,7% eutróficos, 27,3% sobrepeso e 25,7% obesidade. Dentro da avaliação feita individualmente, questionando clareza de linguagem, material utilizado, local, postura do facilitador e participação pessoal, obtivemos aceitação positiva de 96,4%.

Observamos grande interesse sobre alimentação saudável e saúde, com manifestações de preocupação nos hábitos alimentares da família; e valorização do papel na SANS e nos cuidados com o Ambiente. Verificamos que, mesmo em espaços de baixíssima escolaridade, há bom conhecimento sobre alimentação, apenas não são aplicados no cotidiano. Ao traçar o perfil nutricional observamos mais de 50% de obesidade, o que reforça a necessidade de manter intervenções na área de educação nutricional. Neste sentido, reiteramos que as CCs devem ser utilizadas como instrumento para o desenvolvimento sócio-cultural das comunidades onde estão inseridas.

0856

AÇÕES DESENVOLVIDAS NA DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO:**SAÚDE COLETIVA
POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS***Angelita dos Santos Nascimento;Érika Cardoso dos Reis Moreira;Michele Aparecida Santana Ferreira
Divisão de Nutrição e Alimentação da SEMUS de Belford Roxo*

Introdução: Na proposta de ampliar e incrementar os resultados acerca das ações de Alimentação e Nutrição, a Secretaria Municipal de Saúde de Belford Roxo convidou uma nutricionista com experiência em gestão para assumir a Divisão de Nutrição e Alimentação, organizar, ampliar o quadro com a chamada de outros profissionais, organizando também a rede de saúde com a adequação para o número de usuários e implementação de atividades da área.

Objetivo: Dar seguimento aos trabalhos que vinham sendo realizados e conseguir superar os percentuais da pactuação, além de atentar outras necessidades maiores. Contribuir para a melhoria e qualificação dos dados enviados ao Ministério da Saúde sobre SISVAN WEB, PBF e PNSF e suas respectivas análises e no monitoramento da população com efetivos planos de ação municipal e local. O pano de fundo destas ações é a completa parceria dos membros desta divisão e dos profissionais que atuam nas unidades que são convidados e participam de reuniões periódicas de trabalho com a finalidade de levantar demandas e estabelecer uma adequada rotina de trabalho reflexiva e direcionada as propostas e soluções. Para resultados melhores, foi planejado para o ano de 2010, 02 Seminários de Soluções, Oficinas de Escuta locais, além de Rodas de Conversa nas Unidades Básicas, PSF, Escolas e CRAS para entendimento pelo profissional dos direitos e deveres do cidadão, bem como dos mecanismos de acesso do usuário.

Métodos: Apresentação expositiva de motivos e propostas de trabalho.

Resultados: Na primeira parte do projeto e seguindo as orientações desta coordenação, foram contratados pela SEMUS mais dois nutricionistas, uma enfermeira e uma digitadora, na segunda parte esperamos aumento das coberturas e efetivo acompanhamento de SISVAN WEB, PBF e PNSF.

Conclusão: A completa atenção dada pela Secretaria Municipal de Saúde de Belford Roxo aos pontos delicados, contribuiu com os resultados alcançados e esperamos alcançar muito além.

1029

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ATIVIDADE FÍSICA EM GRUPOS DE CONVIVÊNCIA DE IDOSOS DE TERESINA: PRÁTICAS E DESAFIOS

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Joaniel Betânia e Silva - Silva, J.B.; Luziema Mascarenhas da Costa - Costa, L.M.; Norma Sueli Marques Da Costa Alberto - Alberto, N.S.M.C.; Ana Amélia Galas Pedrosa - Pedrosa, A.A.G.; Luciana Maria Ribeiro Pereira - Pereira, L.M.R.
Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí

Grupos de Convivência de Idosos são espaços de convívio de pessoas com 60 anos e mais, onde ocorrem trocas de experiências, atividades de lazer, fortalecimento de laços fraternais e empoderamento, em prol da autonomia funcional. Ações promotoras da saúde devem ser incorporadas nesses espaços. O presente trabalho objetiva descrever ações de promoção da alimentação saudável e atividade física desenvolvidas em Grupos de Idosos de Teresina – PI. Estudo descritivo, com amostragem probabilística do tipo casual simples em etapa, por meio de sorteio aleatório entre 1 e 80. A unidade amostral foi o grupo de idosos. A amostra (N=16) representa 20% do total. O respondente foi o responsável pelo grupo. Procedeu-se observação in loco e entrevista semi-estruturada com responsáveis pelos grupos. Os grupos estão sob a responsabilidade de mulheres (81,25%), de 40 a 55 anos (43,75%), com escolaridade superior completa ou em curso (56,25%) e treinadas para desenvolver atividades em prol da vida saudável (56,0%); os principais freqüentados são idosos de 60 a 70 anos. Rodas de conversa e mural educativo sobre alimentação adequada são atividades prioritárias em 75% dos grupos; atividades aeróbicas são as mais freqüentes (81%); 38% dos locais não dispõem de informativos promotores de saúde. Atividades promotoras da alimentação saudável e da atividade física são desenvolvidas na maioria dos grupos, especialmente rodas de conversa e atividades aeróbicas, em acordo com o preconizado pelas políticas relacionadas aos direitos dos idosos. Porém, número significativo de grupos não são beneficiados adequadamente com as ações. Este fato ressalta a importância articulação entre as áreas da Saúde e da Assistência Social em prol do envelhecimento ativo e saudável.

1279

PERFIL NUTRICIONAL E SÓCIO-ECONÔMICO DE CRIANÇAS QUE FREQUENTAM O PROGRAMA SEGUNDO TEMPO EM CARUARU-PE.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Ribeiro, MVB; Silva, MM; Silva, JL; Santos, SCO
Faculdade do Vale do Ipojuca

A nutrição adequada é um dos fatores de maior impacto na saúde infantil. O déficit de crescimento na infância está relacionado com o aumento da mortalidade, diminuição do desenvolvimento psicomotor e queda no desempenho escolar, podendo se estender até a fase adulta. Segundo a ONU, os fatores sócio-econômicos são considerados como determinantes básicos na desnutrição infantil. Neste contexto, o Ministério dos Esportes desenvolveu o Programa Segundo Tempo - PST que visa à inclusão social de crianças e adolescentes em situação de risco, ocupando seu tempo ocioso com atividades esportivas e culturais relacionadas à saúde, reforço escolar, e fornecimento do reforço alimentar. Em Caruaru, o PST atende 2206 crianças e adolescentes. O presente estudo teve como objetivo descrever o perfil nutricional e sócio-econômico das crianças que freqüentam o PST no município de Caruaru-PE. Para tal, realizou-se um estudo descritivo de corte transversal com 391 crianças participantes do programa com faixa etária entre 6 e 10 anos. Para descrição do perfil nutricional foram utilizadas aferição de medidas antropométricas peso e altura as quais foram avaliadas através do IMC para idade segundos parâmetros da OMS. Os dados sócio-econômicos foram obtidos através de questionários aplicados aos pais ou responsáveis das crianças. Constatou-se que das 391 crianças estudadas 60% estavam

dentro dos parâmetros de eutrofia, 10,0% com baixo peso, apenas 3,01% com desnutrição, 22,3% com sobrepeso ou risco de sobrepeso e 4,6% obesidade. Os questionários foram entregues a todas as crianças estudadas, contudo apenas 187 retornaram aos pesquisadores. Estes mostraram que 46,5% dos entrevistados eram pais solteiros com menos de cinco anos de estudo (48,2%). Mais da metade (57,2%) possuía casa própria, com menos de cinco cômodos (69,4%). A água utilizada para consumo na sua maioria (84,4%) era proveniente do abastecimento público, 69,7% dos domicílios eram servidos por rede de esgoto e 88,2% por energia elétrica. Os dados apresentados nos permitem concluir que o perfil nutricional pode ser influenciado por vários fatores sócio-econômicos e que medidas como o PST podem trazer benefícios que são refletidos no desenvolvimento das crianças, promovendo assim uma melhor qualidade de vida a essa população.

1047

ESTADO NUTRICIONAL E CONDIÇÕES SOCIODEMOGRÁFICAS DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE CIANORTE/PR

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Nakashima, ATA; Luizetto, EM; Scotini, NM; Rosaneli, CF
PUCPR Câmpus Maringá/GEPECIN

O Programa Bolsa Família (PBF), é um programa de transferência de renda do Brasil. Ele foi criado para enfrentar o maior desafio da sociedade brasileira, que é o de combater a fome e a miséria, e promover a emancipação das famílias mais carentes do país. A prevalência de sobrepeso e obesidade vem aumentando rapidamente no mundo, sendo considerado um importante problema de saúde pública, tanto para países desenvolvidos como em desenvolvimento. A desnutrição, em adultos, diminuiu no meio rural e no meio urbano, praticamente desaparecendo como problema epidemiológico em maiores de 18 anos. O conhecimento das condições do meio, pertinentes à saúde, como saneamento e moradia, é de singular relevância no estabelecimento de medidas de promoção da qualidade de vida do indivíduo, famílias e comunidades. Desta forma, o objetivo deste estudo consistiu em avaliar o estado nutricional e as condições sociodemográficas de 280 beneficiários do PBF de Cianorte/PR. Este estudo descritivo foi realizado através de análise de dados secundários referentes a dados cadastrais, antropométricos e condições sociodemográficas, realizados na primeira vigência do ano de 2009 de beneficiários do Programa Bolsa Família de Cianorte/PR; teste qui-quadrado (Epi Info 6.04), foi utilizado para verificar associação entre local de moradia e presença de obesidade. Dos 280 beneficiários analisados, predominou o sexo feminino (91%) e residentes da área urbana (85,71%). Com relação ao estado nutricional, obteve-se alta prevalência de excesso de peso (49,29%), com destaque para as mulheres. De acordo com as situações de domicílio analisadas, a que prevaleceu foi de pessoas com casa própria, recebendo água da rede pública, fazendo uso de fossa séptica como escoamento sanitário e coleta de lixo pública. Moradores da área urbana apresentaram maior probabilidade de apresentar excesso de peso ($p < 0,05$). Conclui-se que os moradores da área urbana, apresentaram maior probabilidade de serem obesos, uma das causas dessa ocorrência seria os hábitos alimentares inadequados. Necessário presença de nutricionistas no programa para orientar as famílias sobre a maneira mais adequada na escolha e preparo dos alimentos, levando ao declínio o índice de excesso de peso presente nos beneficiários.

0691

ATUALIZAÇÕES EM GUIAS ALIMENTARES PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UM ESTUDO DE REVISÃO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Paula Martins Horta; Mariana Nunes Pascoal; Amanda Alves de Abreu Diniz; Ana Carolina Coelho Mendes; Luana Caroline dos Santos
Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: O Guias Alimentares se configuram como ferramentas de promoção da saúde que devem ser direcionados à população infanto-juvenil, dada a influência das práticas alimentares sobre o crescimento e o desenvolvimento.

Objetivos: Apresentar uma revisão da literatura sobre a elaboração de Guias Alimentares para crianças e adolescentes.

Métodos: Revisão em bases de dados e sites institucionais sobre a elaboração de Guias Alimentares para crianças e adolescentes de 2000-2009.

Resultados: Foram identificados 2 Guias Alimentares no Brasil, direcionados à população menor de 2 anos e entre 2 e 3 anos, respectivamente. No restante do mundo, verificaram-se outros 10, sendo a maioria (40%) na América Latina: Argentina, Chile, Paraguai e Colômbia. A América do Norte possui Guias Alimentares para crianças canadenses e norteamericanas. Outros países que já desenvolveram Guias Alimentares para crianças e adolescentes são: Austrália e Alemanha, enquanto a África do Sul ainda está em processo de elaboração. O Japão, apesar de não possuir um Guia Alimentar específico à população infanto-juvenil, apresenta recomendações de consumo para crianças entre 6 e 9 anos e para adolescentes entre 10 e 17 anos. De modo geral, verificou-se enfoque na prática de atividade física, redução do consumo de gorduras, açúcares e sal entre os Guias Alimentares, possivelmente explicado pela transição nutricional. Além disso, a maioria se direciona aos alimentos e não aos nutrientes, caracterizando instrumentos de fácil compreensão. Há prevalência de guias direcionados à menores de 2 anos, além de recomendações destinadas aos profissionais de saúde, denotando necessidade de ampliação dos mesmos. Conclusões: Os Guias Alimentares representam importante método para atender os objetivos dos programas de educação nutricional, pois facilitam a aprendizagem e adaptação de uma conduta alimentar saudável. Deste modo, ressalta-se a importância em desenvolver, implementar e validar esses instrumentos, a fim de que se tornem um meio efetivo de promoção de hábitos de vida saudáveis desde a infância.

0961

DESAFIOS E ESTRATÉGIAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS CONDICIONALIDADES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA SAÚDE EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Silveira, NC; Burlandy, L
Universidade Federal Fluminense*

O Programa Bolsa Família (PBF) é um programa de transferência condicionada de renda implantado pelo governo federal brasileiro em outubro de 2003 a partir da unificação de quatro programas federais de transferência de renda (Bolsa Escola, Bolsa Alimentação, Cartão Alimentação e Vale Gás) com a perspectiva de combater a pobreza. O PBF é destinado a famílias pobres e extremamente pobres e para permanecerem no programa as famílias necessitam cumprir certas condicionalidades nos campos da educação e da saúde. Este trabalho analisou como as condicionalidades impostas pelo PBF foram operacionalizadas em 3 três municípios do Rio de Janeiro (grande, médio e pequeno porte) no ano de 2006. Para tal foram realizados grupos focais com titulares do programa e entrevistas semi-estruturadas com gestores locais e membros das instâncias de controle social em cada município. A análise pautou-se na concepção de gestores e usuários sobre as condicionalidades, nas principais dificuldades e estratégias por eles indicadas para a utilização e oferta dos serviços de saúde. Conclui-se que a operacionalização das condicionalidades enfrenta vários desafios tais como: dificuldades das famílias assistidas em acessarem os serviços em função de distância, problemas de transporte, gasto com passagem (principalmente no município de pequeno e médio porte) e filas (especialmente nos municípios de grande porte); fluxo de informações do programa que não possibilita aos gestores locais amplo acesso a informações precisas que são demandadas pelas famílias, além de problemas em relação à oferta de serviços diante das dificuldades de infra-estrutura de gestão dos municípios. Assim, alguns desafios são colocados, tais como: a formação de todos os atores envolvidos na operacionalização do programa, a promoção da intersetorialidade para que as potencialidades dos diferentes setores facilitem a implementação local.

0204

AValiação Nutricional de Cesta Básica e de Idosos Diabéticos de Programa Assistencial em uma Cidade do Sul do Brasil.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Strasburg, VJ; Alves, GG
Universidade Luterana do Brasil / Programa de Pós Graduação*

OBJETIVOS: Investigar a adequação da composição energética da cesta básica diet, oferecida pelo Programa Cidadania Alimentar (PCA) da cidade de Canoas/RS, ao estado nutricional dos idosos diabéticos.

MÉTODO: foi realizado um estudo descritivo incluindo os 163 idosos diabéticos cadastrados no PCA que receberam o benefício da cesta básica diet no mês de julho de 2008. Para

a avaliação do estado nutricional dos idosos, foram utilizados os parâmetros de Lipschitz para as seguintes categorias de IMC: 22 kg/m^2 para magreza; >22 e 27 kg/m^2 para eutrofia; >27 e 30 kg/m^2 para sobrepeso. Também foi incluído o parâmetro para obesidade quando o IMC >30 kg/m² de acordo com o padrão da OMS. Para a cesta básica diet, foram calculados o valor energético total e a média diária per capita, com os respectivos percentuais dos nutrientes considerando as informações nutricionais constantes nos rótulos dos alimentos. As informações nutricionais foram validadas mediante comparativo com duas tabelas de composição de alimentos (IBGE e TACO/NEPA). RESULTADOS: Constatou-se que 76,1% dos inscritos são do sexo feminino. O sobrepeso e a obesidade estiveram presentes em 61,6% dos homens e em 70,1% nas mulheres, dos quais 51,6% foram classificadas como obesas. O Valor Energético Total (VET) ideal para as mulheres variou entre 1600 a 1700 quilocalorias (kcal) e para os homens entre 1900 e 2000 kcal. A composição da cesta básica diet fornecida pela PCA contempla os seguintes itens: arroz branco e integral, aveia em flocos, leite em pó desnatado, óleo de milho, feijão preto, massa com ovos, biscoito cream craker, adoçante de stévia e proteína de soja texturizada. Essa composição fornece 924,4 kcal/dia, distribuída em 54,2% de carboidratos, 13,4% de proteínas e 32,5% de gorduras.

CONCLUSÃO: Os resultados mostraram uma boa adequação energética da cesta básica diet quando considerado o Valor Energético Total ideal recomendado para os idosos. No entanto, sugere-se uma reavaliação do programa para que o mesmo possa atuar em ações promotoras de saúde frente aos resultados do IMC encontrados nessa população.

0188

AValiação Antropométrica de Crianças Matriculadas na Ação Social Pe. Theodorus Kopp

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*RECIANE HORNE CORREIA; DANIELI FLORENCIO DOS SANTOS; MELINA M. MASUKO; CAROLINE J. BOSCH; CARINA R. BIANCARDI
CESCAGE*

O estado nutricional de uma criança possui papel fundamental para que seu crescimento seja progressivo e para que ela desenvolva suas aptidões psicomotoras e sociais. Sendo assim, alterações de déficit ou excessos na alimentação implicam riscos potenciais de agravos à saúde dessas crianças, bem como futuros problemas de relações interpessoais e funcionais dentro da comunidade. Neste sentido, esta pesquisa buscou avaliar o quadro nutricional das crianças que estão matriculadas na Ação Social Pe. Theodorus Köpp no ano de 2007, com o objetivo de desenhar um quadro parcial do estado nutricional desta população infantil em Carambeí. Os dados antropométricos foram obtidos durante uma visita realizada no local, foram avaliadas 49 crianças entre 6 e 13 anos de idade, para verificação da massa corporal utilizou-se balança de plataforma (Sesionax) com capacidade para 130 Kg, e a estatura foi medida com o auxílio de fita métrica fixada à parede. Os índices de peso para idade (P/I) e altura para a idade (A/I) foram utilizados como indicadores do estado nutricional. As crianças avaliadas apresentaram-se em sua maioria eutróficas, porém observou-se que uma parcela dessa população apresentou risco de obesidade. A presença de obesidade no grupo estudado, é que se revela preocupante, pois outros estudos já realizados vêm demonstrando que há um crescente aumento de obesidade e decorrente declínio da desnutrição em populações de baixa renda. Conclui-se que trabalhos como estes são de fácil aplicação, e baixo custo e pode ser aplicado a diversas populações para verificar o estado nutricional, e a partir do resultado tomar iniciativas realizando programas para a melhoria o quadro nutricional diagnosticado.

1087

CARTILHA "AGRICULTURA FAMILIAR: DO CAMPO À MESA DO ESCOLAR". ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Estelamaris Tronco Monego; Veruska Prado Alexandre; Kania Machado de Almeida; Lucilene Maria Sousa; Ida Helena Carvalho F. Menezes; Ruana Karen Azevedo de Oliveira; Juliano Queiroz Santana Rosa
Universidade Federal de Goiás*

A agricultura familiar (AF) responde por 30% da produção de alimentos no Brasil, com destaque para o cultivo de frutas e hortaliças. A recém aprovada Lei nº 11.947 (16/ ju-

nho/ 2009) destaca a AF como mecanismo para garantir a oferta de alimentos saudáveis no ambiente escolar. Este trabalho relata as etapas de construção da cartilha "Agricultura familiar: do campo à mesa do escolar" voltada para o agricultor familiar, cujo foco é o Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) e o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA): Etapa 1: Identificação dos movimentos sociais e instituições envolvidas com AF (parceiros) no estado de Goiás; Etapa 2: Definição dos temas centrais com agricultores e gestores municipais do PNAE; Etapa 3: Construção da cartilha com os parceiros; Etapa 4: Avaliação do conteúdo; Etapa 5: Impressão e divulgação. O processo teve como referencial teórico-prático a educação popular, utilizando a roda de conversa como estratégia organizacional. A cartilha contextualiza a exigibilidade do DHAA e da Segurança Alimentar e Nutricional (do campo à mesa), mas, sobretudo estimula o desenvolvimento rural sustentável ao informar sobre estratégias para a comercialização, destacando a questão da produção orgânica/agroecológica e a preservação do bioma Cerrado. Considerando a produção local de frutas e hortaliças, supõe-se que a oferta de alimentos saudáveis pelo PNAE seja potencializada, uma vez que os custos com aquisição e transporte são minimizados, há respeito à cultura alimentar regional e o resgate de hábitos alimentares tradicionais. A construção coletiva traduziu-se em um processo de aprendizado não usual para os estudantes envolvidos bem como em oportunidade de articulação entre ensinamentos sociais, que representa uma articulação entre a teoria e a prática envolvendo projetos e grupos sociais externos à Universidade Federal de Goiás. A experiência de construção compartilhada e intersectorial favoreceu a integração entre os parceiros e a união de diferentes olhares e saberes, potencializando a abrangência do conteúdo apresentado, traduzindo-se em recurso importante para a inserção do AF no processo de execução do PNAE em âmbito municipal, entretanto destaca-se a necessidade de avaliação da cartilha junto ao público-alvo bem como o impacto na aquisição e oferta de alimentos saudáveis no ambiente escolar.

0541

PROJETO CULINÁRIA, SAÚDE E PRAZER: FORMAÇÃO DE MULTIPLICADORES PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL (PAS) NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Inês Rugani Ribeiro de Castro; Thais Salema Nogueira de Souza; Sheila Rotenberg; Emília Santos Canine; Luciana Azevedo Maldonado; Suzete Marcolan; Elda Lima Tavares; Jorginete de Jesus Damião; Ana Maria Azevedo; Luciana Maria Cerqueira Castro; Silvia Angela Gugelmin; Adriana Macedo
Instituto de Nutrição Annes Dias/SMSDC-Rio; Faculdade de Nutrição/UFF

Um componente importante das ações de Segurança Alimentar e Nutricional é a promoção de alimentação saudável junto à população. Nesta perspectiva, o INAD/SMSDC-RJ e o INU/UERJ, desenvolveram o Projeto Culinária, Saúde e Prazer, que teve como objetivo a promoção da alimentação saudável, como eixo central a culinária e como público de interesse profissionais das redes públicas de saúde e de educação. Na primeira fase (2003-2005) foi delineado e experimentado um método educativo que consistiu em oficina estruturada em 4 etapas: vivência culinária, debate entre os participantes, encontro de reflexão teórico-conceitual denominado "Temperando Conceitos" e avaliação. Com base nas avaliações, foi desenvolvida a segunda fase (2006-2009), objeto deste trabalho, que consistiu na construção de um método para formação de multiplicadores para a PAS na cidade do Rio de Janeiro. Esta fase envolveu 70 profissionais de todas as regiões da cidade entre professores, profissionais da Estratégia de Saúde da Família e gestores. Foi estruturada em 4 etapas: aproximação com o tema PAS e vivências culinárias; encontros mensais (13) para formação conceitual sobre temas demandados pelos participantes e construção de projeto de PAS para cada área; implementação de ações; e avaliação do projeto. As ações foram planejadas e compartilhadas entre a saúde e a educação em um período de 18 meses, culminando na realização de 13 oficinas culinárias, 10 seminários regionais abrangendo cerca de 950 participantes e na criação de um blog. Nas avaliações os participantes destacaram: ampliação do olhar sobre alimentação; articulação entre teoria e prática; e o entrosamento do grupo. A metodologia desenvolvida possibilitou a construção coletiva do conhecimento e a integração das redes de saúde e de educação, propiciando novas iniciativas locais e a criação de grupos de trabalho regionalizados. Este modelo vem sendo e pode ser aplicado em outras realidades.

1049

PERCEPÇÕES DOS FEIRANTES SOBRE O PROJETO APOIO TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

JORYE MEDEIROS; Luciana Souza Gallina; Júlia Beux
UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

Este trabalho traz um recorte das atividades de extensão realizadas através do Projeto Apoio Técnico em Alimentação e Nutrição – apoio FAPEX, vinculado ao Grupo de Trabalho em Agroecologia (GTA). Este projeto vem sendo desenvolvido pelo curso de Nutrição da Universidade Comunitária Regional de Chapecó- Unochapecó (SC), desde o ano de 2007 e atua na perspectiva do incentivo ao consumo de frutas e hortaliças. A feira não é apenas um local de comercialização de alimentos, mas também um espaço que possibilita troca de experiências e criação de vínculos sociais, onde consumidores e produtores se encontram, trocam idéias e receitas culinárias e, de diferentes formas, compartilham suas experiências sobre a alimentação. Tem como objetivo conhecer a percepção dos feirantes participantes da Feira livre Sabor da Terra sobre o Projeto de Apoio técnico em Alimentação e Nutrição. Trabalho realizado no mês de agosto de 2009, com os todos os feirantes da feira livre Sabor da Terra (n=22), a coleta de dados foi através da técnica de entrevista norteada pela questão central: O que mudou na sua atividade na feira após as ações desenvolvidas pelo projeto Apoio Técnico em Alimentação e Nutrição? As respostas foram agrupadas em categorias e quantificadas permitindo a visualização dos resultados das ações desenvolvidas do decorrer do projeto. Todos os entrevistados foram unânimes ao responder que o Projeto Apoio Técnico em Alimentação e Nutrição impactou positivamente nas suas atividades. As respostas mais citadas foram: orientação nutricional ao consumidor (81,82 %), aumento nas vendas (54,55%), novas receitas (31,82%), maior conhecimento (27,27%). Além da distribuição de cartilhas informativas, o que chama a atenção do público é a importância de saber preparar corretamente os alimentos preservando os benefícios que possuem, também mostrando maneiras mais atrativas para o consumo, estimulando assim a adoção de práticas de alimentação saudável. Os resultados apontam que as ações desenvolvidas proporcionaram benefícios tanto aos feirantes quanto aos consumidores que também são beneficiados com estas informações, as quais contribuem para promoção da saúde e qualidade de vida. A educação nutricional realizada no espaço das feiras livres contribuem de forma importante para segurança alimentar e nutricional dos envolvidos.

0143

AÇÕES EDUCATIVAS NO RESTAURANTE POPULAR DE VITÓRIA: FORTALECENDO A PROMOÇÃO DA SAÚDE E CIDADANIA JUNTO AOS USUÁRIOS

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

LAYDIANE SILOTE BARBOSA; ALCEMI ALMEIDA DE BARROS; VÍVIAN GONRING CASOTTI; NELSON LUIZ MARTINS GOMES
PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA

Além da distribuição de 2.000 refeições por dia, o Restaurante Popular de Vitória – ES (RPV) também promove Ações Educativas com abordagem de diferentes temáticas, como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), Promoção da Saúde e Prevenção de Agravos. Além disso, promove informações gerais sobre saúde e cidadania. Esses temas são definidos de acordo com as sugestões dos usuários e são diferentes a cada mês. O objetivo da realização dessas Ações é a Promoção da Saúde e melhoria das condições de vida dos usuários, com consequente integração dos mesmos às ações do RPV e encaminhamento a outros setores de acordo com a necessidade. As ações são realizadas semanalmente, antes da abertura do RPV, sob a forma de encontros dialogados, com realização de dinâmicas, apresentação de vídeos e discussão do tema. Além disso, são veiculadas informações nos displays de mesa e murais. A Secretaria Municipal de Saúde e o Serviço Social da Indústria também participam das ações com a cessão de profissionais como médicos e psicólogos; e realização de teste de glicemia, aferição da pressão arterial, distribuição de preservativos, entre outros. Nesse espaço, os usuários contribuem com vivências próprias e retiram dúvidas sobre os temas, bem como requerem orientações gerais sobre os órgãos públicos aos quais devem recorrer para resolução de problemas. Os usuários relatam que as ações subsidiaram a mudança de estilos de vida, bem como propiciaram o melhor entendimento sobre as patologias apresentadas por

eles; e também orientaram sobre serviços gerais dos órgãos públicos. Diante desses relatos, pode-se inferir que as Ações Educativas do RPV são capazes de sensibilizar os usuários em relação aos temas abordados, promovendo a Saúde e Cidadania.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

0756

BARRA DE CEREAL COM LINHAÇA: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

*Nathália Silva de Paula; Hiani Aparecida Lima Ferreira; Maria Inês de Souza Dantas; Dorina Isabel Gomes Natal; Sônia Machado Rocha Ribeiro; Hércia Stampini Duarte Martino
Universidade Federal de Viçosa*

Produtos a base de cereais vêm se tornando um excelente veículo para se incluir ingredientes com alegação funcional no mercado consumidor. Entre os alimentos considerados funcionais destaca-se a linhaça, rica em proteínas, fibras alimentares e ácidos graxos poliinsaturados, especialmente o ômega 3. O presente trabalho teve por objetivo desenvolver barras de cereais com adição de farinha de linhaça integral combinando sabor, textura e funcionalidade tecnológica. Quatro formulações de barras de cereais foram desenvolvidas, utilizando concentrações de 0%, 2,5%, 5% e 10% de farinha de linhaça. O teor de ácido α -linolênico (ω -3) da farinha de linhaça, a composição centesimal e o valor calórico das quatro formulações desenvolvidas foram analisados, bem como a classificação dos produtos como fonte de ω -3 segundo os critérios estabelecidos pelo Food Department Agriculture (FDA). Os dados obtidos foram submetidos à ANOVA e teste de média. As formulações contendo farinha de linhaça apresentaram menor teor de carboidratos ($p < 0,05$). O teor de proteína das formulações variou de 11,85g/100g a 12,68g/100g, não diferindo entre si ($p > 0,05$). A formulação contendo 10% de farinha de linhaça apresentou maior teor de lipídeos (15,46g/100g) diferindo das demais formulações ($p < 0,05$). Com relação à concentração de ω -3, para uma porção usual de 25g de barra de cereal, as formulações contendo 5% e 10% de farinha de linhaça foram classificadas como fonte e boa fonte, respectivamente. A adição de farinha de linhaça não alterou o valor calórico das formulações que apontam calorias variando entre 95 Kcal a 96 Kcal. Os resultados mostram que alternativas alimentares que apresentam potencial de aumentar a oferta dietética de compostos como o ω -3, devem ser priorizadas na área de desenvolvimento de novos produtos, para a promoção da alimentação saudável.

0688

ANÁLISE SENSORIAL E NUTRICIONAL DE BISCOITO ELABORADO COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*GOMES, DCB; MEZZOMO, HC; MARTINS, MR; TEIXEIRA, TM; TEODORO, AJ; COSTA, CL
Universidade Gama Filho*

Há inúmeras evidências sobre a associação entre dislipidemias e doenças cardiovasculares. O consumo de fibras e os benefícios provenientes dessa ingestão têm levado ao desenvolvimento de produtos alimentares que contenham extratos de fibras como a casca do maracujá (*passiflora edulis f. flavicarpa*), rica em pectina. Objetivou-se avaliar sensorialmente e nutricionalmente biscoito elaborado com farinha da casca do maracujá. Foram elaborados biscoitos com diferentes percentuais (0, 25, 35, 50 e 100%) de farinhas da casca do maracujá, de trigo e de aveia. Analisou-se as características nutricionais em função do valor calórico, de macronutrientes e de fibras alimentares. As características sensoriais foram avaliadas por provadores não treinados, onde aplicou-se análise de preferência entre as diversas formulações e posteriormente, a análise de Escala Hedônica (estruturada em 9 pontos, com nota 1 atribuída a "desgostou muitíssimo" e nota 9, "gosta muitíssimo"). A amostra contendo 35% de farinha de maracujá e 20% de farinha de aveia obteve à preferência, por 50% dos provadores. Esta formulação apresentou, quanto ao valor calórico, em uma porção de 30g (6 unidades), 125,69 Kcal, sendo 10,44g de carboidratos, 6,38g de proteínas, 6,49g de lipídios e 3,38g de fibra alimentar. Obteve-se para escala hedônica valores de aceitação: 6,82 \pm 1,26 para aparência, 6,50 \pm 1,37 para sabor, 6,91 \pm 1,23 para aroma. Conclui-se que é possível a elaboração de produto de baixo valor calórico, baixo custo e fonte rica em fibras alimentares, o que contribui para o tratamento de doenças cardiovasculares, além de ser uma alternativa para reduzir o desperdício de subprodutos da indústria alimentícia.

1121

AValiação DA ACEITAÇÃO DE NHOQUE SEM GLÚTEM ENRIQUECIDO COM FARINHA DE QUINOA E LINHAÇA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Silva, DC; Bernard, JF; Muller, J; Grimm, J; Bertin, RL; Gorz, FB; Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau (FURB)*

As tecnologias emergentes de processamento de alimentos estão sendo consolidadas para a obtenção de produtos mais elaborados de forma a satisfazer as demandas dos consumidores em termos de saúde, características sensoriais e conveniência de preparo e consumo. Assim, o objetivo deste estudo foi elaborar uma massa de nhoque isenta de glúten enriquecido com farinha de quinoa e de linhaça para conservação sob refrigeração, visando um produto de fácil preparo e com maior valor nutricional e funcional. Para a formulação do produto foram empregadas as proporções 5:2:1:1,5 em batata, farinhas de arroz, quinoa e linhaça, respectivamente. Foram determinadas a atividade de água, umidade e pH, sendo a tabela nutricional calculada por dados teóricos. A aceitabilidade foi realizada com 30 provadores utilizando uma escala estruturada de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo). Os valores médios obtidos de pH (6,4) umidade (65%) e atividade de água (0,994) foram característicos de produtos tipo massa fresca.

A maioria dos provadores foi de pessoas com idade entre 21 a 50 anos (76,6%), do gênero feminino (66,6%), com segundo grau completo (70%), sendo o consumo mensal de nhoque relatado por 43,3%. A média das notas atribuídas para o nhoque pelos provadores foi de 6,9 \pm 1,82 com aceitação de 80% para frequência de respostas dos valores ω -3; 6 e rejeição de 10% para frequência de respostas dos valores ω -6; 4, resultando em um percentual de aceitação global de 89%. O atributo mais aceito foi a textura e o menos aceito foi a aparência, no entanto, 60% afirmaram que certamente comprariam o produto se estivesse no mercado e 37% talvez comprassem. Mediante os resultados obtidos, constatou-se que a formulação, embora tenha tido boa aceitação, ainda precisa ser aprimorada, já que se trata de um alimento de fácil preparo, que apresenta propriedades nutricionais e funcionais e há falta de produtos sem glúten disponíveis em mercado.

0760

O EFEITO DA ADIÇÃO DE YACON NO SUCO DE LARANJA INDUSTRIALIZADO SOBRE A CURVA GLICÊMICA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*ANA PAULA TEIXEIRA; CARLLA FRANCO DE PAIVA; ANTÔNIO JOSÉ DE RESENDE; RENATA PUPPIN ZANDONADI
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA*

O conceito de índice glicêmico (IG) foi proposto para caracterizar a quantidade de carboidrato absorvida pelo organismo após uma refeição, avaliando e classificando os alimentos com base nas respostas glicêmicas, podendo ser utilizado na prevenção primária de doenças crônicas e no auxílio ao tratamento de quadros já instalados. O yacon (*S. sonchifolius*) é conhecido por seu possível poder de reduzir o IG de uma refeição. Em sua composição são encontrados os carboidratos frutose, glicose, sacarose e oligossacarídeos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a redução do índice glicêmico promovida pela adição de yacon ao suco de laranja industrializado, a aceitação do produto modificado e a sua composição química. O presente estudo possui caráter exploratório, transversal e quantitativo, subdividido em seis etapas: desenvolvimento da formulação; análise química dos produtos padrão (suco de laranja) e modificado (suco de laranja adicionado de yacon); análise sensorial dos produtos, padrão e modificado; validação dos instrumentos para a coleta de glicemia; avaliação de curva glicêmica com administração das duas amostras e análise estatística dos dados ao nível de 5% de significância. A ingestão do produto modificado promoveu menor alteração na glicemia do que o produto padrão, além disso, verificou-se que não houve formação de pico glicêmico. O produto modificado contribuiu para que a curva glicêmica se mantivesse mais homogênea, o que fez com que o aumento e o declínio da glicemia acontecessem de forma gradativa. Por meio da análise sensorial, verificou-se que não houve diferença ($p < 0,05$) na aceitação do produto modificado quando comparado ao padrão. Destaca-se ainda um incremento no teor de fibras no suco contendo yacon, porém sem alteração dos demais componentes. Por meio da adição de yacon in natura no suco de laranja industrializado foi possível obter um produto com características sensoriais semelhantes ao produto padrão, com incremento

de fibras, além de auxiliar no controle do índice glicêmico. Tais fatores são relevantes para prevenção da obesidade e diabetes mellitus e promoção de saúde, contribuindo, assim, para a melhoria da qualidade de vida da população sem afetar a aceitação e a escolha pelo produto.

0559

USO DE FARINHA DE BANANA VERDE NA PREPARAÇÃO DE BOLO SEM GLUTÉN

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Rech, C;Cardoso AB;Maes, PC;Kniss TC;Bertin RL;Gorz, FB;Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - FURB*

A farinha de banana verde é uma rica fonte em minerais e em amido resistente que protege a mucosa contra o câncer colo-retal, suprime a proliferação de células cancerígenas e pode estar envolvido com controle de diabetes, colesterol e triglicerídeos. Portanto, pelo potencial promotor de saúde e pela ausência de glúten, este trabalho teve por objetivo produzir farinha de banana verde e utilizar como substituto do trigo na produção de um bolo sabor banana com chocolate. A variedade utilizada para obtenção da farinha foi a Nanica, com os frutos no estágio de desenvolvimento, ainda verdes. As bananas foram higienizadas e descascadas, cortadas em tiras de 0,5 cm de espessura, desidratadas em estufa de circulação de ar forçada a 100 °C por 2 horas, trituradas em moinho de bola e acondicionadas em potes de vidro de 3 kg. Foi obtida uma formulação para bolo, determinada a atividade de água, umidade e pH e verificada a aceitabilidade por 100 provadores em um Shopping Center de Blumenau (SC), utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos. O valor nutricional foi calculado utilizando dados teóricos de tabelas de composição de alimentos. A maioria dos provadores foi de pessoas com menos de 30 anos (60%), do gênero feminino (58%), cursando o ensino superior (44%). A nota atribuída ao bolo foi de 8,34±0,72 sendo a aceitação global de 100% para frequência de respostas dos valores ≥ 6. O consumo semanal de bolo foi relatado por 78% dos provadores que informaram adquirir em panificadoras (47%), ou na forma industrializada (10%). Questionados sobre a compra do produto caso estivesse à venda, 74% informaram que certamente comprariam o produto. A análise físico-química indicou teor de umidade (27,6%), pH (7,3) e atividade de água (0,89) próprios para este tipo de produto. A variedade nanica é viável para a obtenção da farinha de banana verde, que visa o enriquecimento dos alimentos ou a substituição da farinha de trigo, podendo ser utilizada em panificação e em confeitaria.

0991

DESENVOLVIMENTO DE BARRAS DE CEREIS ISENTAS DE GLÚTEN

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Jaqueline Bordignon;Suelen Caroline Trancoso Verginio
Universidade do Oeste de Santa Catarina*

Os portadores de doença celíaca encontram um mercado ainda escasso de produtos adequadamente balanceados e práticos. Em razão disto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver barras alimentícias a base de cereais isentos de glúten, e através da análise sensorial avaliar a aceitação global, intenção de consumo e perfil de características. Foram elaboradas duas barras alimentícias (A1 e A2). Em todos os testes sensoriais foram utilizadas escalas hedônicas estruturadas. O teste de aceitabilidade e o teste de intenção de consumo foram aplicados a 55 provadores, não treinados, sem doença celíaca, na faixa etária de 17 a 38 anos, de ambos os sexos e consumidores de barra de cereal. O teste de perfil de características foi aplicado a 04 julgadores treinados e experientes que avaliaram aparência, aspecto global, sabor e textura. Segundo legislação pertinente, a barra A1 foi considerada um alimento com elevado valor energético, alto teor de proteínas, fibra alimentar, ferro e de gorduras totais (representadas por ácidos graxos insaturados), isenta de gordura trans e baixo valor de sódio. A barra A2 foi comparada com 3 produtos semelhantes disponíveis no mercado (B1, B2 e B3); o valor energético foi similar, além de ser alimento fonte de proteína e fibra alimentar, e com alto teor de gorduras totais. Destaca-se que esta contém proporções menores de gorduras saturadas e é isenta em gordura trans, diferente das opções industrializadas. O índice de aceitabilidade foi de 77,33% para a barra alimentícia A1 e 90,66% para a barra A2, além de apresentarem provável potencial de comercialização avaliado pelo teste de intenção de consumo. Quanto ao

perfil de características, ambas as barras alimentícias enquadraram-se dentro do padrão aceitável de qualidade. As barras desenvolvidas configuram escolhas alimentares de lanches saudáveis, práticos e adequados nutricionalmente; visando a qualidade de vida dos portadores celíacos e demais grupos interessados.

0279

ANÁLISE SENSORIAL DE UM MOUSSE A BASE DE FRUTAS VERMELHAS, RICO EM COMPOSTOS FENÓLICOS E COM BAIXO TEOR DE GORDURA: UMA PROPOSTA PARA A REDUÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Bianca Inês Etges;Paula Fengler;Analie Couto;Maiara Sodre da Dilva
Universidade de Santa Cruz do Sul*

Os alimentos ricos em compostos fenólicos exercem papel importante no organismo devendo estar presentes, diariamente, em uma alimentação saudável e equilibrada, bem como alimentos com reduzido conteúdo calórico, livres, ou com baixos teores de gordura, que ficaram mais populares instigando o interesse por pesquisas e o desenvolvimento de produtos que satisfaçam as exigências nutricionais e sensoriais do consumidor. O presente estudo teve por objetivo verificar a aceitabilidade de um mousse a base de frutas ricas em compostos fenólicos e com baixo teor de gordura como uma proposta para a redução de risco cardiovascular e do consumo total de energia. Optou-se por utilizar uva, ameixa vermelha e morango para a elaboração do mousse. A receita foi previamente testada no laboratório de Técnica Dietética da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). A população alvo foi composta por acadêmicas e professores do curso de Nutrição da referida universidade. Os participantes degustaram o mousse e responderam a uma ficha de avaliação com escala hedônica estruturada de nove categorias para avaliar de forma geral o sabor, odor, textura e aparência da preparação. Foi apresentada uma amostra de 25g do mousse acondicionado em copos de fundo claro em cabine individual e sob luz branca. O estudo totalizou 22 avaliações, considerando que a aceitabilidade geral foi de 95,5% variando entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. Quanto à coloração do mousse 86,3% das avaliações variaram entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. Quando questionados sobre a textura 100% dos participantes referiram aceitabilidade entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. O sabor da preparação obteve aceitação de 90,1% variando entre gostei moderadamente e gostei muitíssimo. Observou-se nos atributos avaliados que a cor obteve menor aceitabilidade comparado aos demais itens analisados. Diante do exposto, observou-se que um dos grandes obstáculos ao desenvolvimento de preparações com baixos teores de gordura é obter importantes características como sabor e textura, bem como propriedades funcionais e coloração aceitáveis simultaneamente, uma vez que uma única característica pode não ser adequada sob o ponto de vista da aceitabilidade.

1025

PRODUÇÃO DE FARINHAS PRÉ-COZIDAS EXTRUSADAS, A PARTIR DE FARINHA MISTA DE BATATA-DOCE DE POLPA ALARANJADA E MILHO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Isabel Siciliano;Erika Madeira Moreira da Silva;José Luiz Ramirez Ascheri;José Luis Viana de Carvalho;Marília Regini Nutti;Werito Ferreira de Melo
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

A batata doce de polpa alaranjada é um dos alimentos em foco nos estudos de biofortificação devido aos seus teores de carotenóides totais e de beta-caroteno. Com o objetivo de ampliar a variedade nas formas de utilização desta matéria-prima, assim como seu tempo de prateleira, foram desenvolvidas farinhas pré-cozidas por extrusão termoplástica com farinha de batata doce de polpa alaranjada (FBDPA) – cedida pela Embrapa Hortaliças – e griz de milho comercial. As amostras foram misturadas utilizando as proporções 15:85% (T1), 20:80% (T2) e 25:75% (T3) de FBDPA e griz de milho respectivamente, e condicionadas a 13% de umidade para que fossem submetidas ao processo de extrusão. Foi utilizado extrusor InbraRX50, de rosca simples, com matriz circular de aproximadamente 3mm de diâmetro e rotação do motor de 1700 rpm, e em seguida os extrusados foram secos até atingirem a umidade final entre 5,5 e 7%. A farinha obtida pela moagem das amostras foi selecionada em peneira de 106µm e foram submetidas às análises de índice de solubilidade em água (ISA) e índice de absorção de água (IAA) segundo Anderson

et al., (1969). Os resultados das análises de ISA foram 18,97 (T1); 20,36 (T2) e 20,19 (T3) e de IAA 6,15 (T1); 6,28 (T2) e 6,10 (T3), com a farinha extrudada, enquanto com a FBDPA crua as análises resultaram em 16,99 (ISA) e 2,92 (IAA). Estes valores indicam que os tratamentos T1, T2 e T3 permitem maiores possibilidades na utilização dessas formulações no preparo de produtos instantâneos de fácil preparo, como sopas, se comparando com a farinha crua de BDPA, devido às formulações terem maior solubilidade e capacidade de absorção de água.

0243

BOLO DE YACON:ASPECTO QUÍMICO, FÍSICO E SENSORIAL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Maria Cristina Jesus Freitas; Vera Lúcia Mathias da Silva; Juliana Peçanha; Isabel Pellon; Matilde Pumar; Renata Rangel Guimarães
UFRJ

O Yacon diferentemente da maioria dos tubérculos armazena essencialmente frutooligosacarídeos, compostos bioativos, os quais são agentes bifidogênicos, benéficos à saúde dos colonócitos. Por esse e vários outros fatores, o yacon, tem propriedade funcional. O presente trabalho teve por objetivo desenvolver bolinhos de yacon. No Laboratório de Análise e Processamento de Alimentos do Instituto de Nutrição da UFRJ os bolinhos com yacon foram elaborados adicionando-se: 31% de gelatina de yacon; 21% de açúcar; 20% farinha de trigo; 10% leite; 4% de margarina e clara de ovo e 1% de fermento químico. Os bolinhos foram assados a 180°C por 15 minutos. Os bolinhos tiveram o peso, espessura e diâmetro avaliados antes e após a cocção. A composição química, umidade, cinzas, lipídeos, proteína e glicídios totais foram determinados segundo as normas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz, 2008. A aceitação dos bolinhos foi realizada por 60 provadores não treinados de 18 a 50 anos, os quais avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram do produto utilizando escala hedônica de 9 pontos (1 - desgostei muitíssimo e 9 - gostei muitíssimo) avaliando cor, aroma, textura e sabor. Os dados foram tratados por ANOVA e teste de Tukey ao nível de 5%. Os resultados das características físicas (diâmetro e peso) foram maiores ($p < 0.05$) para o bolinhos confeccionados de yacon. A composição química demonstrou valor reduzido ($p < 0.05$) nos teores de umidade, lipídeos e glicídios totais e elevados ($p < 0.05$) para cinzas para o bolinho de yacon. O índice de aceitabilidade foi superior a 85% e notas superior a 7 para todos os atributos avaliados. Os resultados obtidos permitiram concluir que a formulação do bolo com yacon manteve as características tecnológicas de bolo com farináceos apresentando boa aceitação e características químicas benéficas à saúde.

0298

DESENVOLVIMENTO DE NHOQUE A BASE DE SOJA E BETERRABA (BEETSOY) COMO ALTERNATIVA PARA PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Karina Nunes de Simas; Marianne Silva Fazzi; Carolina N. Campos Coninck
Universidade Paulista - UNIP

O nhoque tradicional preparado com batata inglesa, considerado um alimento de alto índice glicêmico, apresenta certa restrição de consumo em dietas direcionadas a diabéticos. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi substituir o principal constituinte do nhoque por soja e beterraba, a fim de reduzir o índice glicêmico e melhorar os aspectos sensoriais do produto. A genisteína presente na soja regula a secreção do hormônio insulina, isso ocorre pelo aumento de estímulo de sensibilidade das ilhotas de Langerhans às porções de glicose. A soja ainda conta com a ação das fibras solúveis. A beterraba conta com a presença das betalainas que são pigmentos naturais e antioxidantes. Estudos sugerem que alguns tipos de betalainas estejam envolvidos na proteção da partícula de LDL colesterol contra modificações oxidativas.

Para o preparo do nhoque foram utilizados farinha de trigo (56%), soja em grão (19%), beterraba (17%), margarina (2%) e ovos (6,0%). Os grãos de soja e a beterraba foram triturados em liquidificador e misturados aos demais ingredientes até obtenção de textura homogênea. Um teste sensorial de aceitabilidade global foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Paulista (Santos) com 20 julgadores não treinados (amostra de conveniência). As amostras foram avaliadas por escala hedônica de 9 pontos, ancorada nos extremos 1 'desgostei muitíssimo' e 9 'gostei muitíssimo'. A rotulagem nutri-

cional obrigatória do produto foi desenvolvida através do software Avanutri. O nhoque apresentou textura macia, cor vermelho-púrpura, odor característico de beterraba e sabor palatável semelhante ao tradicional. De acordo com o teste aceitabilidade global, o produto foi caracterizado como aceitável, recebendo nota média 8. A composição química do Beetsoy demonstrou elevado teor de fibras alimentares (3%) e proteínas (9,56%), baixa concentração de gorduras totais (3,83%) e saturadas (1,12%) quando comparados ao nhoque tradicional. O produto desenvolvido apresentou características nutricionais e sensoriais interessantes como alternativa para a alimentação de diabéticos, não distanciando do sabor do nhoque convencional e ampliando a variedade da dieta.

1310

ANÁLISE SENSORIAL E NUTRICIONAL DE PREPARAÇÃO RICA EM FERRO, APLICADA AOS DISCENTES E DOCENTES DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Chaves, CF; Silva, LMF; Mendonça, XMFD; Menezes, RMAA; Torres, RS UFPA/CRN7

A anemia, principalmente por deficiência de ferro alimentar, persiste como um dos mais importantes problemas de saúde pública em todo o mundo, atingindo cerca de 1/3 da população. Como uma das principais causas da anemia ferropriva, tem-se a quantidade e qualidade insuficientes de ferro ingerido na dieta, incapazes de satisfazer as necessidades nutricionais individuais. O presente estudo propôs formular e avaliar, sensorial e nutricionalmente, um croquete à base de feijão e fígado bovino em diferentes concentrações (90:10%, 85:15%, 80:20%, 70:30%, 60:40%, 55:45%, 50:50% e 40:60%). As formulações foram submetidas a testes sensoriais de caracterização, preferência e aceitabilidade, utilizando-se escalas hedônicas de 9 e 7 pontos. Os dados obtidos foram analisados por ANOVA e TUKEY ao nível de 5% usando o software BIOESTAT versão 5.0 (2007). Para análise da composição nutricional, utilizou-se o software AVANUTRI versão 2.0 (2007) e as tabelas de composição de alimentos (TACO, 2006; IBGE, 1997). Após teste de caracterização, as formulações 85:15%, 70:30% e 55:45% de feijão e fígado bovino, foram submetidas ao teste de preferência. Apenas quanto ao atributo "impressão global" houve diferença estatisticamente significativa ($p = 0,0068$) para a amostra 85:15%. Com base nos resultados da análise do valor nutricional, dos croquetes, submeteu-se a formulação 70:30% ao teste de aceitabilidade e intenção de compra. Resultando em 92% de aceitabilidade e 71% dos provadores afirmaram que comprariam o produto. O croquete atingiu concentrações de ferro, vitamina A e fibras consideráveis quando comparado ao produto industrializado, contribuindo por (porção - 130g) com 47% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) para o mineral ferro. Os resultados deste estudo demonstraram desta forma que o croquete de feijão com fígado é uma opção viável para comercialização, do ponto de vista sensorial e nutricional, além de apresentar baixo custo (R\$ 0,85/porção - 5 unidades de 26g), constituindo uma alternativa frente à formulação tradicional, em sustentar hábitos de vida saudáveis.

0726

MISTURA EM PÓ PARA BOLO SEM GLÚTEN COM FARINHA DE MARACUJÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTO ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Cremer, AC; Feldmann, JP; Busarello, L; Bohnen, MF; Bertin, RL; Gorz, FB; Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

A atual tendência do mercado de alimentos está focada na obtenção de produtos que, além do potencial nutricional, apresentem componentes que atuem na promoção da saúde e no tratamento de doenças. Assim, foram preparadas duas formulações para bolo com uma mistura em pó sem glúten contendo farinha de maracujá (FM3=3% e FM5=5%), devido a presença das fibras que atuam diminuindo a velocidade de absorção de carboidratos. Foram determinados os valores de pH, umidade e atividade de água e avaliada a aceitação com 109 consumidores em um Shopping Center na cidade de Blumenau (SC), utilizando uma escala hedônica estruturada de sete pontos. A maioria dos consumidores foi constituída por pessoas entre 21 a 30 anos (50%) do gênero feminino (59%) e cursando o ensino superior (52%). Quase 100% dos degustadores têm o hábito de consumir bolos, sendo que desses, 56% consomem semanalmente. A preparação FM3 teve 91,6% de

aceitação para frequência de respostas dos valores ≥ 7 frente aos 82,2% da amostra FM5. Para frequência de respostas dos valores ≤ 3, a amostra FM3 teve 8,4% de rejeição frente aos da 17,8% outra amostra (FM5). Quanto a preferência, a amostra FM3 foi selecionada por 66,1% dos degustadores. A diferença entre as amostras foi decorrente do sabor amargo presente na FM5, devido a maior concentração em hisperidina. A amostra FM5 também apresentou maior umidade (34,5%) e atividade de água (0,91) resultando em um bolo mais úmido, já que a farinha de maracujá apresenta alta capacidade de retenção, absorção e adsorção de água. Os consumidores relataram que, por ser um alimento com propriedades funcionais, se o bolo sem glúten com farinha de maracujá estivesse disponível no mercado, 65% comprariam o produto. Conclui-se que o bolo sem glúten com a farinha da casca do maracujá é um alimento que pode ser incluído na dieta de indivíduos celíacos, bem como de pessoas que queiram um alimento com fibras alimentares.

0967

ANÁLISE SENSORIAL DE ADOÇANTES EM DIABÉTICOS TIPO 2 DE JOINVILLE (SC)

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Laylla Marques Coelho; Laudicéia S. Urbano; Kamila Duarte
Bom Jesus IELUSC

Os edulcorantes são uma alternativa para aquelas pessoas que não podem ou não devem utilizar o açúcar tradicional (sacarose) em sua alimentação, o diabetes é um exemplo de uma doença que possui esta característica. O objetivo deste estudo foi de avaliar sensorialmente os adoçantes ciclamato de sódio e sacarina sódica de sódio, esteviosídeo e aspartame em suco de abacaxi por diabéticos tipo 2 da cidade de Joinville (SC). A pesquisa foi do tipo descritiva transversal e o universo foram participantes do Dia Mundial do Diabetes na cidade de Joinville (SC), que participaram de oficina culinária no evento, sendo então uma amostra de conveniência com 69 provadores não-treinados, de ambos os sexos e idade de 45 a 85 anos. Foi aplicado teste sensorial pareado com degustação de suco de abacaxi adoçados aleatoriamente com os adoçantes mencionados. Os resultados obtidos foram que 21,73% preferiram o suco adoçado com ciclamato de sódio e sacarina sódica, 40,57% preferiram com esteviosídeo e 37,68% optaram do suco com aspartame. Pode se concluir que o adoçante com a característica mais próxima à da sacarose foi o esteviosídeo. Em questionamento direto ao julgador, a amostra mais aceita foi a adoçada com sacarose, mesmo sendo diabéticos. Em geral, a análise de aceitação do suco de abacaxi adoçado com edulcorante foi bem aceita, segundo opinião dos provadores. O consumo do esteviosídeo tem crescido muito, e sua utilização nos produtos "diet" e "light" tem tido grande êxito por ele ter características semelhantes à da sacarose e ser obtido por fonte natural.

1257

ESTUDO COMPARATIVO DE DIVERSAS MARCAS COMERCIAIS POLONESAS DE PIMENTA CHILI EM PÓ, ATRAVÉS DE ANÁLISE SENSORIAL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Silva, AHR; Janicki, A
Warsaw University of Life Sciences

Introdução: A pimenta chili tem sido muito utilizada na gastronomia e medicina desde a antiguidade. Dentre as 20 espécies existentes de pimenta vermelha, somente 5 são populares e comercializadas, dentre elas *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* e *C. pubescens*. A pimenta chili foi introduzida no mercado polonês através dos turcos, russos e asiáticos no século XVI. Pimentas do gênero *Capsicum* são fontes de vitamina C, vitamina A e complexo B, além de carotenóides. A capsaicina, substância química da pimenta vermelha responsável pela sensação de pungência e dor, ativa receptores TRPV1 localizados nas papilas gustativas. Objetivo: avaliar as características da pimenta chili utilizando sistema modelo e comparar diferentes marcas comerciais polonesas de pimenta chili em pó. Metodologia: foram escolhidas cinco marcas comerciais polonesas de pimenta chili em pó codificadas em A, B, C, D e E. Os atributos analisados foram: intensidade de aroma, de sabor, sensação de pungência, velocidade de sensação de pungência e palatabilidade geral, dispostos em uma escala gráfica de 10cm. Participaram do estudo 32 profissionais e alunos, de ambos os gêneros, do departamento de Técnicas e tecnologia gastronômica de uma universidade em Varsóvia na Polônia. Resultados: os dados da avaliação foram observados por análise de variância (ANOVA). A análise ANOVA revelou

existir diferença significativa entre todas as marcas em relação a intensidade de aroma ($p=0,006$), intensidade de sabor ($p<0,05$), sensação de pungência ($p=1,46$), velocidade de sensação de pungência ($p=1,71$), assim como na palatabilidade geral em que $p<0,05$. Dentre as marcas, as que apresentaram maior destaque em todos os atributos analisados foram as codificadas A e D. Conclusão: Revelou-se uma grande diferença em todos os atributos assim como entre as diferentes marcas comerciais polonesas. Vale lembrar que os julgadores poloneses tiveram impressões sensoriais causadas pela pimenta chili significativamente maior do que poderiam sentir julgadores de um país em que a pimenta chili é consumida diariamente.

0616

ABSORÇÃO LIPÍDICA EM RATOS ALIMENTADOS COM FARINHAS SUPLEMENTADAS COM VITAMINAS B3 E B6.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Magna da Glória Lameiro; Fernanda Aline de Moura; Lúcia Rota Borges; Iver Calçada Folha; Márcia Rúbia Duarte Buchweitz; Elizabete Helbig; Alvaro Renato Guerra Dias
Universidade Federal de Pelotas

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da farinha de trigo suplementada com niacina (B3) e piridoxina (B6) no perfil lipídico hepático e fecal de ratos Wistar, machos, adultos, alimentados com uma dieta hiperlipídica. Utilizaram-se sessenta e seis animais com peso médio de $308,15 \pm 26,00$ g, provenientes do Biotério da Universidade Federal de Pelotas, RS. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 3×3 , com suplementação da dieta com três concentrações de niacina (3g, 4g e 5g) e três de piridoxina (6mg, 12mg e 18mg), acrescido de um tratamento controle sem suplementação vitamínica. Os animais foram distribuídos aleatoriamente em onze grupos experimentais, com seis animais por grupo, sendo que nove grupos receberam a dieta hiperlipídica com suplementação vitamínica, um grupo somente dieta hiperlipídica e outro grupo, a dieta padrão AIN-93M, sem modificações, para controle geral do experimento. Avaliou-se o consumo de dieta, evidenciando-se diferença significativa para o tratamento com maior concentração de niacina e piridoxina, que apresentou o menor valor (17,23g). Foram também analisados lipídios hepáticos e fecais. No tratamento com 3g de niacina e 18mg de piridoxina, foi constatado o maior conteúdo de lipídios hepáticos (5,10g), não diferindo dos tratamentos com menor concentração de niacina-piridoxina e do controle. Quanto aos lipídeos fecais, o tratamento de maior concentração de niacina e menor piridoxina, apresentou o maior valor excretado (9,05g) diferindo significativamente do controle (7,45g). As dietas com concentrações de 5g.Kg⁻¹ de niacina e 18mg.Kg⁻¹ de piridoxina promoveram a redução no consumo de dieta e a adição de baixas concentrações de niacina associadas à piridoxina promoveu aumento no teor de lipídios hepáticos e menor excreção de lipídios fecais.

0720

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FEIJÕES (PHASEOLUS VULGARIS L.) SUBMETIDOS A DIFERENTES FORMAS DE PREPARO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Valdés, ST; Moreira, CC; Lemke, S; Coelho, CMM; Avancini, SRP; Tramonte, VLCC
Universidade Federal de Santa Catarina

Estudos têm sido realizados para analisar o potencial antioxidante de feijões, porém estes avaliam a capacidade antioxidante dos grãos secos e não o feijão pronto para o consumo. O feijão é normalmente preparado conforme a cultura e costumes da população, diferindo muito e não havendo padronização principalmente a nível domiciliar. Observa-se uma prática corrente de colocar os grãos crus imersos em água por 12 a 16 horas, processo denominado de maceração. Este processo é realizado para diminuir o tempo de cocção do alimento. Assim, a análise do feijão pronto para o consumo mostra-se fundamental para verificar seu verdadeiro potencial antioxidante que poderá exercer algum efeito benéfico à saúde humana. Com o objetivo de analisar a atividade antioxidante nos grãos e nos caldos de remolho dos feijões submetidos a diferentes formas de preparo, foram preparadas quatro amostras de feijão preto de genótipo Uirapuru. A amostra A foi seca em estufa ventilada a 60°C por 48 horas, triturada até a obtenção de um pó homogêneo, acondicionada em embalagens estéreis e armazenada no escuro até a realização das análises; a amostra B foi cozida sem maceração em 1,5L de água destilada, em panela de pressão

doméstica, durante 30 minutos após a saída constante de vapor pela válvula de pressão; a amostra C foi macerada em 1,5L de água destilada por 8 horas a 25°C e cozida com o restante da água de remolho não absorvida como a amostra B; a amostra D foi preparada nas mesmas condições já mencionadas, porém a água de maceração foi retirada sendo acrescido o mesmo volume de água não absorvida no remolho para realizar o cozimento. Após a cocção os caldos foram separados dos grãos com auxílio de peneira doméstica plástica, sendo secos, triturados e acondicionados como mencionado anteriormente. A atividade antioxidante foi analisada conforme o método proposto por Brand-Williams. As amostras de feijão preto que sofreram processo de maceração apresentaram melhores resultados de atividade antioxidante. Os valores obtidos para a forma de preparo C e D foram de 0.035 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH e 0.040 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH, respectivamente. Assim como os grãos de feijão, os caldos macerados (C) também apresentaram o melhor resultado em atividade antioxidante, 0.029 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH. Para auxiliar na prevenção e tratamento de doenças crônicas, a maceração é aconselhada, pois se const

0747

EFEITOS DOS DIFERENTES TIPOS DE PROCESSADORES NA PRODUÇÃO DE SUCO DE FRUTAS E SEU IMPACTO NA CURVA GLICÊMICA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

JEANNE GOMES DA CUNHA; PAULA SILVA GONÇALVES DE OLIVEIRA; THAIS GONÇALVES MENDES; JANINI SELVA GINANI; VERÔNICA CORTEZ GINANI; RENATA PUPPIN ZANDONADI
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INTRODUÇÃO: O mundo contemporâneo sofreu mudanças ao longo dos anos, que acarretaram na redução do tempo de preparo e consumo de alimentos, causando impacto nos hábitos alimentares da população que busca praticidade de aquisição, consumo, preparo e no custo dos alimentos. Essas modificações contribuem para o aumento no consumo de sucos de frutas processados em centrifugas e industrializados, consequentemente se tem uma redução na ingestão de frutas e sucos ricos em fibras, o que pode contribuir para o processo da transição nutricional. **OBJETIVO:** Avaliar o efeito dos diferentes tipos de processadores na produção do suco de abacaxi em relação ao rendimento e à alteração de curva glicêmica. **MATERIAL E MÉTODOS:** Este estudo foi desenvolvido em quatro etapas: seleção da fruta, preparação das amostras, avaliação de rendimento das preparações e aferição da curva glicêmica nos indivíduos após o consumo dos sucos. **RESULTADOS:** Verificou-se que o suco produzido por meio da centrífuga proporcionou menor rendimento, maior custo e elevação mais acentuada na glicemia. **CONCLUSÃO:** Comprovou-se que os diferentes tipos de processadores influenciam diretamente na perda de fibras, no rendimento e no custo das preparações. Ademais, constatou-se que a melhor forma de preparo para sucos naturais é o liquidificador comparado à centrífuga, visto que neste obteve-se maior rendimento, menor custo e maior estabilidade da glicemia. Portanto destaca-se a importância da avaliação dos diferentes métodos das preparações, a fim de prizer sua qualidade e efeitos na saúde humana.

1048

RENDIMENTO DA CARNE DE RÃ DESOSSADA MECANICAMENTE E LIOFILIZADA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Paixão, MPCP; Moura, OM; Bressan, J
Universidade Federal de Viçosa

A carne de rã tem sido consumida há muitos anos como um alimento alternativo e sofisticado e o seu consumo tem aumentado, devido não somente ao seu paladar, mas por suas características nutricionais. As principais formas de comercialização são rãs inteiras, resfriadas ou congeladas. Também, a carne de rã mecanicamente separada tem sido usada como matéria-prima para a fabricação de produtos como nuggets, patê, salsicha, filé, linguça, entre outros. Este estudo foi desenvolvido com o objetivo de avaliar o rendimento de diferentes partes da carne de rã desossadas por separação mecânica e liofilizadas. **Metodologia:** A carne de rã foi descongelada em refrigerador, posteriormente mecanicamente separada utilizando máquina desossadora eletromecânica desenvolvida especialmente para rãs por MOURA (2002). Depois a mesma foi acondicionada em ultrafreezer a -80 °C por 72 horas e liofilizada durante 108 horas, quando as amostras encontravam-se totalmente seca. A rã foi desossada inteira e em partes, levando em consideração as formas de consumo deste alimento. Para determinar o rendimento, a carne de rã foi pesada

antes e após a aplicação dos diferentes tipos de processamento. Observou-se que a carne de rã mecanicamente desossada apresentou um aproveitamento de 71,72% da rã inteira, 70,33% da coxa e 70,12% do dorso. No que concerne ao processo de liofilização, a rã inteira rendeu 21,84% de farinha, enquanto que a coxa e o dorso renderam respectivamente, 19,59% e 24,33% de matéria seca. Os resultados observados com relação a desossa atende aos padrões estabelecidos pelo ministério da agricultura para carnes mecanicamente separadas e o processo de liofilização também se apresentou eficaz, visto que a retirada de água das amostras foi semelhante ao percentual de umidade observado na carne de rã. Ambas as formas de processamento testadas podem ser empregadas no desenvolvimento de novos produtos a partir da carne de rã. Sugere-se que sejam realizadas análises físico-química e microbiológica da carne submetida aos processamentos testados a fim de avaliar a eficácia deste na preservação da qualidade nutritiva deste alimento.

0792

TRATAMENTO TÉRMICO AUMENTA TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADES ANTIOXIDANTE EM GRÃOS E EXTRUSADO DE CULTIVARES DE SORGO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Érika Aguiar Marques; Valéria A. V. Queiroz; Sônia Machado Rocha Ribeiro; Ana Vlândia Bandeira Moreira; Hércia Stampini Duarte Martino
Universidade Federal de Viçosa

O sorgo é um cereal rico em fitoquímicos incluindo, ácidos fenólicos, antocianinas, taninos e fitoesterol que apresentam atividade antioxidante, relacionados com a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tratamento térmico em oito cultivares de sorgo (BR 501, BR 506, BR 700, BRS 305, BRS 309, BRS 310, CMSXS 283, BR007) sobre o teor de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante em grão integrais in natura, grão integrais submetidos a calor seco em estufa ($105^{\circ}\text{C}/30$ minutos) e em produto extrusado integral (Pipoca). Os cultivares com taninos, BRS 305 e BR 700, apresentaram os maiores teores de fenólicos, $9,07 \pm 0,00$ e $6,36 \pm 0,00$ mg EAG/g amostra, respectivamente. Os cultivares BR 310, BRS 305 e BR 700 não diferiram ($p > 0,05$) e apresentaram maiores atividades antioxidantes ($92,9 \pm 0,57$; $92,3 \pm 0,44$; $92,09 \pm 0,32$ respectivamente). Os tratamentos diferiam ($p > 0,05$) nos cultivares sobre os teores de fenólicos totais. Todos os cultivares apresentaram comportamento semelhante diante dos tratamentos térmicos, no qual, os grãos in natura obtiveram os menores teores de fenóis, com acréscimo crescente destes níveis do tratamento térmico em estufa para o sorgo pipoca. Os tratamentos diferiam significativamente nos cultivares sobre a atividade antioxidante, exceto os cultivares BRS 305 e BR 700 que mantiveram a atividade antioxidante nos três tratamentos, as demais cultivares apresentaram comportamento semelhante frente aos tratamentos térmicos. A atividade antioxidante dos cultivares se manteve ou aumentou ligeiramente no tratamento térmico em estufa, e reduziu no tratamento sorgo pipoca. Os tratamentos térmicos afetaram os teores de fenólicos totais e a atividade antioxidante dos cultivares analisados neste estudo.

0399

DISPONIBILIDADE COMERCIAL DE FRUTAS E CONDIMENTOS DESIDRATADOS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Ivana Loraine Lindemann; Fabícia Volmara Zamboni Perozzo; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rosângela dos Santos Ferreira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Introdução: As frutas devem fazer parte diariamente de uma alimentação balanceada por serem boas fontes de vitaminas, minerais, carboidratos e fibras, contendo pequenas quantidades de proteína e gordura. Os condimentos, da mesma forma, permitem um acréscimo significativo de vitaminas e minerais à alimentação humana, além de possuírem substâncias que são usadas para conferir aromas e sabores marcantes ou para ressaltar o sabor natural dos alimentos. Em alguns países os condimentos não são apreciados apenas por essas qualidades, mas também pelas propriedades medicinais que apresentam. **Objetivos:** Objetivou-se identificar as frutas e os condimentos desidratados disponíveis no comércio de Passo Fundo (RS), elaborar uma tabela de porções e medidas caseiras e um mostruário para o Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição

da Universidade de Passo Fundo. Metodologia: Realizaram-se visitas a estabelecimentos comerciais locais a fim de identificar os alimentos disponíveis e adquirir amostras para pesagem, por unidade ou medida caseira. Foram realizadas três pesagens de cada porção, por três avaliadores diferentes e, efetuada a média aritmética das mesmas. O mostruário foi confeccionado com 100g de cada produto ou conforme capacidade de recipientes, previamente rotulados com a identificação do produto, assim como a gramagem e suas informações de composição química. Esse material será usado em aulas teórico-práticas dos graduandos em Nutrição para que os mesmos possam conhecer e estimular o uso dos produtos. Resultados: Foram encontradas disponíveis 18 variedades de frutas e 46 de condimentos desidratados. A tabela com as informações sobre composição química, porções e medidas caseiras, bem como o mostruário foram disponibilizados no Laboratório de Técnica Dietética do curso. Conclusão: Apesar da ampla variedade e uso existem poucas informações sobre a composição química da maioria dos produtos estudados.

0846

RESTRIÇÃO DA GORDURA LÁCTEA NA DIETA DE ADULTOS JOVENS AFETA CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE COLESTEROL TOTAL E COLESTEROL-HDL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

*Juliana Cortes Nunes;Letícia Abel Penedo;Alexandre Guedes Torres;Meira VM
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Introdução: A gordura láctea representa uma importante fonte de lipídios e ácidos graxos saturados (AGS) na dieta humana. A ingestão de AGS específicos está associada ao risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, devido principalmente ao seu efeito hipercolesterolemico.

Objetivos: Investigar o efeito da remoção controlada da gordura láctea da dieta sobre o perfil de lipídios plasmáticos de adultos jovens

Material e Métodos: O estudo foi conduzido com 16 voluntários de ambos os sexos, com idades entre 20 e 40 anos e ausência de doenças crônicas diagnosticadas. O desenho experimental consistiu em uma coleta basal (T0), seguido da fase de restrição da gordura láctea (T1), onde os voluntários foram orientados a remover a gordura láctea da dieta por um período de oito semanas. Para avaliação da dieta foram aplicados registros dietéticos de 3 dias. As determinações do colesterol total (CT), colesterol associado à HDL (c-HDL) e triglicéridos (TG) foram realizadas através de ensaios enzimáticos colorimétricos. O colesterol associado à LDL (c-LDL) foi estimado de acordo com a equação de Friedewald et al. (1972).

Resultados: Em T1 a ingestão de lipídios totais (25,6 e 61,617; 6,3%) e de AG saturados (12,9 e 61,617; 4,5g) foi significativamente menor quando comparada a T0 (28,8 e 61,617; 8,3% e 22,9 e 61,617; 10,3g). Não houve diferenças significativas na ingestão energética entre T0 e T1. Os níveis de CT em T1 (151,38 e 61,617; 32,9 mg/dL) foram significativamente menores quando comparados aos do T0 (175,7 e 61,617; 43,7 mg/dL), no entanto, não houve diferenças para os níveis plasmáticos de c-LDL (106,7 e 61,617; 37,9 e 97,7 e 61,617; 27,6 mg/dL, respectivamente). Foi observada redução de 30,6% nos níveis de c-HDL entre T0 e T1 e os níveis de TG não foram influenciados pela restrição da gordura láctea na dieta.

Conclusão: A restrição por 8 semanas da gordura láctea na dieta, embora tenha causado redução dos níveis de CT, levou a redução concomitante nos níveis de c-HDL e não influenciou os níveis de c-LDL. Desta forma, a remoção da gordura láctea da dieta parece não ser eficaz como estratégia única na prevenção de DCV.

0719

MATERIAL DO TACHO UTILIZADO NA PRODUÇÃO E VARIAÇÃO NOS TEORES DE FERRO DE MELADOS DE SANTA CATARINA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

*Fagundes, ADR;Lemke, S;Tramonte, VLCC
Universidade Federal de Santa Catarina*

O melado é um alimento natural, oriundo da cana-de-açúcar e é popularmente conhecido por ser fonte de ferro, mas ainda pouco estudado. Pesquisas mostram que utensílios culinários de ferro e aço inoxidável podem liberar ferro, contribuindo para teor do mineral nos alimentos. O objetivo deste trabalho foi investigar o material dos tachos usados na produção de melado e avaliar a possível variação nos teores de ferro de melados produzidos em Santa Catarina. Foram coletadas 13 amostras de marcas comerciais de melado

produzidas em 8 municípios catarinenses. O material dos tachos foi informado pela empresa/produtor por telefone ou email. Os frascos plásticos para a coleta das amostras foram previamente desmineralizados em banho de ácido nítrico a 30%. A determinação do teor de ferro foi feita de acordo com o método 999.11 da AOAC (2005). Para a análise dos dados foi feita ANOVA complementada com teste de Tukey, considerando-se um nível de significância de 5%. Foram encontrados valores ferro de: 0,93, 1,08, 1,34, 2,33, 2,43, 2,73, 2,86, 3,02, 3,92, 4,17, 5,22, 5,39 e 7,52mg/100g, tendo em média 3,30mg de ferro por 100g de melado. Dentre as 13 amostras, apenas uma era feita em tacho de aço inox, duas eram feitas em tacho de ferro e as demais, em tacho de cobre. Os melados produzidos em tachos de ferro ou aço inox apresentaram valores de ferro estatisticamente inferiores aos dos melados produzidos em tacho de cobre, o que não era esperado. Os resultados mostram que existe variação nos teores de ferro de melados catarinenses e, portanto, não se pode considerar que todo melado contém alto conteúdo de ferro. As características climáticas, agrônomicas e da própria cana-de-açúcar provavelmente determinam seu conteúdo nutricional, incluindo o teor de ferro, porque este pareceu não estar relacionado com o material no qual o melado é fabricado.

0969

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DE MACRO E MICRONUTRIENTES DO FRUTO CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM)

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

*Sylvia Regina Ogushi Almeida;Edeli Simioni de Abreu;Alexandre Pimentel;Liuba Crespo;Isabela Rosier Olimpio Pereira
Universidade Presbiteriana Mackenzie*

O cubiu (*Solanum sessiliflorum*) é um fruto originário da Amazônia bastante nutritivo de sabor e aroma agradáveis. Atualmente, a fruta e produtos a base dela têm sido comercializadas com a alegação de propriedades hipolipidêmica (redução de colesterol e triglicérides) e hipoglicêmica. Porém são escassos os estudos que comprovem esta alegação e que tenham procurado quais os componentes ativos. Objetivos: Conhecer a composição química do cubiu para colaborar com o esclarecimento dos seus efeitos benéficos. Métodos: A fruta foi liofilizada e as partes (placenta, polpa sem sementes e fruto inteiro) foram separadas e utilizadas para a determinação das seguintes análises: Umidade (perda por secagem), Cinzas (calcinação em mufla), Lipídeos (extrato etéreo), Proteínas (Kjeldhal). A fração Nifext foi obtida pelo cálculo da diferença das outras frações analisadas. O valor calórico total foi calculado a partir de proteínas, lipídeos e carboidratos (Nifext). Os minerais foram analisados por absorção atômica apenas para o fruto inteiro. Os resultados foram expressos para forma integral da fruta. Resultados: (g/100g) Fruto inteiro; placenta e polpa sem semente, respectivamente: umidade (90,78; 91,48 e 90,71), cinzas (0,32; 0,56 e 0,65), lipídeos (0,87; 0,53 e 1,89), proteínas (0,59; 0,42 e 0,71), Nifext (7,44; 7,01 e 6,04), valor calórico (39,95; 34,49 e 44,01 Kcal/100g); Cálcio (30,84mg/100g), magnésio (13,3mg/100g), ferro (722ug/100g), cobre (596ug/100g), zinco (115ug/100g), manganês (181ug/100g) e selênio (393ug/100g). Conclusões: A análise de composição nutricional de frutos de *Solanum sessiliflorum* revelou uma fruta de baixo valor calórico, sendo a polpa mais rica em lipídeos, proteínas e resíduo mineral fixo (cinzas) e mais pobre em carboidratos que a placenta. Foram encontrados altos teores de cobre, zinco, selênio e manganês, minerais que possuem atividade antioxidante. Estes resultados fornecem dados iniciais para o conhecimento das informações nutricionais e possíveis aplicações desta fruta como alimento funcional.

0782

A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO KEFIR É AFETADA PELO MEIO DE FERMENTAÇÃO E AROMATIZAÇÃO COM MANGA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

*Dayse Mara Oliveira Freiras;Elisângela Votorino Pereira;Letícia Gonçalves Pereira;Rita de Cássia Gonçalves Alfenas;Ana Vládia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa*

Tem sido sugerido que o probiótico kefir possa apresentar capacidade antiinflamatória e antioxidante, podendo assim auxiliar na prevenção e controle de doenças crônicas e inflamatórias. O kefir é um produto da simbiose de bactérias, predominantemente ácido-lacteas e de leveduras. O meio de cultivo tradicional do Kefir é a fermentação no leite. Não se sabe se a mudança do meio de cultivo e a aromatização podem alterar sua atividade antioxidante. O presente trabalho objetivou comparar o potencial antioxidante das

bebidas fermentadas com Kefir à base de soja (KS) e leite de vaca (KL), aromatizadas com manga (M) ou não. As colônias foram fermentadas por 12 h à temperatura ambiente em leite ou extrato de soja, sendo parte delas aromatizada com Manga Tommy e adoçada. A atividade antioxidante foi aferida pelo método do DPPH. O teor de compostos fenólicos foi mensurado utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu. A peroxidação lipídica foi determinada pelo método (TBARS). Conforme a distribuição das variáveis One Way Anova ou Kruskal Wallis, seguidas do teste de Tukey, foi usado para comparar a atividade antioxidante, teor de fenólicos, taxa de peroxidação lipídica das bebidas. O teste t pareado ou Mann Whitney foi aplicado para comparação da peroxidação lipídica nos tempos 0 e 24 horas. As análises foram realizadas no Software Sigma Stat (Versão 2,03), adotando o nível de significância de 5%. A atividade antioxidante do KL foi superior a do KS e KSM e a atividade antioxidante do KLM foi maior atividade antioxidante do KSM. O KSM apresentou conteúdo de compostos fenólicos superior ao KL. O KS apresentou maior peroxidação lipídica que os demais. E o KL apresentou maior peroxidação que as bebidas aromatizadas com Manga. A taxa de peroxidação lipídica não se alterou após 24 horas. Estes dados sugerem maior atividade antioxidante quando se utiliza o leite como meio de cultivo. A adição da fruta pode fornecer proteção adicional contra as consequências do estresse oxidativo.

1059

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO FRUTO DA GAYLUSSACIA BRASILIENSIS .

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Adriana Bramorski;Roseane Fett;Luciano Gonzaga;Francisco Carlos Deschamps;Adriana da Rosa Chereim;Sandra Soares Melo;Tatiana Mezadri;Jocilene Jorzevic;Ismael Ivan Rockenbach Universidade do Vale do Itajaí

A fruticultura nacional tem grande potencial de expansão, pois há inúmeras frutas nativas e exóticas insuficientemente exploradas em termos nutricionais e econômicos. Dentre estas, destaca-se a camarinha, pertencente à família Ericaceae, botanicamente classificada como Gaylussacia brasiliensis (Spreng) Meissner var. brasiliensis. Objetivou-se avaliar a composição química e atividade antioxidante deste fruto pouco explorada pela comunidade científica. As amostras do fruto da Gaylussacia brasiliensis foram coletadas na Praia do Sonho, região litorânea localizada no sul de Santa Catarina. Determinou-se a composição centesimal, o perfil de minerais e ácidos graxos, bem como o conteúdo de polifenóis totais e atividade antioxidante utilizando diferentes métodos. O fruto apresentou a seguinte composição centesimal: umidade (81,30%), lipídios (0,62%), proteínas (0,56%), carboidrato (10,74%), fibra alimentar (6,53%), cinzas (0,25%). Em sua composição mineral o K, Mg, Ca e Fe foram os principais micronutrientes. Em relação a composição lipídica 78,70% está na forma de ácidos graxos insaturados, dentre os quais se destacam os ácidos graxos poliinsaturados (62,2%). Quanto às propriedades antioxidantes, o fruto apresentou correlação positiva entre o conteúdo de polifenóis totais e a capacidade antioxidante, sendo que os solventes mais eficientes para extração de polifenóis foram a acetona e o metanol. Considerando a escassez de pesquisas com a Gaylussacia brasiliensis, este estudo aponta para as potencialidades de seu fruto como fonte considerável de compostos nutricionais e bioativos disponíveis na flora nativa brasileira.

Palavras chave: Gaylussacia brasiliensis (camarinha), química de alimentos, compostos fenólicos, antioxidantes

0474

O MERCADO CONTEMPORÂNEO DE CARNES EMBALADAS E O SIGNIFICADO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Roberta Soares Casaes;Rinaldini Coralini Phillipa Tancredi Curso de Nutrição UNIRIO

As carnes, por suas características intrínsecas, como: composição química, elevada atividade de água e pH próximo da neutralidade, tornam-se excelentes meios para o desenvolvimento de microrganismos, assim, devem ser mantidas em temperaturas adequadas, cumprindo as recomendações dispostas em sua rotulagem. A regulamentação sobre rotulagem de alimentos embalados, obriga que os rótulos contenham informações obrigatórias sobre a origem, tipo de produto, peso líquido, nome da marca comercial, formas de conservação, registro no órgão competente e datas de produção e validade. Assim, este trabalho teve por objetivo avaliar, e as informações contidas na rotulagem das carnes

embaladas, fracionadas e inteiras, e as condições de conservação nos estabelecimentos comerciais localizados no Município do Rio de Janeiro. Foram coletadas, 52 amostras de diferentes marcas, fracionadas e inteiras, expostas à venda no período de janeiro a setembro de 2009. Foi elaborada uma planilha, para agrupamento dos dados relativos às informações obrigatórias de rotulagem. Os resultados quanto ao local de origem das carnes, indicaram o Estado de São Paulo, com 29%, Mato Grosso, 22% e Mato Grosso do Sul, 11%. A avaliação das amostras demonstra uma divergência entre a temperatura de conservação, umas indicando conservação de 0 a 4°C, que é considerada como ótima para carne resfriada e outras indicando até 7°C, que se encontra na faixa de temperatura considerada como boa. Nenhuma das amostras avaliadas indicou temperatura de conservação acima de 7°C, recomendando a grande maioria temperatura entre 0 a 4°C como a adequada. Ressalta-se que mais de 40% das amostras encontravam-se com temperatura entre 7 a 10°C, indicando conservação inadequada do produto exposto ao consumo, visto que contrapõe a própria rotulagem, uma vez que de todas as amostras analisadas, nenhuma indicava como forma de conservação temperatura acima de 7°C. Foi observado uma grande variedade de tipos de cortes, algumas embaladas "à vácuo" e com pesos variados, o que pode ser considerado uma inovação tecnológica a partir de meados para o final do século passado. Os resultados permitem concluir sobre a importância das informações de rotulagem, pois ainda que o mercado se localize distante do local de abate e produção, o consumidor contemporâneo obtém esclarecimentos sobre os produtos, que lhe permitirão melhores escolhas e de acordo com o seu perfil nutricional.

0495

ESTIMATIVA DO ÍNDICE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM CARCAÇAS DE FRANGOS CONGELADAS COMERCIALIZADAS EM SÃO LUIS, MARANHÃO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

ALEXSANDRO FERREIRA DOS SANTOS;SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO;SÍLVIO GOMES MONTEIRO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO

A carne de frango é o segundo tipo de carne mais consumida no mundo e sua qualidade está condicionada, entre outros quesitos, ao controle da quantidade de água retida durante as etapas de seu processamento. A investigação foi do tipo transversal, experimental e observacional e teve como objetivo estimar o índice de absorção de água (%IA) em carcaças de frangos congeladas, sem tempero e com miúdos, comercializadas em supermercados, em São Luís, Maranhão. Avaliou-se 47 aves, das sete principais marcas de carcaças de frangos congeladas comercializadas no município de São Luís. Adotou-se o Teste de Gotejamento para estimar a porcentagem de água absorvida pelas carcaças de frangos. Utilizou-se como referência de índice adequado de absorção de água, o valor de até 6% do peso líquido das carcaças, o qual foi preconizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Entre as carcaças analisadas 68,0% apresentaram índice de absorção de água menor que 6% e 32,0% estavam com índice acima dos valores permitidos. Das 7 marcas analisadas, 5 (71,4%) estavam com índice de absorção de água acima do permitido. Verificou-se que entre as aves com percentual de água absorvida acima de 6%, o custo médio adicional de comercialização foi de R\$ 0,53±0,11 para cada carcaça de frango. Conclui-se que a elevada prevalência de carcaças de frangos congeladas com índice de absorção de água acima dos limites preconizados, evidencia a possível ocorrência de fraude, lesando, assim, o consumidor. Medidas de intervenção às indústrias produtoras de frangos comercializados no Município de São Luís devem ser adotadas pelas autoridades responsáveis pela fiscalização de forma a garantir a proteção do consumidor.

Palavras-chave: Retenção de água. Carcaças de frangos. Adulteração de frango.

1147

ANÁLISE DA VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE REFRIGERADORES E FREEZERS DOMÉSTICOS BELO HORIZONTE/MG

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Maria Sônea Girardelli Goroni Vidal;Cintia Batista Vasconcelos;Carolina Ferreira Rossi Metodista de Minas - Izabela Hendrix

Tendo em vista o crescente acometimento das Doenças Transmitidas por alimentos e que sua origem principal vem dos domicílios, torna-se importante investigar sobre as tempe-

raturas de conservação das geladeiras e freezers domiciliares, uma vez que a refrigeração inadequada é o principal fator desencadeante destas doenças. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi verificar a temperatura de conservação dos alimentos em 30 residências de Belo Horizonte/MG. Para isso, foram aferidas as temperaturas de geladeiras e freezers destes domicílios. A maioria das geladeiras (87%) apresentou temperaturas acima daquela indicada pela ANVISA para o armazenamento dos alimentos refrigerados (5°C). E, dos freezers avaliados, 10 (33,3%) apresentaram temperatura superior a -18°C, estando inadequados de acordo com as orientações da vigilância sanitária. Portanto, conclui-se que se deve atentar para a temperatura dos equipamentos domésticos a fim de assegurar adequada conservação dos alimentos e preservar a saúde da família.

1070

ESTUDO DA ESTABILIDADE DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ANTOCIANINAS DA AMORA-PRETA (*MORUS NIGRA* L.) SOB CONGELAMENTO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Adriana Bramorski; Karen Caroline de Andrade; Mariana Rodrigues Regianini; Jocilene Jurcevic; Jessyka Monalisa Belotto; Bianca de Souza Araldi
Universidade do Vale do Itajaí

Dentre as frutas tropicais, a amora-preta (*Morus nigra* L) tem sido amplamente investigada por apresentar em sua composição compostos funcionais, atualmente reconhecidos na redução de risco e tratamento de certas doenças. Objetivou-se com este trabalho avaliar a estabilidade dos polifenóis e antocianinas da polpa da amora-preta quando submetidos à temperatura de congelamento (-18°C). Para determinar a concentração de polifenóis totais e antocianinas monoméricas foram utilizados os métodos Folin-Ciocalteu e diferença de pH, respectivamente. Observou-se que os conteúdos de polifenóis totais e antocianinas foram decrescendo ao longo do tempo de armazenamento, sendo que o conteúdo de polifenóis totais mostrou-se estável a partir do 30º dia, ao contrário do conteúdo de antocianinas que se estabilizou no 90º dia. Conclui-se que apesar de ter ocorrido variações no conteúdo dos compostos bioativos analisados no presente estudo, a fruta apresentou teores significativos destes compostos após 120 dias de congelamento. Palavras-chave: amora-preta (*Morus nigra* L.), congelamento; compostos fenólicos; antocianinas.

0469

CONSERVAÇÃO E PRAZOS DE VALIDADE DE LINGÜIÇA FRESCAL SEGUNDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Roberta Soares Casaes; Maithe Cardoso Araújo; Rinaldini Corralini Phillipi Tancredi
Curso de Nutrição UNIRIO

A produção de embutidos no Brasil vem ganhando destaque no mercado. Cerca de mil estabelecimentos industriais registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou nas Secretarias Estaduais de Agricultura são responsáveis pela produção de 1,2 milhões de toneladas de embutidos. Dentre eles as lingüiças tipo frescal ocupam o primeiro lugar, além disso seu consumo é significativo entre as camadas populares, sendo empregada na alimentação tanto como fonte protéica, assim como ingrediente de preparações. A rotulagem dos produtos alimentícios é o canal de comunicação entre produtor e consumidor e para garantir a segurança das informações ali contidas, deve seguir as normas pregadas pelos órgãos competentes. O objetivo do estudo foi analisar informações referentes à conservação e ao prazo de validade no rótulo de lingüiças comercializadas no município do Rio de Janeiro. Uma variedade de 24 tipos de lingüiças foi analisada em 4 estabelecimentos comerciais distintos, totalizando 43 produtos, considerando a ocorrência da mesma variedade em locais diferentes. Os itens avaliados foram: a denominação (nome) de venda do produto de origem animal; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; fabricante e identificação da origem; conservação (em relação às informações de aberto/fechado e temperatura); marca comercial do produto; identificação do lote/ data de fabricação; prazo de validade; Registro no Ministério da Agricultura e CNPJ; propaganda; tabela nutricional; informações sobre glúten. Os dados obtidos foram tabulados e analisados através do software Excel do Windows XP. O local SM2 foi o que mais possuiu quantidade de tipos do produto, sendo que a marca M1 possuiu a maior variedade assim como as melhores descrições da forma de conservação. Apenas em 1 variedade,

da marca M2, não constavam formas de conservação e prazo de validade. Com relação à conservação em temperatura ambiente o padrão foi de até 22°C com prazo de validade de 30 dias para as variedades da marca M1, já para as das marcas M2 e M5 com a mesma temperatura foi de 60 dias. Embalagens maiores de 2,5kg da marca M2, provavelmente por receberem maior carga de conservantes apresentavam temperatura de até 27°C e prazo de 90 dias. Já para conservação em refrigeração a temperatura indicada era de até 8°C com prazo de validade entre 1,5 a 3 meses em embalagem fechada. Não se encontraram especificações para congelamento. A adequação dos rótulos às normas vigentes quanto à conservação da lingüiça é um importante instrumento para a preservação da saúde do consumidor, por isso deve estar constantemente sendo avaliada e aperfeiçoada.

1072

CARACTERIZAÇÃO E ANÁLISE DAS BOAS PRÁTICAS NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE CARANGUEJO EM BARRACAS DE PRAIA EM FORTALEZA - CE.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

Diniz, RB; Souza, IM; Sales, MF; Cavalcante, IHR; Diniz, DB; Buchweitz, MRD
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ – CURSO DE NUTRIÇÃO

Uma das tradições alimentares da atualidade em Fortaleza-CE é o consumo de caranguejo por grande parcela da população e também por turistas. Devido a esse hábito alimentar foi feito um estudo de caracterização da forma de preparo e distribuição do prato de caranguejo em dez barracas da praia do Futuro, com o objetivo de verificar a adequação em relação as Boas Práticas de Manipulação de alimentos. A adoção dessas práticas torna-se necessária para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, minimizando os riscos de transmissão de doenças. Como instrumento metodológico utilizou-se entrevista e a observação dos manipuladores utilizando-se a lista de verificação da resolução RDC número 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA. A maioria dos manipuladores apresentava bom aspecto pessoal e de higiene, exceto quanto à ausência do uso de máscaras durante o preparo do prato. Na etapa de preparo, a maioria dos estabelecimentos (90%) utilizava a técnica de lavagem do caranguejo com escova de aço e máquina de jatos de água ou água corrente, com posterior escaldamento com água fervente e sal (70%). Todos os estabelecimentos realizavam a cocção durante 20 a 30 minutos e 80% cozinhavam o caranguejo junto com o caldo, composto de água, sal, leite de coco, cheiros verdes e cebola. As inconformidades mais expressivas observadas foram quanto ao modo de servir, pois metade dos estabelecimentos servia o caranguejo em bacias plásticas abertas, 100% usavam martelo em madeira para a quebra do animal, variando apenas no tipo de tábua de apoio, sendo 50% em madeira, 30% em polipropileno e 20% em mármore. A grande maioria (90%) dos estabelecimentos servia o acompanhamento de farofa e molho em copos descartáveis de 50 ml abertos. Conclui-se que os órgãos de fiscalização devem orientar para a utilização de utensílios em material de polipropileno para servir e quebrar o caranguejo, com vistas a evitar uma possível contaminação do produto pelo uso de utensílios em madeira. Também deve ser feito treinamento e reciclagem de pessoal para reforço e conscientização do uso das Boas Práticas no preparo desse prato.

0477

QUEIJOS TIPO MINAS FRESCAL: AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM SOBRE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

GOMES, IS; LUCENA, ICF; GOMES, AA; TANCREDI, RCP
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

Entende-se por Queijo Minas Frescal ("queijo branco"), o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. É um queijo semi-gordo, de alta umidade, validade curta, a ser consumido fresco. Devido as suas características de fabricação, apresenta alta vulnerabilidade, podendo sofrer modificações e contaminações, daí a importância das informações obrigatórias de rotulagem. O presente trabalho teve como objetivo avaliar diferentes marcas de Queijo Minas Frescal, verificando se a rotulagem, em especial informações sobre as formas de conservação e as validades se encontravam de acordo com a legislação vigente. Foram avaliadas 30 amostras de diferentes marcas comercializadas na cidade do Rio de Janeiro em 2009, as informações foram agrupadas em planilha, facilitando a análise destas. Os produtos avaliados

estavam conservados em geladeiras próprias, embalados ("em plásticos transparentes") e rotulados. Todas as marcas possuíam denominação de venda, identificação da origem (fabricante, marca, endereço, CNPJ), lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional e informações sobre glúten. Contudo, em relação a porção das informações nutricionais 6,6% das marcas apresentaram 50g e 93,3% das marcas 30g como porção. Os prazos de validade variaram de um a três meses. Sobre as informações de conservação do produto após aberto, 50% das marcas não apresentavam nenhuma informação, as demais marcas possuíam orientações de consumo em prazos variando entre três e trinta dias. Conclui-se que houve grande discrepância entre os prazos de validade na rotulagem do Queijo Minas Frescal. Além disso, a falta de informações sobre a conservação e validade após abertura da embalagem oferece riscos ao consumidor. É importante também mencionar que estas informações deveriam ter uma melhor visualização nos rótulos. Todavia, de acordo com os resultados obtidos, os rótulos avaliados estão de acordo com a legislação vigente dos Ministérios da Agricultura e Saúde.

0524

AValiação dos Rótulos de Produtos Diet e Light Quanto à Presença de Glúten, em Supermercados de Dourados-MS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*DOMINGUES, G.B.; SOARES, M.P.
Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN*

O alimento é muito mais do que uma fonte de nutrição, sendo a rotulagem nutricional algo essencial para permitir aos consumidores escolhas alimentares mais saudáveis. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), elaborou legislações que determinam as informações nutricionais obrigatórias a serem veiculadas nos rótulos de alimentos, estabelecendo assim, padrão de qualidade. O consumidor tem o direito a informações, que devem ser corretas, sobre a composição nutricional dos alimentos industrializados, possibilitando escolhas saudáveis. O objetivo deste trabalho foi investigar a adequação dos rótulos de diferentes produtos diet e light nacionais e importados como gelatinas em pó, sucos, adoçantes entre outros em supermercados de Dourados, verificando a existência no rótulo da descrição "contém glúten", tendo como base a composição, assim como informações no rótulo (ingredientes) da presença ou ausência desta proteína, tendo como referência a RDC nº 40 (BRASIL, 2003). Para a coleta de dados foram realizadas visitas em supermercados de Dourados/MS para observação dos rótulos dos produtos. Foram analisados 81 produtos disponíveis nos mercados locais que apresentaram no rótulo a designação diet ou light, dentre os quais foram divididos em 19 grupos (Sucos, Leite de soja, Adoçantes/ açúcares, Gelatinas, Maionese, Pudim, Margarinas, Leite Condensado, Pipoca, Queijos e requeijão, Peixes, logurtes, Cookies, Achocolatado e Cappuccino, Cereais/ Barra de cereal, Geléias, Industrializados de carne, Doces/ sobremesas e outros). Do total dos produtos, 51 tinham designação light, 16 diet, 10 não continham designações e 4 eram desnatados. 2,47% apresentaram-se inadequados quanto a legislação, sendo um deles importado (produto argentino). Conclui-se que ainda existem inadequações nos rótulos quanto à advertência em relação ao glúten, constatando-se que os fabricantes possuem a preocupação quando o alimento possui glúten, porém quanto ele é isento de glúten, o fabricante não acrescenta a advertência.

0542

AValiação da Adequação da Rotulagem de Alimentos Funcionais Comercializados no Município de Niterói – RJ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Siqueira, MAP; Sarmento, MW; Henriques, P; Dolinsky, M
Universidade Federal Fluminense*

Alimentos funcionais podem ser caracterizados como aqueles que apresentam efeitos fisiológicos benéficos, de modo a auxiliar no tratamento e prevenção de doenças. Com o aumento da oferta de alimentos funcionais, a rotulagem mostra-se como um instrumento fundamental para garantir a segurança do consumidor visto que este está exposto à diversas alegações que podem ou não ser verdadeiras. O objetivo deste estudo foi verificar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos com alegações de propriedades funcionais às legislações de rotulagem. Os alimentos funcionais selecionados para o estudo foram aqueles englobados nas categorias probióticos, prebióticos e fitoesteróis disponíveis no comércio local. Foi considerado critério de inclusão o destaque dos compostos bioativos nos rótulos. Os dados foram coletados entre julho e setembro de 2009 em supermercados do município de Niterói/RJ, através de um formulário elaborado

com base nas legislações RDC nº 259/02, RDC nº 360/03, RDC nº 18/99, RDC nº 19/99, RDC nº 278/05 e na lista de alegações de propriedades funcionais publicada pela ANVISA em 2008. Foram analisados 24 rótulos através do programa Excel versão 2007, e computados os percentuais de adequação das variáveis estudadas. Observou-se que nenhum produto apresentou a rotulagem em total conformidade com as legislações. Estavam em conformidade com a legislação de rotulagem geral apenas 4% dos rótulos pesquisados, já em relação à rotulagem nutricional o percentual de adequação foi de 42%. Quanto às legislações referentes aos alimentos funcionais todos os produtos estavam adequados, porém 42% apresentavam alguma irregularidade quanto à lista de alegações de propriedade funcional. É inegável a contribuição do conjunto de normas e leis à rotulagem. No entanto, a partir das não conformidades verificadas nos rótulos deste estudo faz-se necessário uma fiscalização mais rigorosa para que os consumidores sejam protegidos. O direito do consumidor não está assegurado apenas pela existência das legislações, necessitando de controle permanente.

0808

O TEOR DE GORDURAS TRANS EM BISCOITOS INDUSTRIALIZADO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Thuanny Mazzilli da Silva Marcelino; Marilene de Oliveira Leite; Valeria Alexandrina Pereira
UBM - Centro Universitário de Barra Mansa RJ*

Resumo: Este estudo teve como principal objetivo verificar através dos rótulos das embalagens, o teor de gorduras trans em biscoitos industrializados do tipo água e sal, cream cracker, diet e light e recheado. A metodologia escolhida foi a pesquisa exploratória e observacional através de coleta de dados dos rótulos nas embalagens de biscoitos industrializados do tipo água e sal, cream cracker, diet e light e recheado, sendo de quatro marcas diferentes denominadas A, B, C e D. Os biscoitos diet e light foram analisados nos sabores Wafer da marca A, Magic Toast da marca B. As marcas C e D não possuem biscoitos do tipo diet e light. Após análise verificou-se que os biscoitos de água e sal da marca A dispõem 0,7g de gorduras trans em 30g, os biscoitos da marca C 1,3g em 30g, os biscoitos da marca D 1,2g em 30g, os biscoitos da marca B não contém gorduras trans. Os biscoitos cream cracker da marca A apresentam 0,7g de gorduras trans em 30g, os biscoitos da marca C 1,3g em 30g, e os biscoitos da marca D apresentam 1,2 em 30g. Os biscoitos da marca B não contém gorduras trans. Os biscoitos diet e light da marca A apresentam 4,3g de gorduras trans em 30g e as marcas B, C e D não apresentam este tipo de gordura. Apenas os biscoitos recheados da marca B apresentam 2,0g de gorduras trans em 30g, e as marcas A, C e D não apresentam este tipo de gordura. Entretanto, as amostras dos biscoitos diet e light e recheado, o teor de gorduras trans está bem acima ao da totalidade descrita nas embalagens. Constatou-se que os teores de gorduras trans encontrados nas amostras analisadas, estão acima do índice proposto pela legislação brasileira (0,1g/100g), embora independente de marca ou fabricante os valores foram similares para as amostras avaliadas. Conclui-se que as informações nutricionais dos alimentos, inclusive a quantidade de gorduras trans, apresentadas nos rótulos não condiz com as normas em vigência, necessitando de uma atenção especial dos fabricantes em respeito aos consumidores.

1097

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: ELABORAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

*TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Legislação e Rotulagem de Alimentos
Caroline Rangel; Sádiane Augusta de Faria; Geralda Gillian Silva
Faculdades Integradas São Pedro - FAESA*

Estudos sobre o perfil alimentar da população brasileira demonstram o aumento do consumo de alimentos industrializados e redução de frutas e hortaliças. A implementação de estratégias para promoção da saúde através da alimentação saudável torna-se necessária. O presente trabalho teve como objetivo elaborar uma tabela de composição de alimentos industrializados a partir da compilação de dados dos rótulos de 1318 produtos comercializados, os quais foram divididos nos grupos produtos infantis, açucarados, diet e light, congelados, enlatados, embutidos, molhos e temperos e cereais, em super/hipermercados do município de Vitória-ES e avaliar a regulamentação vigente. Observou-se que alguns produtos infantis e açucarados apresentaram elevado teor calórico, excesso de sódio e gorduras saturadas. Também foram encontradas irregularidades em amostras de produtos lights. No grupo dos cereais, foram encontrados produtos classificados como "ricos" em fibra, porém não ultrapassavam 1g por porção. Quanto aos produtos congelados, grande parte desses apresentou valor de gorduras trans superior à recomendação diária. Embutidos, enlatados e os molhos e temperos apresentaram, além de alto teor de

sódio, substâncias consideradas carcinogênicas quando consumidas em excesso. Tabelas de composição de produtos alimentícios adquiridos frequentemente pela população podem ser utilizadas como ferramentas para a escolha de alimentos que possibilitem manutenção e/ou recuperação da saúde e promoção da qualidade de vida, além de ser alternativa acessível de comunicação entre as indústrias e a população. Entretanto, falhas na fiscalização do atendimento à legislação vigente no Brasil propiciam veiculação de informações incorretas, podendo confundir o consumidor, principalmente, no que se refere à informação nutricional contida nos rótulos desses alimentos.

0268

MONITORAMENTO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE DIETAS ENTERAIS INDUSTRIALIZADAS PRODUZIDAS EM UMA UAN HOSPITALAR NO PERÍODO DE JUNHO A OUTUBRO DE 2009

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

*Juliana Brasil Lima; Cynthia Lorena Cavalcante Arouck
Centro Universitário do Pará*

A nutrição enteral é um tipo de alimentação que pode estar sujeita a contaminação microbiológica quando técnicas de higiene adequadas não são levadas em consideração. Tendo em vista a variedade de fontes de contaminação nas fórmulas enterais, e sua importância como medida terapêutica eficaz, conduziu-se esta pesquisa com o objetivo de monitorar a qualidade microbiológica de dietas enterais industrializadas produzidas em uma UAN hospitalar no período de Junho a Outubro de 2009. Foram analisadas 40 amostras de nutrição enteral do tipo industrializada provenientes de uma UAN hospitalar no Laboratório de Higiene dos Alimentos do Centro Universitário do Estado do Pará. Tais amostras foram coletadas em frascos estéreis, com transporte realizado em recipientes térmicos exclusivos em temperatura de refrigeração, não ultrapassando o tempo limite de duas horas, como estabelece a Resolução RDC nº63, de 6 de Julho de 2000. As análises microbiológicas foram baseadas nos métodos propostos por Silva, 2007 e os resultados enquadrados na Resolução RDC nº63, de 6 de Julho de 2000. Das 40 amostras analisadas, 85,29% apresentaram contaminação por aeróbios mesófilos, 57,5% por Coliformes a 35°C e 70% por coliformes a 45°C. Além disto, foram pesquisados pontos críticos de controle como: a aquisição da matéria-prima, envase e rotulagem dos frascos estéreis a partir da construção do fluxograma de preparo das dietas. A partir destes resultados, ressalta-se a importância de medidas que contribuam significativamente na qualidade do produto final, diminuindo os riscos de contaminação alimentar.

0389

ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA RÚCULA MINIMAMENTE PROCESSADA E COMERCIALIZADA NO LITORAL DE SANTA CATARINA - BRASIL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

VECHI, G; NUNES, MBL; BRAMORSKI, AUNIVALI

A busca por hábitos alimentares saudáveis e produtos de qualidade e fácil preparo justificam o crescente mercado dos produtos minimamente processados. A preferência por esses alimentos se dá pelo fato de necessitarem pouco tempo de preparo, além de proporcionar quantidades significantes de vitaminas, minerais e fibras. Os alimentos minimamente processados são aqueles que passam por processos do tipo: descascamento, sanitização, corte, fragmentação ou obtenção de suco. Diante do exposto, a análise microbiológica nas etapas do processamento é um subsídio importante para detectar os pontos críticos do processamento. Objetivou-se com esse estudo avaliar a qualidade microbiológica em cada etapa do processamento da rúcula minimamente processada, comercializada no litoral de Santa Catarina. A coleta das amostras foi realizada em uma empresa do litoral catarinense nos meses de agosto e setembro de 2008. As amostras foram recolhidas assepticamente em todas as etapas de processamento (seleção, após a lavagem, após a higienização, após a centrifugação e embalada). Paralelamente à coleta da rúcula, foram coletadas amostras de água de dois pontos do processo (lavagem e higienização). Foram realizadas análises de microorganismos indicadores de qualidade (contagem total em placas, coliformes totais e termotolerantes) feitas de acordo com os padrões estabelecidos pela APHA. Os resultados revelaram valores acima dos padrões preconizados pela legislação para coliformes totais e termotolerantes na água de lavagem. Por outro lado, a contagem padrão em placas apresentou valores aceitáveis para água tratada. Nas amostras de rúcula pôde-se observar a contaminação por microorganismos mesófilos, coliformes totais e termotolerantes após as etapas de centrifugação e embalagem do produto. Sugere-se que a contagem elevada de microorganismos nessas

etapas esteja relacionada ao uso da mesma centrífuga por diferentes tipos de vegetais, pela ausência de higienização da máquina durante o processo ou pelos manipuladores de alimentos, indispensáveis para estas etapas do processo. Neste sentido é indiscutível a reavaliação de todas as etapas do processamento da rúcula, bem como, um programa direcionado aos manipuladores de alimentos a fim de reduzir os riscos a saúde do consumidor e garantir a qualidade do produto processado.

1074

ANÁLISE DE CONTAMINAÇÃO POR COLIFORMES À 45°C, STAPHYLOCOCCUS AUREUS E SALMONELLA SPP. EM SUSHIS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE BELO HORIZONTE/MG

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

*Júnia Aguilár Zeferino; Rafaela Bárbara dos Santos; Daniela Almeida Amaral; Petterson Menezes Tonini; Fernanda Meneghello Delvivo
Centro Universitário UNA*

Dentre os produtos de origem animal, o pescado, comumente utilizado em preparações orientais servidas cruas, é um dos mais susceptíveis ao processo de deterioração, devido a suas características intrínsecas e sua microbiota. O presente estudo objetivou pesquisar a presença de Salmonella spp., quantificar os níveis de coliformes à 45°C e de Staphylococcus aureus em sushis coletados em cinco estabelecimentos localizados na cidade de Belo Horizonte-MG e compará-los com a legislação vigente. Foram pesquisados 5 restaurantes localizados em pontos aleatórios da cidade, nos quais foram obtidas amostras em três etapas do processamento: a) salmão em estoque, b) sushi manipulado no momento da coleta e c) sushi exposto para o consumo. Foram obtidas também amostras das mãos dos manipuladores através da técnica do swab. Dentre as amostras coletadas, 40% estavam fora dos padrões para coliformes à 45°C, 66,67% apresentaram níveis de S. aureus acima do permitido e 53,33% evidenciaram presença de Salmonella spp. As análises dos swabs realizadas nas mãos dos manipuladores dos restaurantes mostraram resultados negativos para S. aureus e coliformes à 45°C, indicando que estes realizaram a higienização adequada das mãos antes da análise. Entretanto, uma análise, não é suficiente para assegurar que os manipuladores realizam a higienização correta das mãos periodicamente. Conclui-se que, cuidados higiênicos-sanitários são indispensáveis para reduzir a contaminação de preparações servidas cruas a fim de evitar risco de doenças transmitidas por alimentos.

0318

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PRODUZIDOS EM FORNO SOLAR

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Bittencourt, PVS; Mendes, ACF; Sousa, MRUNICEUMA

O Forno Solar foi criado na Suíça, em 1767, sendo difundido pelo mundo na década de 1970, diante da necessidade de obtenção de fontes alternativas de energia, com a crise iminente do petróleo e a necessidade de atender a populações com dificuldades de acesso a outras fontes de energia, como os países africanos, a Índia e a China. Fazendo um reaproveitamento de materiais que seriam jogados no lixo, o forno solar constitui-se de uma caixa de papelão sem tampa, forrada com papel alumínio, contendo uma chapa de metal pintada na cor preta, jornais, cabos de vassouras, plásticos, borrachas de câmara de bicicletas e/ou motos, apoiado em calços de madeira, sobre o qual são colocadas as panelas. Como o forno solar se constitui por materiais reaproveitáveis, os alimentos podem vir a ser contaminados no processo de cocção. O aspecto sanitário assume um papel decisivo na qualidade dos alimentos a serem consumidos. O presente trabalho teve como objetivo comparar diferentes amostras de alimentos no seu pré e pós-preparo em forno solar, analisar a carga microbiana para coliformes e staphylococcus coagulase. Foram utilizadas cinco receitas culinárias que exigiam em seu modo de preparo cocção em forno convencional: carne bovina, bolo de tapioca, frango, peixe e camarão. Foram construídos cinco fornos, um para cada preparação, instalados em uma área aberta com incidência de raios solares em um período propício para a realização do experimento. Os alimentos foram manipulados conforme receitas pré-estabelecidas, e foram realizadas duas coletas. A primeira ocorreu no momento prévio ao cozimento, e posteriormente foi coletado o alimento cozido. Foi detectada contaminação por Staphylococcus coagulase positiva em

todas as amostras coletadas antes da cocção. No teste para coliformes a 45°C, destas amostras, todas estavam enquadradas nos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA, 2001). Nas amostras coletadas após cocção não foram detectadas contaminação por *Staphylococcus coagulase positiva* e nem por coliformes a 45°C. Todas as amostras se enquadraram nos padrões microbiológicos estabelecidos por legislação vigente. Os resultados deste experimento mostram que mesmo sendo o forno solar construído com materiais possivelmente contaminados inaceitáveis dentro de estabelecimentos alimentícios, por serem propícios a contaminação e de difícil higienização, os produtos após a cocção estavam próprios para o consumo. O forno solar é uma alternativa de fonte de energia inesgotável, não poluente e de baixo custo, fácil construção e rápida utilização, ao alcance da população por sua praticidade e economia.

1034

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) CONGELADAS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Kiyota, Thais Nascimento; Campos, Jacqueline Botelho; Andrade, Mauricio Lima de; Hassegawa, Regina Hiroko; Mayer, Mariana Del Ben; Martins, Emilieme de Almeida Universidade Nove de Julho

A produção de frutas in natura no Brasil representa a maior parcela dentre todos os produtos, porém, o alto índice de degradação durante a colheita, transporte e armazenamento do fruto acaba provocando muitos prejuízos para os produtores e comerciantes. Quando a polpa de frutas se destina a comercialização em regiões mais distantes, esta é congelada. O presente trabalho teve por objetivo avaliar os parâmetros de qualidade microbiológica de polpas congeladas de açaí comercializadas na cidade de São Paulo. As amostras de polpa de frutas do açaí foram coletadas em locais de venda (supermercados e lanchonetes), no período de janeiro a abril de 2009 e foram avaliadas as condições sanitárias das polpas congeladas através de análise microbiológica, em que consistiu da Contagem de bactérias coliformes 45°C (NMP/g), Contagem de Bolores e leveduras (UFC/g), Contagem de Mesófilos (UFC/g) e Contagem de Psicrotóxicos (UFC/g). Os resultados encontrados evidenciaram que 15 amostras (40%) do lote, apresentaram Contagem de Bolores e leveduras (UFC/g), Contagem de Mesófilos (UFC/g) e Contagem de Psicrotóxicos (UFC/g), em níveis superiores aos estabelecidos na legislação vigente. Entretanto 100% das amostras não apresentaram contagens de Contagem de bactérias coliformes 45 °C (NMP/g). Estes resultados sugerem um comprometimento do controle sanitário, evidenciando que as condições higiênicas durante o processamento, operações de limpeza, escolha de matérias-primas e condições de armazenamento não devem estar de acordo com as boas práticas de fabricação. Palavras-chave: polpas de frutas congeladas; qualidade; coliformes; bolores; leveduras; *Euterpe oleracea* Mart.

OUTRAS

0192

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR, DO ESTADO NUTRICIONAL E METABÓLICO EM PACIENTES COM AIDS EM USO DE TERAPIA ANTIRETROVIRAL, ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE IMUNOLOGIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.

OUTRAS

Fernanda Carrilho Pinto da Fonseca; Glória Regina Mesquita da Silveira Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

INTRODUÇÃO: Os antiretrovirais causam alterações morfológicas, metabólicas e nutricionais em indivíduos com HIV/AIDS. OBJETIVO: Analisar o consumo alimentar, estado nutricional e metabólico dos pacientes com AIDS em terapia antiretroviral em um hospital universitário. MÉTODO: Estudo transversal composto por uma amostra de 43 adultos. Dados coletados: bioquímicos (glicose, triglicérides, colesterol total, LDL-C, HDL-C, linfócitos CD4), antropométricos (peso, estatura, índice de massa corporal, dobra cutânea bicipital, tricipital, subescapular, circunferência da cintura e circunferência muscular do braço) e dietéticos (questionário de frequência alimentar). A análise estatística foi realizada através do programa Stata 7. RESULTADOS: 32% dos adultos eram mulheres. A média de idade foi 44 ± 8 anos. Pelo Índice de Massa Corporal (IMC), 53% dos pacientes eram eutróficos, com o IMC próximo ao limite máximo superior para a normalidade. A prevalência

de obesidade abdominal foi de 78% no sexo feminino. O percentual de gordura elevado atingiu 100% das mulheres e 85% dos homens; 53% da amostra apresentaram níveis aumentados de glicose, 42% hipercolesterolemia e 55% hipertrigliceridemia. No aspecto qualitativo da alimentação, 65% consumiam pelo menos uma fruta diariamente e esteve associado à maior contagem de células CD4. Quanto maior a contagem de CD4, maior foi o percentual de gordura corporal ($r=0,58$; $p=0,0002$) e maior foi a medida da circunferência da cintura apenas para o gênero masculino ($r=0,59$; $p=0,0008$). Houve associação positiva entre o consumo de pelo menos uma fruta ao dia e a elevada contagem de CD4. CONCLUSÃO: A maioria dos participantes apresentou alterações consideradas características dos pacientes com AIDS em uso de terapia antiretroviral e o hábito de consumir frutas, pode estar associado a outros hábitos de vida saudáveis e melhor adesão à terapia.

1045

AVALIAÇÃO DA APLICABILIDADE DOS ROTEIROS DE VISITA TÉCNICA (RVT) INFORMATIZADOS NA JURISDIÇÃO DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª- REGIÃO

OUTRAS

Crancio, SGS; Saddy, MA; Murad, LB; Oliveira, CS Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (RJ e ES)

Introdução: O RVT é o instrumento utilizado pelo Sistema CFN/CRN para avaliar a atuação profissional dos nutricionistas com base nas atividades previstas nas Resoluções CFN 358/05 e 380/05. Contudo, a informatização dos roteiros e a utilização de novas tecnologias despertaram dúvidas sobre sua aplicabilidade na avaliação do exercício profissional. Objetivo: Avaliar a aplicabilidade do RVT informatizado nos Estados do RJ e ES. Metodologia: Foi realizado um projeto piloto durante o período julho – agosto de 2009, na jurisdição do CRN4, para testar os RVT nas seguintes áreas de atuação: alimentação coletiva (n=12), nutrição clínica (n=12), saúde coletiva (n=8) e alimentação escolar (n=8). Todos os fiscais do CRN4 participaram e registraram em planilha própria os dados colhidos nas visitas, os quais abrangiam os itens: 1. percepção do profissional sobre avanços com a informatização; 2. tempo de aplicação do roteiro; 3. facilidade no entendimento do entrevistado; 4. facilidade na aplicação; 5. qualificação no cumprimento das atividades; 6. receptividade do profissional e 7. transferência de dados. Após a coleta os dados foram analisados por distribuição de frequência. Resultados: Em 97,5% dos roteiros aplicados houve avanço com a informatização no item 1. No item 2 (tempo médio de aplicação dos roteiros) o resultado variou de 58 a 81 minutos, dependendo do tipo do roteiro aplicado. Nos itens 3, 4 e 5, todos apresentaram 95% de aprovação. Os itens 6 e 7, por sua vez, obtiveram 97,5% e 100% de avaliação positiva, respectivamente. Conclusão: A aplicação do projeto piloto apontou melhora considerável no instrumento de trabalho, agilizando a visita técnica e evitando perdas de informações. Houve também padronização dos dados e a avaliação do exercício profissional tornou-se mais objetiva, concisa e clara, o que em curto prazo poderá refletir positivamente na atuação dos profissionais visitados.

1003

OS SENTIDOS DO TRABALHO NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO COLETIVA. A PERSPECTIVA DE TRABALHADORES DE UMA COZINHA INDUSTRIAL DO PÓLO PETROQUÍMICO DE CAMAÇARI, BAHIA.

OUTRAS

Gizane Ribeiro de Santana Universidade Federal da Bahia

Trata-se de um estudo etnográfico que buscou compreender os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva, partindo-se da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari, Bahia. Entre abril e dezembro de 2009 realizou-se acompanhamento da rotina diária dos trabalhadores desta cozinha no Pólo, procedendo à observação e entrevistas no curso da ação. Para análise adotou-se elementos da etnometodologia. A partir das narrativas foi possível compreender que estes trabalhadores significam a cozinha como espaço da alimentação ao focalizarem-na a partir do Pólo, entretanto internamente percebem-na como cozinha doméstica ao avaliarem os riscos e a rotina de trabalho. Os membros do grupo comportam-se como uma família no cotidiano. Nas falas percebe-se que o adoecimento e os riscos do ambiente industrial ocultam-se na invisibilidade do trabalhador que resguarda simbolicamente o estigma de "empregado doméstico" e se autodenominam responsáveis únicos por cuidar

de sua saúde utilizando-se da "inteligência astuciosa" para por em prática um saber preventivo. Quando narram sua rotina padronizam seus discursos e comportamentos a partir de um modelo gerencial construído sobre os resquícios do Toyotismo. Ao significar o labor estes sujeitos revelam a emotividade, no amor, no gosto, na satisfação, na convivência em grupo e no dom relacionando estes aspectos intrinsecamente com o aprendido que o ambiente "acolhedor" da cozinha proporciona, não vislumbram opções de trabalho possíveis fora deste espaço. Na cozinha um campo povoado por aspectos simbólicos se faz presente nas verbalizações dos sujeitos, marcando o preconceito tanto racial quanto sexual, o caráter envolvente do fazer culinário e a limpeza e imundície, como sinônimos de higiene e contaminação, respectivamente. O fim desta "profissão ingrata" significa uma nova etapa de vida para os agentes. O valor que dá o sentido predominante deste labor está literalmente no outro, mas não se esgota neste.

0658

ANÁLISE DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA EM PACIENTES PÓS DOENÇA ENCÉFALOVASCULAR.

OUTRAS

Thiago Durand Mussoi
CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO - UNIFRA

Avaliar o estado nutricional dos pacientes é importante, pois por meio do diagnóstico nutricional, indicar-se-á uma terapia nutricional adequada às condições individuais. A desnutrição de pacientes com Doença encéfalovascular (DEV) é multifatorial, sendo um fator importante que contribui para um quadro de desnutrição, a disfagia. O objetivo, deste trabalho, foi verificar a composição corporal, presença ou não do diagnóstico de disfagia registrado em prontuário, de pacientes com DEV, internados no Hospital da Universidade Federal de Santa Maria - HUSM. Participaram desta pesquisa 37 pacientes com DEV, com idade de 67,7 ± 6,1617; 13,8 anos (média ± desvio padrão). Para avaliação da composição corporal, foi utilizada a bioimpedância elétrica do tipo tetrapolar em todos os pacientes internados com DEV durante um período de 90 dias. Os parâmetros utilizados foram a Massa Magra (MM), a Massa Gorda (MG), Resistência (R), Reatância (Xc) e Ângulo de Fase (ÂF). Para o cálculo e classificação da MM e MG foi utilizada a fórmula de Kely (2001) e para ÂF: arco-tangente $Xc/R \times 180^\circ/3,14$. O tratamento dos dados foi feito através do programa Statistic 6.0. Os dados foram considerados estatisticamente significativos para $p < 0,05$ e foram expressos em média e desvio-padrão. Os resultados encontrados mostram que 95% de todos os prontuários avaliados não tinham diagnóstico de disfagia registrado, as variáveis da bioimpedância elétrica demonstram que: 60% dos pacientes estavam abaixo do percentil 10 para percentagem de Massa Gorda; 24% estavam abaixo do percentil 10 para massa magra; e todos os pacientes estavam abaixo do percentil 5 para ângulo de fase. Concluiu-se que os pacientes avaliados, em sua maioria, não tinham diagnóstico de disfagia; houve alta prevalência de depleção de massa gorda e massa magra dos avaliados; e que a não realização do diagnóstico e tratamento da disfagia, talvez fossem fatores que contribuísssem para o alto índice de depleção encontrada.

0869

NUTRIÇÃO NA ADOLESCÊNCIA: O QUE SE QUER E O QUE SE PODE

OUTRAS

Coelho, SC;Ribeiro, RL;Santos, MCP;Touceira, CM
Universidade do Grande Rio (UNIGRANRIO)

A adolescência marca um momento de transição, onde a alimentação pode ser constantemente inadequada; sendo este um fator de risco para o desenvolvimento de diversas doenças crônicas não-transmissíveis. Este estudo tem por objetivo comparar o consumo nutricional dos adolescentes segundo suas preferências alimentares, com as reais necessidades para esta faixa etária. Foram avaliados 39 adolescentes, na faixa etária de 12 a 18 anos e de ambos os sexos. Os dados foram coletados através da aplicação de um questionário elaborado pelas autoras, direcionado a identificar se os adolescentes promovem a substituição das refeições por lanches, bem como, a frequência com que essa substituição ocorre; as dificuldades enfrentadas por eles para o seguimento adequado de um plano alimentar e; a frequência que os mesmos consomem determinados alimentos. Os dados obtidos demonstram que, 17 (43,59%) dos adolescentes substituem o almoço por lanches; enquanto que 27 (69,23%), substitui o jantar por lanches. Quanto à maior dificul-

dade dos adolescentes para a realização das refeições, 16 (41,03%) indicam a intolerância ou não aceitação de determinados alimentos e 15 (38,46%) citam a obediência dos horários estabelecidos para as refeições. Os produtos sempre consumidos, por preferência, são o refrigerante, o biscoito recheado e o pão francês, por 28, 19 e 27 adolescentes, respectivamente. Dessa forma, sugere-se, que seja introduzido no planejamento alimentar novas preparações culinárias, de forma a aguçar o paladar destes adolescentes, para que os mesmos tenham uma alimentação completa e balanceada, com todos os grupos de alimentos, por preferência e não por apenas julgarem necessário.

1125

VERIFICAÇÃO DA ATIVIDADE HIPOLIPEMIANTE DO CHÁ DA FOLHA DE CARICA PAPAYA

OUTRAS

Rabelo, J.M.A; Amaral, D.A; Arlene de J. M. Rabelo
Centro Metodista Izabela Hendrix

No Brasil, as plantas da flora nativa são consumidas e propagadas por usuários como prática alternativa de saúde. Apesar de pouca comprovação, essas práticas têm persistido pela dificuldade de acesso aos serviços de saúde, alto custo de medicamentos e tradição popular. Neste trabalho foi investigado a atividade hipolipemiante do chá de cocção da folha de carica papaya e do mesmo chá acrescido de cinzas de madeira. Foram utilizados 14 Ratos Wistar, machos alimentados com dieta hiperlipemiante e divididos aleatoriamente em três grupos, denominados grupo água, GA (n=4), grupo carica papaya, GCP (n=5) e grupo carica papaya + cinzas GCPC (n=5). Os ratos receberam, durante 60 dias, dieta composta de ração comercial Labina (Purina) acrescida de 14% de gordura suína. O GA recebeu água potável "ad libitum". O GCP recebeu, além de água, o chá de cocção da folha de carica papaya, e o GCPC recebeu água e o mesmo chá acrescido de cinzas de madeira. O consumo diário de ambos os chás foi de aproximadamente 40 ml, durante quatro semanas. Após quatro semanas de administração do chá foram aferidos os níveis séricos de colesterol total, LDL, HDL, VLDL, triglicerídeos, colesterol não HDL, TGO, TGP, glicemia e peso do fígado. Houve acompanhamento do ganho de peso e consumo de ração. A análise de variância demonstrou não haver diferença significativa entre os parâmetros avaliados, indicando inatividade do chá de carica papaya e carica papaya com cinzas como hipolipemiante, nas doses e frequência administrada, entretanto existem tendências a serem consideradas e que sugerem novas avaliações. Os níveis médios de TGO, embora não tenham mostrado diferenças estatísticas significativas, apontam tendência de alteração. Os resultados obtidos ainda são inconsistentes para julgamento definitivo.

0909

AValiação DA EXPRESSÃO DO GENE PPAR GAMA 2 EM HUMANOS

OUTRAS

Kaippert, VC;Rosado, EL;Uehara, SK;Oliveira, EMM;D'Andrea, C;Nogueira, J
Instituto de Nutrição Josué de Castro UFRJ

Introdução: O receptor ativado por proliferadores de peroxissomas (PPAR) gama 2 é um fator de transcrição importante no metabolismo lipídico e glicídico expresso no tecido adiposo (TA). Estudos em humanos que avaliam a influência de ligantes em sua expressão são limitados devido à complexidade na coleta de TA. Objetivo: Verificar a possibilidade de avaliar a expressão do PPAR gama 2 em diferentes tecidos humanos. Método: Foram testadas amostras de sangue integral, células mononucleares de sangue periférico (PBMC), cultura de macrófagos obtida de monócitos e TA omental fresco. O RNA total foi extraído com TRIzol, seguido de síntese de cDNA. A PCR em tempo real foi realizada com iniciadores e sondas TaqMan específicas para o PPAR gama 2 e controle endógeno (18S). Resultados: Em sangue integral, o gene alvo apresentou amplificação tardia em poucas amostras. Não foi possível detectá-lo em PBMC. Em macrófagos e TA a expressão foi positiva. Conclusões: Considerando-se as limitações de sucessivas biópsias em humanos os resultados insatisfatórios em sangue, pesquisas envolvendo administração de ligantes e avaliação da expressão do PPAR gama 2 se tornam limitadas. Porém, estudos in vitro ou em animais são viáveis.

0275

CONSUMO DE ETANOL E ALTERAÇÃO NO TEOR DE LACTOSE DO LEITE MATERNO**OUTRAS**

Cinthia Karla Rodrigues Vasconcelos; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos; Francisca Martins Bion; Artur Bibiano de Melo Filho
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: A maioria das gestantes tem conhecimento de que o consumo do etanol neste período é contra-indicado, entretanto esta mesma consciência é falha no que diz respeito ao período da lactação, uma vez que a cerveja, tradicionalmente, e o vinho, em menor proporção, têm sido recomendados como lactogogos e como fontes de vitaminas do complexo B, supostamente sendo ainda capazes de promover o relaxamento do binômio mãe x filho (GOTTSFELD & LEGRUE, 1990). Estudos clássicos têm evidenciado que o álcool tem a capacidade de passar em grandes proporções para as glândulas mamárias e destas para o LM, provocando alterações na produção, volume, composição e excreção láctea, o que por sua vez leva a efeitos deletérios nos recém-nascidos (MENELLA & BEAUCHAMP, 1993; TOMLINSON et al., 1998; SUBRAMANIAN, 1999; MINANA et al., 2000). **Objetivos:** Estudar as alterações nutricionais do leite materno (LM) de ratas com consumo de etanol, na forma de bebida destilada e fermentada, associado a uma dieta constituída por alimentos habituais do Nordeste brasileiro.

Métodos: 60 ratas lactantes da linhagem Wistar foram divididas em 05 grupos experimentais. Todas recebiam uma dieta equilibrada (18% de proteína), associada a diferentes líquidos: GC- água destilada; GA -solução hidroalcoólica à 5%; GPFA- Solução de maltodextrina, substituindo as calorias do álcool; GCER- cerveja (5% de etanol v/v); GPFCE- solução de maltodextrina, substituindo as calorias da cerveja. No 12º dia da lactação foi realizada a retirada do LM para análise do teor de lactose. A análise estatística foi realizada através do teste de Mann-Whitney, usando-se um nível de significância de p<0,05.

Resultados: Ocorreu elevação nos níveis de lactose do LM de ratas que faziam ingestão de cerveja.

Conclusões: O consumo de etanol durante a lactação, ainda que em baixa concentração, pode provocar importantes alterações na composição do LM, o que provavelmente afeta o desenvolvimento normal dos recém-nascidos.

0850

FATORES SÓCIO-ECONÔMICOS DETERMINANTES NO USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS DE GRANDE PORTE DE GOIÂNIA- GO**OUTRAS**

Thamires Sichi Maciel; Fernanda Regina de Medeiros; Suzy Darlen Soares de Almeida PUC - Goiás

INTRODUÇÃO: A importância do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é fundamental para reduzir os acidentes de trabalho e doenças ocupacionais ocorridos em Unidades Produtoras de Refeições Coletivas de grande porte (UPRCs). Neste enfoque face necessário conhecer o perfil de funcionários que utilizam os EPIs. **OBJETIVO:** Traçar o perfil sócio-econômico dos trabalhadores que utilizam os EPIs em UPRCs de Goiânia- GO. **METODOLOGIA:** Foram aplicados dois questionários com perguntas objetivas abordando aspectos sócio-econômicos e o uso dos EPIs aos trabalhadores que aceitaram a participar desta pesquisa. Foram entrevistados 54 funcionários em 4 UPRCs, denominadas: A, B, C, e D, que produziam mais de 1000 refeições/dia. **RESULTADOS:** Deste total de funcionários notou-se que 100% (n=54) dos funcionários utilizavam EPIs, sendo 64,81% (n=35) do sexo masculino, 51,43% (n=18) possuíam um nível de escolaridade elevado (2º grau completo) e possuíam uma renda mensal familiar de até três salários-mínimos, 60% (n=21). Do total de homens participantes, 40% (n=14) já sofreram pelo menos uma vez acidentes de trabalho, prevalecendo na faixa etária de 24- 29 anos (n=11). Destes, 42,86% (n=6) não estavam usando EPI quando ocorreram os acidentes. Os resultados mostraram também que 25,92% (n=14) dos funcionários não têm conhecimento sobre EPI, apesar da maioria, 79,63% (n=43), receberam treinamentos semanais sobre o seu uso adequado. **CONCLUSÃO:** Percebe-se, pelos dados encontrados, que os funcionários possuem um padrão socioeconômico médio. Talvez este fator ser um fator determinante no uso dos EPIs. No entanto, há necessidade da realização de treinamentos mais eficazes para que haja uma maior aderência ao conteúdo apresentado e assim, contribuir para a saúde dos

trabalhadores pela busca de qualidade de vida dos mesmos.

Palavras-chave: Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); acidentes de trabalho; segurança e saúde do trabalhador.

0338

ANTIOXIDANT EFFECTS IN EXTRACTS OF THE NATIVE FRUITS EUGENIA PYRIFORMIS CAMBESS, ESTRESSE OXIDATIVO**OUTRAS****RAMIREZ MR;SCHNORR CE;FEISTAUER LB;HENRIQUES AT;MOREIRA JCF;ZUANAZZI SJA**

UFRRGS

Eugenia pyriformis Cambess é uma espécie arbórea tropical do Brasil, pertencente à família Myrtaceae, cujos frutos são conhecidos pelos nomes de "uvaia" e apresentam boa qualidade e sabor exótico. Trabalhos prévios indicam que apresenta importante potencial para exploração econômica, em virtude das características dos seus frutos, da boa aceitação para consumo e pelo teor de carotenos. Em face da potencial utilização destes frutos como alimento funcional, este trabalho teve por objetivo quantificar os compostos fenólicos totais empregando métodos espectroscópicos, e avaliar o potencial antioxidante destas espécies vegetais nativas, cultivadas e de interesse socioeconômico da bio-região de Pelotas-RS. Os frutos foram fornecidos pela estação EMBRAPA de clima Temperado. Após liofilização das mesmas, foram quantificados os polifenóis totais pelos métodos descritos na farmacopéia brasileira. O poder antioxidante dos extratos foi avaliado através dos métodos de 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH), potencial antioxidante reativo total (TRAP), reatividade antioxidante imediata (TAR) e de peroxidação lipídica (TBARS) as concentrações testadas foram 0,25 ug – 5 ug de polifenóis. Os resultados demonstram que o extrato total de uvaia e as frações isoladas apresentam importante poder antioxidante quando comparados aos controles (ANOVA, p<0,05). Os resultados deste estudo suportam a hipótese de que a uvaia e seus princípios ativos são interessantes para o desenvolvimento de novos alimentos funcionais e/ou nutracêuticos.

0893

PROMOÇÃO A ADOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM PROGRAMAS SOCIAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, CURITIBA/PR**OUTRAS**

FUZETO, KLR;KADES, ASO;MORAIS, LB;KORMANN, MM;FARIAS, KF;TANIKAWA, LM;PEREIRA, IC
Prefeitura Municipal de Curitiba - SMAB

A Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB) de Curitiba tem o propósito de seguir as diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), disponibilizando diversos programas de acesso aos alimentos, associado à Educação Alimentar e Nutricional (EAN), principalmente para a população que se encontra em risco social. Neste contexto, desenvolveu-se ações de promoção a adoção de práticas alimentares saudáveis em programas sociais de comercialização de alimentos. Foram realizadas no ano de 2008-2009, por meio de estágios curriculares obrigatórios e de extensão com alunos de Nutrição, ações de EAN em quatro programas sociais de comercialização de alimentos (Armazém da Família, Mercado Popular, Sacolão da Família e Restaurante Popular) supervisionados por nutricionistas da SMAB. Para o direcionamento das ações, foram investigadas através de pesquisas, assuntos sobre práticas alimentares saudáveis de interesse dos usuários e a metodologia mais adequada para aplicar a intervenção. Com isso, resultaram ações de EAN desenvolvidas de forma ativa, lúdica e informal com auxílio de cartazes, folders, jalecos e degustação de receitas que utilizam o aproveitamento integral dos alimentos e evitam o desperdício. Os temas abordados nestas ações foram: a importância do consumo de frutas e hortaliças; rotulagem dos alimentos; os 10 passos para uma alimentação saudável; prato saudável; consumo consciente de óleo, sal e açúcar; diet e light; higiene dos alimentos e aproveitamento integral dos alimentos. Os resultados obtidos com a realização das atividades de EAN, em 2008, foram: 89 ações com 5.489 pessoas atendidas e; em 2009: 211 ações com 15.964 pessoas atendidas. Todas as ações aplicadas à população foram discutidas posteriormente, com os estagiários de Nutrição, chegando à conclusão de que os usuários demonstraram satisfação quanto aos temas abordados e que este momento era utilizado também para esclarecimento de dúvidas relacionadas à alimentação. Além disso, durante a abordagem, era observada a retirada de produtos considerados não saudáveis da compra ou a compra de hortaliças e frutas degustadas em receitas. No

contexto da SAN, conclui-se que o desenvolvimento de ações de EAN em programas sociais de comercialização de alimentos é de grande valia e contribui para a conscientização dos usuários a respeito da importância da alimentação saudável.

1164

A OFICINA CULINÁRIA COMO ATIVIDADE NO PÓLO DE ATENÇÃO INTENSIVA EM SAÚDE MENTAL DA BAIXADA SANTISTA – PAI BS

OUTRAS

Vivian Roberta de Toledo; Alexandre da Cruz Pinto; Clisley Silva; Carolina Kullack Cruzada Bandeirante São Camilo

Introdução

A participação do profissional nutricionista nunca foi tão significativa na proposta de intervenção na Saúde Mental ao longo dos anos; prova disso é a falta de material bibliográfico para se trabalhar esse tema tão relevante em nosso cotidiano.

Diante disso, surge através deste trabalho a possibilidade de evidenciar a importância do profissional nutricionista no processo de reabilitação psicossocial do paciente da Saúde Mental.

Objetivos

Promover a interação entre os pacientes do Pólo de Atenção Intensiva em Saúde Mental da Baixada Santista – PAI BS.

Estimular as potencialidades através da troca de saberes entre os pacientes, respeitando as diferenças e limitações ocasionadas pelos transtornos psíquicos.

Possibilitar avaliação multidisciplinar visando a reabilitação psicossocial de cada paciente. Potencializar a importância e a participação do profissional nutricionista no Projeto Terapêutico Singular.

Metodologia

Oficina realizada uma vez por semana através da participação voluntária dos pacientes internados no PAI BS.

A educação em saúde acontece através da higiene das mãos, utilização de luvas e toucas descartáveis.

Os ingredientes da receita são previamente separados.

Os pacientes são divididos de acordo com cada etapa de execução da receita.

Ao final do processo, o produto final "alimento" faz parte do cardápio dos pacientes.

Resultados

A Oficina Culinária vem estimulando a participação de grande parte dos pacientes internados no PAI BS, estimulando a colaboração mútua e a satisfação pelo reconhecimento diante do produto final "alimento". Vários pacientes relataram que fariam a receita em casa após a alta hospitalar e outros ainda guardaram o alimento produzido para os familiares no horário da visita.

A oficina aproximou os pacientes e possibilitou uma melhor intervenção da equipe técnica multidisciplinar. A divisão de tarefas permitiu maior organização entre os pacientes, proporcionando uma melhor convivência dentro da Instituição. Além disso, a participação na oficina permitiu maior identificação dos pacientes com o alimento produzido.

Conclusão

O trabalho evidenciou a importância do profissional nutricionista no processo de reabilitação do paciente de Saúde Mental, além de proporcionar uma visão diferenciada do paciente com o alimento que consome.

0237

ALEITAMENTO MATERNO E FATORES ASSOCIADOS EM MULHERES USUÁRIAS DE UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO SUL DO BRASIL. – ESTUDO ECCAGE.

OUTRAS

Silvia Giselle Ibarra Ozcariz; Suzi Camey; Juliana Hoffmann; Michele Drehmer; Cristiane Melere; Rafael Marques Soares; Patricia Manzoli; Caroline Buss; Maria Angelica Nunes; Maria Ines Schmidt; Bruce Bartholow Duncan

Objetivo: Descrever a prevalência do Aleitamento Materno (AM) e do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) no quarto mês de vida e avaliar a sua associação com fatores diversos, nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Porto Alegre, RS, Brasil.

Método: Os participantes foram 370 pares mãe-filho usuários de UBS de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. As gestantes foram arroladas consecutivamente e foram acompanhadas até o quarto mês de vida da criança mediante contato telefônico no pós-parto imediato, e entrevista agendada na UBS no quarto mês pós-parto. Regressão de Poisson com va-

riância robusta foi utilizada para estimar a associação entre o AM e os diferentes fatores, como também para verificar a associação entre o AME e fatores sociodemográficos, comportamentais e nutricionais. A Fração atribuível na população foi utilizada para avaliar a contribuição dos fatores associados modificáveis.

Resultados: 92,6% das crianças iniciaram a amamentação e no quarto mês pós-parto 79,2 % ainda mamava no peito, sendo que 16% delas estavam em AME. Os alimentos mais precocemente introduzidos na dieta das crianças foram, a água, o leite de vaca e as fórmulas, já presentes na dieta de alguns bebês no primeiro mês de vida. Após análise multivariável, a escolaridade materna (RP = 1,64; IC 95%: 1,11 2,40) inferior a cinco anos, o fumo materno (RP = 1,56; IC95%: 1,09 2,22), o uso de bico (RP = 9,38; IC 95%: 3,90 22,59) e o baixo peso ao nascer (RP = 1,58; IC 95%: 1,00 2,48) se mostraram associados a uma menor prevalência de AM. Com relação ao AME, o uso de bico (RP = 1,14; IC 95%: 1,03 1,25), o trabalho materno (RP = 1,12; IC95%: 1,03 1,21), o ganho de peso gestacional (RP = 1,09; IC 95%: 1,00 1,12) e a idade materna inferior a 19 anos (RP = 1,17 IC 95%: 1,03 1,25) estão associados com a introdução precoce de outros alimentos na dieta da criança.

Conclusões: As prevalências do AM e do AME no quarto mês de vida ainda encontram-se baixas. Mesmo tendo um percentual elevado de crianças que iniciaram o AM, no quarto mês pós-parto somente 79,2 % delas continuava amamentando e, destas, apenas 16% estavam em AME. Os principais motivos de desmame referidos pelas mães foram o medo que a criança ficasse com fome e a falta de produção de leite. No quarto mês de vida, todos os tipos de alimentos já tinham sido ingeridos por algumas crianças pertencentes ao estudo.

0622

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE MICRONUTRIENTES DE FARINHA BANANA (MUSA SP) VERDE.

OUTRAS

Magda Sinigallia Taipina; Leda C.A. Lamardo; IVONE M.SATO IPEN-CNEN-S.P

Introdução: O Brasil o segundo maior produtor da banana, com 9% da produção e as perdas de banana podem ser reduzidas pelo processamento das frutas excedentes, à base de banana verde, (polpa, casca e farinha). Nas frutas, a banana verde possui os teores médios de vitamina C e cálcio (Ca) citados pela literatura são respectivamente: 16,9 mg/100g e 8,0 mg/100g, mostrando que a fruta ainda verde possui uma maior concentração desta vitamina. Fontes alimentares de ácido ascórbico sua função como antioxidante (vitamina C) e tiamina (vitamina B1) são encontradas em vegetais e frutas. Uma depleção no organismo pode levar a doença de Parkinson. Os elementos dos sais minerais desempenham principalmente funções plásticas (Ca, P), eletrolíticas (Na, K, Cl) e catalíticas (Fe, I, Zn, Mg). A excreção constante destes, exige a sua substituição por uma alimentação balanceada e fonte alternativa de introdução de nutrientes saudáveis como a farinha de banana verde em várias preparações. O estudo foi realizado com o objetivo de determinar a composição nutricional, de vitaminas B1, C e minerais Na, Ca, K de amostras de farinha de banana (Musa sp) verde.

Metodologia: Foram adquiridas no comércio varejista de São Paulo, amostras de farinhas de banana (Musa sp) verde, para determinação das vitaminas hidrossolúveis B1 ou tiamina e C, segundo métodos padronizados do Instituto Adolfo Lutz. Para quantificar a vitamina C utilizou-se técnica espectrofotométrica na região visível, baseada na redução de íons cúpricos. O método de determinação de vitamina B1 em alimentos fundamenta-se na quantificação da fluorescência e utilizou-se o composto tiocromo que é originário da oxidação da tiamina com solução de ferricianeto de potássio. As análises de minerais como Na, Ca, K, foram realizadas segundo a técnica de Fluorescência de Raios X.

Resultados: Os teores médios de vitamina C e Vitamina B1 de amostras de farinha de banana verde respectivamente foram: 14,15 mg/100g e 0,06 mg/100g e o teor de minerais Na, Ca, K, os resultados respectivamente encontrados: 1590 mg/100g, 560 mg/100g, 10400 mg/100g e que corroboram com dados da literatura em vitamina C e Ca, sendo uma importante fonte de micronutrientes.

Conclusão: Os resultados do teor das vitaminas C e B1 e minerais: Na, Ca, K podem contribuir na informação nutricional das farinhas de banana verde como fonte de micronutrientes, agregando valor nutricional aos subprodutos, como por exemplo, biscoitos, tortas, pães e demais subprodutos com efeito benéfico a saúde.

1395

PERFIL SOCIOECONÔMICO E ANTROPOMÉTRICO DE USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE POPULAR FEDERAL NO DF.**OUTRAS**

Verônica Cortez Ginani; Janini S. Ginani; Carolina Sartori; Raquel Braz Assunção Botelho; Rita Akutsu
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA E UNIEURO

INTRODUÇÃO: O Programa Restaurante Popular é uma iniciativa do Ministério do Desenvolvimento e Integração Social e está interligado às ações do Programa Fome Zero, iniciado em 2003. O programa objetiva apoiar a implantação e modernização de restaurantes populares geridos pelo setor público em âmbito municipal e estadual, visando a ampliação da oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis, contribuindo assim, para a redução do número de pessoas em situação de insegurança alimentar. O programa teve sua origem a partir da crescente preocupação dos órgãos governamentais com o processo de transição nutricional no Brasil. As alterações dietéticas inerentes a esse processo, promovem mudanças significativas na composição corporal e na saúde da população, observando-se, ainda, um grande impacto socioeconômico e demográfico em função da adoção de hábitos que propiciam o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Estudos populacionais demonstram que as camadas mais pobres da população estão mais vulneráveis ao processo de transição nutricional. **OBJETIVOS:** Caracterizar e avaliar o perfil nutricional e socioeconômico da clientela de um restaurante popular federal no Distrito Federal de modo a verificar o atendimento aos requerimentos nutricionais da população atendida. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo observacional transversal. Foram realizadas quatro visitas onde avaliou-se dados de antropometria, consumo e percentual de gordura da clientela através de bioimpedância. **RESULTADOS:** A população estudada consistiu de 33 homens e 29 mulheres. A média de idade foi igual a 37 anos. Observou-se que maior parte da população analisada apresentou sobrepeso de acordo com o índice de massa corporal (média 27Kg/m²). Os valores de percentual de gordura adquiridos através de bioimpedância demonstraram que 51% das mulheres e 41% dos homens apresentam obesidade com relação a esse quesito. Os dados antropométricos são corroborados pelos dados de atividade física, segundo análises preliminares, apenas 17% realizavam atividade física mais de 2 vezes na semana. **CONCLUSÃO:** Os restaurantes populares são uma estratégia governamental de importância fundamental em regiões onde se observam altos índices de insegurança alimentar. A avaliação do perfil da clientela atendida é a condição básica para que essa iniciativa possa contemplar os aspectos de atenção nutricional.

0830

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E RAZÃO CINTURA/QUADRIL EM MOTORISTAS E AUXILIARES DE BORDO DE UMA EMPRESA DE TRANSPORTE COLETIVO DO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ-SC**OUTRAS**

Rosa, TD; Doring, M
Bondio Alimentos SA

Com o grande avanço tecnológico, as pessoas passaram a ter mais conforto e a ser menos ativas no seu dia-a-dia, com a utilização do controle remoto, do elevador e principalmente do transporte urbano, reforçando a inatividade e o sedentarismo. Com isso, o mundo de hoje se depara com uma doença que cresce em proporções alarmantes: a obesidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional dos motoristas e auxiliares de bordo de uma empresa de transporte coletivo do município de Chapecó-SC, utilizando como variáveis antropométricas o índice de massa corporal (IMC) e a relação cintura quadril (RCQ). Tratou-se de um estudo transversal realizado no ano de 2009 com 34 motoristas e auxiliares de bordo, com idades entre 18 e 47 anos, todos do sexo masculino, com maior predominância na faixa etária entre 18 e 29 anos. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizado como indicador de excesso de peso. IMC acima de 25 Kg/m² determinou sobrepeso, que acometeu 38% da amostra e IMC acima de 30 Kg/m² determinou obesidade, que atingiu 24% da amostra. A Circunferência da Cintura (CC) acima de 88,5; 94 cm foi considerada risco elevado para Doença Cardiovascular e Circunferência da Cintura (CC) de 88,5; 102 cm representou risco muito elevado para Doença Cardiovascular, bem como a Relação Cintura Quadril (RCQ) de 0,9 cm. Um terço dos participantes da amostra

apresentou CC e RCQ como indicação de risco para Doença Cardiovascular. Conclui-se que nesta população a obesidade é um fator de risco preocupante devido a sua grande prevalência, principalmente por estar ligada a erros alimentares e inatividade física.

0328

INFLUÊNCIA DA GORDURA CORPORAL NO CONTROLE CLÍNICO E METABÓLICO DE MULHERES HIPERTENSAS ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**OUTRAS**

Michelle Trindade; Ana Rosa Cunha; Marcela de Abreu Casanova; Jenifer d'El-Rei; Renata Brum Martucci; Mário Fritsch Neves
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

O excesso de gordura corporal e a obesidade abdominal têm sido relacionados com o aumento dos níveis pressóricos e com o des controle metabólico, sendo um importante fator de risco para a hipertensão arterial, dislipidemias e doenças cardiovasculares. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência da gordura corporal, determinada pelo método de bioimpedância elétrica, do Índice de Massa Corporal (IMC) e medida da circunferência abdominal, em variáveis clínicas e laboratoriais de mulheres hipertensas. Foi realizado um estudo transversal, composto por 86 mulheres hipertensas, com idades entre 40 e 65 anos. Foram coletados dados antropométricos (realização do exame de bioimpedância elétrica, aferição de peso, altura, cálculo do IMC e aferição da circunferência abdominal), bioquímicos (colesterol total, HDL colesterol, triglicérides e glicose) e clínicos (aferição da pressão arterial). O programa GraphPad Prism 5,0 foi utilizado para cálculos estatísticos.

A média de idade foi de 50,7±6,8 anos, de IMC foi de 29,4±4,8 kg/m², circunferência abdominal: 98,3±11,5 cm, gordura corporal: 36,8±4,9%. Em relação aos parâmetros bioquímicos, a média de colesterol total foi de 196,0±37,5 mg/dl, HDL colesterol: 47,2±9,2 mg/dl, triglicérideo: 105,7±55,3 mg/dl e glicose: 88,3±20,2 mg/dl. A média da pressão arterial sistólica foi de 137,9±20,3 mmHg e pressão arterial diastólica: 85,1±10,7 mmHg. Cerca de 48% das pacientes apresentavam algum grau de obesidade. Nas pacientes obesas, houve correlação entre a resistência (aferida pelo aparelho de bioimpedância elétrica) e os níveis de colesterol total (r=0,42; p=0,006) e a circunferência abdominal e os níveis de pressão arterial diastólica (r=0,35; p=0,002).

O excesso de peso nas pacientes obesas hipertensas, refletido pela resistência e a gordura abdominal, pode ser um agravante no controle metabólico e dos níveis pressóricos.

0248

AValiação ERGONOMICA PARCIAL DAS CONdiÇÕES DE TRABALHO DE MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC.**OUTRAS**

Moniely Gonçalves Nunes; Ana Carla da Cruz
Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL

Introdução: Os obstáculos impostos pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho acabam dificultando que as pessoas realizem suas refeições em casa. Assim, para uma grande parte da população, a refeição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), tornou-se uma das alternativas mais viáveis. Uma UAN tem por objetivo fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade, e que seja adequada ao comensal. Entretanto as UANs também são ambientes de trabalho que oferecem uma série de riscos ocupacionais, podendo ocasionar inúmeros problemas à saúde do trabalhador de médio a longo prazo. **Objetivos:** Avaliar de forma parcial as condições ergonômicas de trabalho de manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Tubarão/SC. **Métodos:** O presente estudo foi realizado em uma UAN terceirizada, dentro de uma indústria de alumínio, localizada no município de Tubarão/SC. Para a coleta de dados utilizou-se um roteiro de observação, treina para a coleta das medidas necessárias e máquina fotográfica digital para registro das imagens. O acesso aos dados referente ao ruído e temperatura ocorreu pelo documento PPRa (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) disponibilizado pela unidade. **Resultados:** Em relação às condições de trabalho analisou-se seis funcionárias, onde quatro apresentaram posturas inadequadas. Analisando-se os espaços de circulação e altura das prateleiras, a UAN apre-

sentou algumas medidas não conformes com o preconizado, o que muitas vezes dificulta o trabalho e conseqüentemente a produtividade por parte das funcionárias. Quanto às condições ambientais, a iluminação, ruído e vibrações de maneira geral apresentaram adequados, já a temperatura do local revelou-se acima das recomendações. Considerações finais: Com o desenvolvimento deste estudo pôde-se identificar as diversas responsabilidades de um profissional nutricionista dentro de uma UAN. Este deve ter seu olhar voltado tanto para a saúde e satisfação do comensal quanto para os manipuladores.

0521

AS VANTAGENS DO ALEITAMENTO MATERNO SOB A ÓTICA DAS PUÉRPERAS ATENDIDAS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFSC

OUTRAS

*Lisandra Aliprandini; Luana Meller Manosso; Natália Durigon Zucchi; Ileana Arminda Mourão Kazapi; Ana Claudia Berenhauser; Aline Rodrigues Barbosa
Universidade Federal de Santa Catarina*

INTRODUÇÃO: Entre as estratégias de promoção da saúde infantil destaca-se o incentivo ao aleitamento materno. A WHO recomenda a prática do aleitamento materno exclusivo por 6 meses e a manutenção do mesmo acrescido de alimentos complementares até os 2 anos de vida ou mais. São inúmeras as vantagens desta prática, sendo que para a mãe há uma possível proteção contra câncer de mama e ovário e para o bebê os principais benefícios incluem o aporte dos nutrientes necessários até o 6º mês de vida, a promoção de ganho de peso adequado e a proteção do trato gastrointestinal. **OBJETIVOS:** Avaliar a pretensão das puérperas atendidas no HU/UFSC de amamentar seus filhos, bem como seus conhecimentos sobre o aleitamento materno. **METODOLOGIA:** Aplicação de formulário a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Realizou-se análise estatística descritiva, através das medidas de tendência central e porcentagem. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 201 puérperas com média de idade de 27,14 anos. Cerca de 80% destas já haviam recebido alguma informação sobre aleitamento materno e 100% pretendiam amamentar o filho que acabara de nascer. Com relação ao tempo de amamentação exclusiva, 79,1% das mães afirmaram achar que esta prática deve ser mantida até o 6º mês de vida, porém somente 57,7% pretendiam amamentar até este período. Dentre os motivos alegados pelas mães acerca da pretensão de amamentar, os mais citados foram: por ser um alimento completo (68,2%); prevenir doenças ao bebê (39,3%); vínculo estabelecido entre mãe e bebê (15,4%). Com relação ao conhecimento das puérperas sobre o aleitamento materno, as respostas mais citadas foram: a amamentação aumenta o vínculo entre mãe e filho (95,5%); o leite possui todos os nutrientes necessários ao bebê até os 6 meses (93%); amamentar é mais barato do que oferecer outros tipos de leites ou fórmulas infantis (91,5%). **CONCLUSÃO:** As puérperas apresentam conhecimentos gerais sobre o aleitamento materno, porém ainda existe a necessidade de dar continuidade as estratégias que promovam a amamentação exclusiva até o 6º mês.

0638

ARMAZÉM DA SAÚDE – PROMOVENDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA ESCOLARES

OUTRAS

*Regina Maria Ferreira Lang; Ana Lúcia Bonilla Chaves; Sílvia Maria Bramucci da Rocha; Karina Lopes Raschelli Fuzeto
Universidade Federal do Paraná*

Ações de educação alimentar e nutricional – EAN – e a adoção de práticas lúdicas de incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis devem ser desenvolvidas no âmbito escolar, orientando e incentivando sua comunidade aos aspectos relacionados à promoção da saúde e prevenção de doenças. Em Curitiba, a avaliação dos perfis nutricionais de escolares, obtidos através do SISVAN-escolar, vem demonstrando uma reprodução do fenômeno de transição nutricional em curso em nosso país através do declínio progressivo dos indicadores de desnutrição e aumento progressivo dos indicadores de sobrepeso. Com o objetivo de fomentar ações de EAN, aliada à oferta de alimentação saudável e adequada aos alunos, bem como realizar a articulação de ações intersetoriais que culminaram na integração entre as ações de abastecimento alimentar e educação nutricional na rede de ensino foi elaborada a proposta do Armazém da Saúde voltada para escolares. A metodologia proposta foi desenvolvida baseada na experiência criada pelo Instituto Nacional do Câncer e adaptada para o público escolar. O Armazém é composto de um es-

tande contendo alimentos cenográficos expostos em prateleiras simulando um armazém de verdade, sendo representados diversos grupos de alimentos – desde os in natura (frutas, legumes e verduras) até os altamente processados (biscoitos recheados, salgadinhos, dentre outros). Os escolares participantes da atividade simulam uma compra no armazém e, logo após, monitores discutem com eles as questões que foram levadas em conta na hora das escolhas, para investigar o que as determinou para, em seguida, realizar orientações sobre possíveis substituições tornando as escolhas mais saudáveis. Concluindo, verificou-se que atividades de EAB, inseridas em planejamento educativo ampliado, são primordiais para o desenvolvimento de uma alimentação saudável, principalmente na fase escolar onde a assimilação de conceitos e a formação dos hábitos alimentares podem ser mais efetivas

Sábado - 29 de Maio de 2010

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

1018

AVALIAÇÃO DO LANCHE - CEIA SERVIDO AOS TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INTEGRANTE DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Deborah Cristina Landi Masquio; Marcela Boro Veiros
Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP*

INTRODUÇÃO: Com o atual avanço das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), o ambiente de trabalho é reconhecido como um local propício às modificações de hábitos alimentares e deve proporcionar escolhas alimentares saudáveis aos trabalhadores. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) instituiu parâmetros nutricionais para melhoria da qualidade nutricional da alimentação oferecida aos trabalhadores. **OBJETIVO:** Analisar o valor nutricional do lanche-ceilha servido aos trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculada ao PAT. **MÉTODOS:** Por uma semana foram anotados todos os alimentos que compuseram o lanche-ceilha servido aos trabalhadores da UAN em estudo, localizada na Baixada Santista. Calculou-se o valor energético, percentual de carboidratos, proteínas, gordura total e saturada, fibra e sódio, além do NDPCal% com o software Nutwin. **RESULTADOS:** O valor energético obtido em todos os dias avaliados superou as recomendações de energia propostas pelo PAT, variando entre 1440 a 1660 Kcal. Em relação à contribuição energética dos macronutrientes, na maioria dos dias mantiveram-se próximo a: 55% os carboidratos, 15% as proteínas, acima de 30% os lípidos (31% e 38,5%). As gorduras saturadas ultrapassaram as recomendações (11,7% e 17,8%). Os valores de NDPCal% e fibra estavam dentro das recomendações na maioria dos dias, enquanto os valores de sódio superaram as recomendações em todos os dias (1710 mg a 2063 mg). **CONCLUSÕES:** Conclui-se que o cardápio do lanche-ceilha oferecido não se adequa às recomendações preconizadas pelo PAT. Torna-se de fundamental importância o planejamento de cardápio nutricionalmente adequado, que ofereça opções saudáveis, como forma de prevenir o aumento da incidência das DCNT e seus possíveis agravos em decorrência de uma má alimentação. As UANs com clientes cativos como esta, tem uma responsabilidade acrescida com a saúde de seus comensais.

0918

QUALIDADE DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PROMOÇÃO DA SAÚDE DOS TRABALHADORES**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Carolina Castro Cavaliere; Susana Moreira Padrão
Universidade Veiga de Almeida*

A alimentação e nutrição adequadas são importantes fatores para a manutenção e promoção da saúde, atuando na melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores, podendo, inclusive, contribuir para diminuir a incidência de algumas doenças, particularmente, as consideradas crônicas não transmissíveis. Este estudo buscou avaliar a qualidade dos cardápios, do ponto de vista de uma alimentação saudável, oferecidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Para efeito deste trabalho, uma alimentação saudável seria constituída por uma maior quantidade de alimentos que podem prevenir determinadas doenças, além de restringir aqueles que poderiam trazer riscos à saúde dos consumidores. A metodologia utilizada foi qualitativa, através do método Avaliação das Preparações do Cardápio (AQPC), que considerada a incidência de preparações mais saudáveis nas refeições servidas, sendo a análise dos cardápios realizada no período de março e maio de 2009. Esse método possibilitou avaliar as variáveis: oferta de folhosos, combinações de cores nas saladas, combinações de cores das preparações servidas, oferta de frutas e de doces como sobremesa, combinação de doces e frituras no mesmo dia, oferta de frituras e de carne gordurosa, de acordo com seu teor de gordura, considerando-se carnes com

mais de 15g de lipídio em 100g do produto. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias (100%) pesquisados e dos itens analisados. Os resultados revelaram um percentual de 100% de cores semelhantes, em função da diversidade de saladas servidas todos os dias, 100% de folhosos, 100% de frutas e doces. Verificou-se um percentual de 39,6% de frituras, 26,9% de carne gordurosa e 39,6% de doces e frituras no mesmo dia, nos cardápios pesquisados. Concluiu-se que o cardápio tem uma oferta satisfatória e diversificada de alimentos saudáveis pela presença de folhosos, saladas e frutas servidas diariamente e uma baixa oferta de carne gordurosa, sendo que a quantidade de fritura e de doces servidos, não compromete a qualidade do cardápio planejado, contribuindo para o consumo de uma alimentação saudável.

1333

ESTADO NUTRICIONAL, ESTILO DE VIDA, PERFIL SOCIOECONÔMICO E CONSUMO ALIMENTAR DE COMERCIÁRIOS FREQUENTADORES DE UM RESTAURANTE SOCIAL EM FORTALEZA, CE.**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***José Wesley dos Santos Alves; Nádia Tavares Soares;
Emanuel Diego dos Santos Penha; Raquel Simões Monteiro
Universidade Estadual do Ceará*

Os serviços de alimentação necessitam conhecer o perfil da clientela atendida para a realização de um planejamento alimentar interativo. O objetivo do estudo foi caracterizar o estado nutricional, estilo de vida, perfil socioeconômico e adequação do consumo alimentar de comerciários frequentadores de um restaurante social em Fortaleza, Ceará. A amostra estudada foi composta por 156 indivíduos, 71 (45,5%) homens e 85 (54,5%) mulheres, com idade entre 19 e 59 anos. As variáveis analisadas foram: peso, altura, índice de massa corporal, circunferência da cintura, histórico de doenças crônicas; etilismo, tabagismo e atividade física; renda familiar, escolaridade e consumo alimentar de uma subamostra masculina. A adequação do consumo foi avaliada observando as recomendações da Dietary Reference Intakes (DRI) e exigências nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Os resultados demonstraram que 71,2% dos indivíduos cursou até o ensino médio; 72,4% possuía renda familiar entre 1 e 4 salários mínimos; e 66,7% pertencia a classe econômica C. Observou-se prevalências elevadas de sobrepeso (31,4%) e obesidade (11,5%). Também chamou atenção o alto índice de sedentarismo (69,9%). O serviço de distribuição é tipo self-service, com controle de carne e sobremesa. O consumo alimentar revelou adequação em macronutrientes, fibras, gorduras saturadas e micronutrientes (com exceção da riboflavina). O consumo de sódio foi excessivo. O sistema de distribuição da refeição não permite o controle total da quantidade consumida, elevando a importância do planejamento interativo, o qual deve incorporar processo de avaliação periódico e atividades de educação nutricional para o controle e promoção da saúde.

0880

ANÁLISE DO PERFIL LIPÍDICO DE FUNCIONÁRIOS A PARTIR DE UMA MUDANÇA NA QUALIDADE NUTRICIONAL DA REFEIÇÃO COLETIVA DE UMA EMPRESA DO SISTEMA PETROBRÁS**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR***Lobo, LCS; Carvalho, MM; Oliveira, AH
Refap S.A.*

INTRODUÇÃO: Com a introdução de novos cardápios a luz dos conhecimentos de uma Alimentação Saudável foi verificada a efetividade desta mudança na saúde dos trabalhadores de uma empresa do sistema Petrobrás no Rio Grande do Sul. **OBJETIVOS:** Verificar uma possível mudança no perfil lipídico e de saúde dos funcionários da empresa REFAP S/A, após melhorias implementadas no cardápio da refeição coletiva. **MÉTODO:** Primeiramente, foram analisadas as mudanças na refeição oferecida para os trabalhadores a partir de 2007 sendo avaliados diversos componentes, a saber: a quali-

dade dos alimentos, o teor de fibras, o teor de gorduras e a oferta de frutas e verduras. Posteriormente, foram comparados os dados do perfil lipídico dos funcionários e demais exames relacionados à saúde nestes últimos dois anos (2007 e 2008), estes dados foram retirados do relatório anual do PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional) fornecido pelo RH Saúde da empresa avaliada.

RESULTADOS E CONCLUSÕES: Na composição do cardápio foi verificado aumento da oferta de frutas, ofertas diárias de cereais e grãos, diminuição de preparações gordurosas, aumento da oferta e consumo de folhosos, de fibras insolúveis e solúveis, substituição de suco artificial por suco natural sem conservantes, aumento de ácidos graxos polinsaturados e monossaturados. Foi verificado também que os alimentos que compunham a refeição em 2008 eram de melhor qualidade nutricional e maior diversificação. Em paralelo, observamos uma redução nos índices de triglicérides dos funcionários nestes últimos anos. Em geral obteve-se uma melhora significativa nos exames laboratoriais. O trabalho mostra que as mudanças realizadas na qualidade da refeição coletiva dos funcionários podem ter colaborado significativamente para a diminuição dos índices de triglicérides e os resultados alterados de exames de doenças relacionadas à alimentação, demonstrando uma melhora geral na saúde dos trabalhadores.

1140

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES DE UMA EMPRESA DE ITAJAÍ – SC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Anjos, JM; Rückl, S; Hering, B.
Universidade do Vale do Itajaí*

A correta intervenção alimentar pode representar um importante reflexo na saúde dos usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no setor de trabalho, visto que, para diversos funcionários, a alimentação recebida na empresa representa a base de uma alimentação saudável, com reflexos positivos para a saúde. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional e a alimentação oferecida a trabalhadores de uma empresa de Itajaí. A empresa é composta de 332 trabalhadores. A coleta de dados foi realizada nos meses de agosto a novembro de 2008. Foi feita a avaliação nutricional, aplicado um questionário sócio-demográfico e o registro do evento alimentar. No estudo, 45,5% (n = 20) dos participantes eram do sexo feminino e 54,5% (n = 24) pertenciam ao sexo masculino, com idade média de 29,20 ± 9,38. Para a análise estatística as classificações do estado nutricional foram categorizadas em dois grupos, no qual abaixo do peso e variação normal formaram o grupo eutrofia, enquanto pré-obeso, obeso classe I, obeso classe II e obeso classe III compuseram o grupo sobrepeso. Observou-se que dos 39 trabalhadores avaliados, 62,4% eram eutróficos. Os alimentos mais consumidos pelos trabalhadores foram o arroz, carne de frango, suco, feijão, carne bovina e o purê de batata, e os menos consumidos foram sopa 84,1% (n=37) e fruta com 86,4% (n=38). Dentre as saladas, as mais consumidas foram as cozidas (50%), seguidas pelas cruas (43,2). O frango apresentou-se mais comumente consumido que a carne vermelha. Conclui-se que, no presente trabalho os trabalhadores apresentaram-se, em geral, eutróficos, com um consumo alimentar adequado, tendo a maioria consumido uma refeição completa. A alimentação apresentou-se adequada, houve uma grande preferência pelo arroz, feijão, carne de frango, saladas cozidas, embora ainda tenha sido observado o consumo de suco durante a refeição e adição de sal no prato, consideradas práticas não recomendadas.

0944

ANÁLISE CRÍTICA DE CARDÁPIOS DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA REDE PÚBLICA FEDERAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Wandelli, AMMM; Vidal, GC; Chung, JL
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO*

Uma dieta equilibrada assegura uma ingestão adequada de macronutrientes e micronutrientes, além de água, sendo a escolha, o modo de preparo dos alimentos e a orientação nutricional, etapas fundamentais para a promoção da saúde e para uma alimentação equilibrada. O presente trabalho tem como objetivo analisar, criticamente, cardápios oferecidos em um Hospital Universitário Público Federal, localizado no Município do Rio de Janeiro/2009. Trata-se de uma pesquisa direta observacional, do tipo de estudo transversal experimental. A empresa que presta serviço para este Hospital atende em média 50 funcionários no almoço que é o alvo do presente estudo. O estudo consta de etapas

metodológicas importantes como a análise horizontal e vertical do cardápio. Como primeiro passo, os itens foram pesados no utensílio em que eram servidos para estabelecer uma porção, já que não existiam Fichas Técnicas. Decorrencia disto, foram as diferenças encontradas entre dois operadores nos itens: arroz e feijão, com o dobro de sal e 1,5 a mais de óleo. Analisando-se uma semana de cardápio, pode-se notar uma monotonia no item SALADAS, na totalidade dos dias com um vegetal folhoso, em quantidade abaixo da preconizada e na variável: cor, por ser alface apenas, o mesmo acontecendo em SOBREMESAS, na variável consistência (pastosa) e todos os doces feitos a partir de pó industrializado, com exceção de um dia em que foi oferecido fruta. Nos PRATOS PRINCIPAIS não há alternância entre as diferentes carnes, com duas preparações de frango, seguidas de três de boi. Nas GUARNIÇÕES, 80% de massas e grãos e 20% de "fruta", a saber, BANANA FRITA, sem nenhuma de vegetal. A partir da construção das Fichas Técnicas, foi identificado que em dois dias utilizou-se gordura saturada na preparação, a saber: FAROFA COM BACON e FAROFA COM BACON E BANANA, em per capita acima, embora nas carnes, sejam geralmente inferiores ao preconizado. Conclui-se que o nutricionista, visando à saúde do trabalhador, deve elaborar cardápios balanceados, além de construir fichas técnicas padronizadas e treinar seus funcionários para a melhor forma de preparo. Ao se tratar de Empresa terceirizada, deve exercer seu papel controlador, em prol do cliente, embora isto não signifique autoritarismo e sim parceria consciente.

0815

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: PARÂMETROS NUTRICIONAIS EM UMA UAN

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*ROSSI, SC; LOPES, ACM
Universidade Veiga de Almeida*

Observam-se, atualmente, índices crescentes do número de pessoas que tem se alimentado fora de suas residências. Isso se deve ao fato de muitas pessoas fazerem as suas refeições no trabalho, na escola, ou em outros locais. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado em 14 de abril de 1976 com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores. O Ministério do Trabalho e Emprego preconizou que as refeições principais como almoço, jantar e ceia, deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de 2.000 Kcal por dia. O objetivo desse trabalho foi avaliar o cumprimento dos parâmetros nutricionais estabelecidos com relação ao valor energético total, carboidrato, proteína, lipídio, fibra e sódio. Este estudo foi realizado em um restaurante do estado do Rio de Janeiro, com cerca de 200 comensais dia. Foi avaliado um cardápio de sete dias escolhido aleatoriamente, fornecido pela Nutricionista através da requisição diária e posteriormente foi realizado o cálculo nutricional.

Pode-se verificar que em todos os dias as calorias se encontraram dentro do valor determinado. A oferta de carboidrato esteve abaixo dos padrões em quase todos os dias, contribuindo por uma menor produtividade entre os trabalhadores. O aporte de lipídio e de proteína se encontra acima do recomendado, o que é relevante no ganho de peso em relação ao lipídio e no aporte de proteína pode trazer problemas ao organismo no futuro. O sódio se encontra aumentado em relação ao determinado, o que pode levar a uma hipertensão e outras patologias. A fibra se manteve dentro do que o PAT determina. Ela tem um papel muito importante na prevenção de doenças cardiovasculares. De maneira geral, pode-se dizer que a UAN se encontra, em relação aos nutrientes estudados, dentro do padrão como: energia e fibra determinado pelo Ministério do Trabalho e Emprego com o Programa de Alimentação do Trabalhador.

0164

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: REALIZAÇÃO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL PERIÓDICA JUNTO AOS EXAMES CLÍNICOS PERIÓDICOS EM EMPRESA.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Simone de Freitas Tavares; Cristina Rueda Almeida; Geisa F. Torres de Medeiros
Petrobras*

A Estratégia Global de Alimentação atividade física e saúde (OMS, 2004) recomenda ações que incrementem o conhecimento dos indivíduos sobre escolhas alimentares mais saudáveis e ações que modifiquem o ambiente de modo a tornar estas escolhas realmente

factíveis. Na Petrobras são desenvolvidas ações de promoção da alimentação saudável, que primam pela educação alimentar e nutricional e pela construção de ambientes que favoreçam a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Uma das Unidades da Petrobras REGAP (Refinaria Gabriel Passos) iniciou o projeto piloto de realização de "avaliação nutricional periódica" para os empregados desde 2007. A avaliação é realizada a partir de uma consulta individualizada com nutricionista, abrangendo: 1. avaliação antropométrica, considerando estatura, peso, IMC, circunferência da cintura, percentual de gordura (bioimpedância); 2. avaliação de exames laboratoriais; 3. levantamento da história dietética, hábitos e estimativa de consumo alimentar; 4. aconselhamento e encaminhamento caso necessário. Os dados levantados são lançados em um sistema corporativo informatizado de gestão de saúde que constitui um banco de dados único. Em todo período foram atendidos um total de 885 pessoas que corresponde a 80% dos empregados próprios, com a realização de 1337 consultas. Para classificação do estado nutricional dos trabalhadores foram utilizados parâmetros preconizados pela OMS, onde foram identificados 37% com peso normal, 43,5% com sobrepeso e 19,5% com obesidade. Foi constatado que apenas 9,6% de empregados realizam uma alimentação adequada de forma quantitativa e qualitativa, indicando que mesmo empregados considerados normais em relação ao peso apresentam alimentação inadequada e que necessitam ser orientados. Desta forma conclui-se que a avaliação nutricional periódica na empresa, além de ser uma forma de educação nutricional personalizada, permite que a empresa tenha dados para subsidiar suas intervenções de saúde.

1161

PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORES EM RELAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Marisa Périco; Suelen Caroline Trancoso Verginio
Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC) - Videira

Introdução: O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é fornecer refeições nutricionalmente adequadas para promover e proteger a saúde de seus comensais. Somado a isso, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado para melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores, através de recomendações nutricionais baseadas no atual cenário epidemiológico do Brasil, caracterizado pelo aumento de doenças crônicas não-transmissíveis - DCNT. Objetivo: Identificar o perfil do consumo alimentar de trabalhadores vinculados ao Programa de Alimentação do Trabalhador e verificar se os resultados estão de acordo com as recomendações do Programa. Método: Foram avaliados 3 cardápios, em dias consecutivos, oferecidos durante o almoço em uma UAN que fornece cerca de 350 almoços/dia para trabalhadores que executam atividades de esforço físico intenso. O consumo alimentar foi quantificado através da pesagem das preparações prontas antes da distribuição e pela pesagem das sobras e restos após a refeição. Realizada a quantificação do consumo, esta foi comparada aos parâmetros nutricionais do PAT contidos na Portaria Interministerial nº16, de 25/08/2006. Resultados: Os resultados encontrados apontam para a inadequação do consumo médio, com excessiva ingestão calórica (1450 Kcal), reduzido aporte de energia proveniente de carboidratos (53,58%) e excesso de ingestão de proteínas (16,91%), gorduras totais (29,07%) e sódio (4,45g); adequado em relação ao consumo de gorduras gaturadas (7,96%) que deve ser abaixo de 10%; e consumo de fibras (15,60%) superior ao recomendado. A média do NdPCal (7,89%) foi adequada em relação ao PAT que recomenda um valor de 6 a 10%. Conclusões: O consumo alimentar dos trabalhadores desta pesquisa não foi condizente com as diretrizes do PAT. Destaca-se principalmente o consumo excessivo de calorias e sódio, sendo este um fator de risco para o desenvolvimento de DCNT, como obesidade, hipertensão e diabetes. Assim, torna-se necessária a revisão no preparo das refeições objetivando melhorar sua qualidade nutricional e, intervenções através do desenvolvimento de atividades de educação nutricional junto aos trabalhadores para incentivar o consumo adequado e assim promover qualidade de vida nesta população.

0175

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE DIGITADORES NUMA INSTITUIÇÃO BANCÁRIA NUMA JORNADA DE TRABALHO DE SEIS HORAS E ALMOÇO DE QUINZE MINUTOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Maria Helena Marin; Carina de Sousa Santos
UNISUL

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador escreve como atividades leves, interpretadas também como sedentárias, aquelas relacionadas a trabalhar sentado e estar parado em pé, estão incluídos nesta categoria digitadores, telefonistas, bancários, estudantes e professores. Para esta categoria de trabalhadores deve haver redução das calorias com a simultânea elevação de vitaminas e sais minerais, e recomenda-se manter distância dos alimentos ricos em gordura em favor dos alimentos saudáveis. Muitos digitadores utilizam a pausa de 15 minutos para almoço, que os obriga por uma refeição mais rápida, o que traz também alterações na alimentação usual, onde o jantar passa a ser a refeição mais importante.

Objetivo: Caracterizar os hábitos alimentares e traçar o perfil nutricional de digitadores que trabalham em atividade sentada numa jornada de 6 horas e utilizam intervalo de 15 minutos para almoçar.

Métodos: Realizou-se um estudo transversal com funcionários de uma empresa que presta serviços bancários de digitação a Caixa Econômica Federal, agência localizada na região sul do estado de Santa Catarina. A população do estudo foi composta por todos os digitadores (n=25) da empresa terceirizada. A adesão dos funcionários para participar da pesquisa foi de forma voluntária, porém da população total foram excluídos 5 (16,6%) que não forneceram informações completas, totalizando 20 trabalhadores. O estado nutricional foi avaliado através do IMC e adotaram-se os pontos de corte preconizados pela WHO (1997). Considerou-se: IMC entre 18,5- 24,9 Kg/m² Eutrofia, IMC entre 25 - 29,9 Kg/m² Sobrepeso e IMC >30 Kg/m² Obesidade (para efeito de análise somou-se os resultados de sobrepeso e obesidade e se adotou somente a variável excesso de peso). O consumo alimentar foi avaliado através de registro alimentar do almoço durante 5 dias e através de um questionário contendo perguntas fechadas sobre atividade física (considerado como sim aqueles que praticavam exercícios com mais de 3 horas de duração semanal), consumo alimentar extra durante o trabalho (que consistia em doces, balas, biscoitos, salgados, refrigerantes) e quantidade de refeições realizadas diariamente delimitadas em desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite. Para análise e formação do banco de dados foi utilizado o programa Avanutri e o programa epidemiológico Epi Info (versão 3.5.1). Para a inferência estatística foi utilizado o teste exato de Fischer e o teste de Kruskal-Wallis. O nível de significância adotado foi de $\alpha=0,05$.

Resultados: Trata-se de uma população com idade mínima de 19 anos e máxima de 56 anos, idade média de 36,6 anos para os homens (DP= +9,08) e 32,5 anos para as mulheres (DP= +12,31) e a mediana de 40 e 30 anos respectivamente. Destes 55% (n=11) eram do gênero feminino e 45% (n= 9) do gênero masculino. Analisando-se o tempo em que os funcionários trabalhavam na digitação de dados, observou-se que 100% estava na função há mais de 1 ano. Durante a jornada de trabalho, permaneciam na posição sentada, levantando-se eventualmente para ir ao banheiro e para realizar a pausa de 15 minutos. Em virtude do horário da jornada de trabalho ser das 10 horas da manhã às 16 horas da tarde, 100% admitiram utilizar a pausa para almoçar. Observou-se que 45% da população estudada apresentaram excesso de peso, com prevalência no sexo masculino de 77,8% (p<0,05). Em relação à prática de atividade física, os trabalhadores com IMC normal e os com excesso de peso se distribuíram de forma bastante próxima, não apresentando associação significativa. A maior diferença foi para o percentual de trabalhadores eutróficos que não faziam atividade física (90%, n=10). A mediana do número de refeições diárias foi 4 para os eutróficos e 3 para os com excesso de peso. Observou-se que entre os que apresentaram excesso de peso 77,8% não realizavam o desjejum contra 81,8% dos eutróficos que o faziam (p<0,05). Para as demais refeições não foram encontradas associações significantes, embora tenha sido encontrado percentual de trabalhadores com IMC normal e com excesso de peso que realizavam refeições após a jornada de trabalho. Verificou-se diferença significante estatisticamente entre os sexos provenientes de calorias totais do almoço (p<0,05). Para o sexo feminino a mediana de 559 kcal encontra-se abaixo do valor mínimo de recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador (compreende 600 a 800 kcal), enquanto que para o sexo masculino a mediana foi de 714 kcal, dentro da faixa de recomendação. Verificou-se diferença significante entre os sexos também em calorias provenientes de carboidratos (p<0,05) e proteínas (p<0,05), sendo maiores no sexo

masculino. O aumento observado no caso dos lipídeos, não foi significante. Não houve variações estatisticamente significativas entre o consumo de alimento extra durante a jornada de trabalho e o estado nutricional. Tal comportamento se distribuiu de forma bastante semelhante.

Conclusões: Pode-se concluir uma forte associação positiva entre a jornada de trabalho de 6 horas e a desorganização dos hábitos alimentares. Entre os trabalhadores com excesso de peso verificou-se que o almoço em um curto período de tempo compromete a rotina alimentar, uma vez que, deixam de realizar refeições importantes como o jejum resultando em menor número de refeições diárias e mais horas em jejum, compensando com maior número de refeições a noite aliada à falta de exercício físico.

Em relação às calorias ingeridas no almoço, haja vista que não houve grandes diferenças em relação às recomendações do PAT, um estudo mais amplo é necessário para verificar as calorias ingeridas em relação ao total de calorias ingeridas em um dia; e verificar entre outros fatores se existe uma maior ingestão em outros horários, funcionando neste caso como uma compensação calórica, que justifique a prevalência de excesso de peso na população estudada, principalmente no sexo masculino onde foi encontrado maior número. Sugere-se a necessidade de se aplicar métodos como o recordatório de 24 horas. Uma vez que não há irregularidade na lei, pois o intervalo para jornada de trabalho de seis horas é de quinze minutos, é necessário adotar as recomendações do PAT para refeições menores (300 a 400 kcal) e as recomendações do Ministério da Saúde para aumentar a frequência e a qualidade (alimentos com menor densidade energética e índice glicêmico para aumentar o tempo de digestão, e fibras para aumentar a saciedade após a refeição) em função de menor quantidade de alimentos. Os resultados aqui encontrados têm efetivas aplicações em saúde pública, haja vista a necessidade de promover estratégias no sentido de mudanças no estilo de vida e hábitos alimentares, a fim de melhorar a qualidade de vida dos funcionários e que atendam as necessidades específicas da população em questão.

0520

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM COLABORADORES DE UMA INDÚSTRIA NA CIDADE DE BLUMENAU - SC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*LEAL, CR.;BERTIN, RL.
Fundação Universidade Regional de Blumenau*

Aproximadamente 40% da população brasileira no ano de 2003, apresentavam excesso de peso, de acordo com a classificação do Índice de Massa Corporal - IMC. O excesso de peso da população pode estar associado a um maior consumo de dietas de alta densidade energética, substituindo a alimentação adequada. Diante disto, objetivou-se avaliar o estado nutricional e a presença de fator de risco de doenças cardiovasculares dos colaboradores de uma indústria na cidade de Blumenau-SC. Foram avaliados 115 colaboradores de uma indústria da cidade de Blumenau – SC; onde foi avaliado a massa corporal, estatura e a circunferência da cintura (CC). O estado nutricional foi classificado pelo IMC, segundo pontos de coortes propostos pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Os colaboradores participantes receberam orientações nutricionais, através de folders educativos. A maior prevalência de obesidade foi verificada nas mulheres, sendo que constitui 19,18% da amostra. Nos homens, a obesidade esteve presente em 14,28% dos casos. O valor médio encontrado nesta pesquisa foi 25,92kg/m², evidenciando a presença de sobrepeso nos trabalhadores desta indústria. Em relação à medida da CC, 40% dos indivíduos estudados apresentavam valores maiores do que o ideal de acordo com as Diretrizes Brasileiras de Dislipidemia de 2001 VI, sendo observado que 80,43% da amostra que apresentaram CC elevada eram mulheres e 19,57% homens. Conforme os resultados, a obesidade prevaleceu entre as mulheres e a eutrofia esteve mais presente no sexo masculino. Em contrapartida, pôde-se observar a presença de baixo peso somente nas mulheres, porém, este resultado pode ser devido ao tamanho da amostra. A partir dos resultados obtidos na pesquisa, conclui-se que a maioria dos trabalhadores possui excesso de peso/obesidade e acúmulo de gordura abdominal. Para tanto, é fundamental que haja campanhas de educação nutricional nas Unidades de Alimentação e Nutrição a fim de melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores e assim prevenir doenças decorrentes do excesso de peso.

I – ALIMENTAÇÃO COLETIVA 2. ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

0589

ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL DE SAÚDE DE TRABALHADORES ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT) DE UMA INDÚSTRIA DA CIDADE DO RECIFE - PERNAMBUCO.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Alicinez Guerra Albuquerque: Albuquerque, AG.
Universidade Federal de Pernambuco*

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado pela Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade. Objetivo: Descrever o estado nutricional e perfil de saúde de trabalhadores assistidos pelo PAT restaurante de uma indústria da cidade do Recife, Pernambuco. Método: Estudo descritivo de corte transversal, realizado no restaurante de uma Indústria de Refrigerantes e Cerveja, durante o mês de agosto de 2006. A população formada de 125 trabalhadores, incluídos como amostra aleatória. A coleta de dados consistiu de forma primária, utilizando um questionário estruturado auto-aplicado com as seguintes variáveis: o estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corpórea (IMC); e o perfil de saúde (presença de Diabetes mellitus, Hipertensão Arterial e Dislipidemias). Os dados foram inseridos e processados no Excel 2000. Resultados: Foi encontrado um trabalhador com desnutrição grau 1 (0,8%), verificou-se que 49% apresentavam-se com o estado nutricional normal, 37% com sobrepeso e 12% com obesidade. Dentre os trabalhadores, foi encontrado um percentual expressivo de comensais que apresentavam Hipertensão Arterial (12%) e Dislipidemia (13,6%). Não foi encontrado nenhum trabalhador portador de Diabetes mellitus. Conclusão: O perfil do estado nutricional dos trabalhadores revelaram a necessidade de atividades de educação alimentar no âmbito do PAT, a fim de que haja conhecimento e conscientização do comensal quanto à importância de uma alimentação saudável e equilibrada para prevenção de doenças, recuperação e promoção da saúde.

1033

AVALIAÇÃO DAS PRÁTICAS DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS IMPLANTADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÕES E NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Nascimento, Fabiane Vieira; Santos, Gisleide de Jesus; Gresele, Adriana Horta; Martins, Emílie-me de Almeida
Universidade São Judas Tadeu*

O mercado de refeições coletivas vem crescendo nas últimas décadas. Desta forma, a garantia da qualidade microbiológica das refeições servidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição passou a ser um importante diferencial. Diversos foram os instrumentos criados para garantir a qualidade microbiológica na produção de refeições em larga escala, pode-se citar: Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle e Boas Práticas de Fabricação. O presente trabalho teve por objetivo avaliar as práticas dos procedimentos operacionais padronizados já implantados em uma Unidade de Alimentação localizada na zona sul de São Paulo, segundo a RDC 216/04. Foram criadas as listas de verificação com base na legislação vigente e aplicadas nos diversos setores da cozinha; foi dada maior ênfase para às questões de higiene de mãos, instalações, equipamentos e utensílios. Os colaboradores foram acompanhados individualmente, sensibilizados e capacitados para a melhoria dos procedimentos de higiene. Foram utilizadas placas de Petri com meio de cultura, Swabs e solução salina esterilizada para a coleta e sementeira do material da superfície das mãos dos colaboradores, antes e após a higienização. Foram colhidas também amostras de superfícies de equipamentos e utensílios da área de produção. Os resultados demonstraram que as não conformidades encontradas em relação à higienização de equipamentos estavam mais relacionadas à presença de resíduos de alimentos em instalações, utensílios e equipamentos assim como ao desconhecimento, por parte de alguns colaboradores, das diluições adequadas de sanitizantes a serem utilizados. Os resultados referentes à hi-

giene pessoal apresentaram não conformidades relacionadas ao consumo de alimentos durante a manipulação além de algumas falhas na frequência e procedimentos corretos de higiene de mãos. Atividades de capacitação individualizadas foram aplicadas a fim de solucionar as falhas detectadas e prevenir eventuais problemas.

Palavras-chave: produção de alimentos; qualidade; colaboradores; capacitação

1043

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAL EM DUAS PADARIAS DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS DE SANTA CATARINA.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Gledciani Alves Teodoro; Teodoro, GA; Edilene Darós Dagostim; Dagostim, ED
CBES Faculdade, Pós Graduação, Escola Técnica e Editora*

A demanda crescente do mercado de alimentação, além das exigências do público consumidor, tem solicitado também do empreendedor que deseja investir no mercado de trabalho uma postura profissional, deixando de existir improvisos (MONTEIRO & BRUNA, 2004). A importância econômica e social dos supermercados faz com que estes sejam assuntos constantes de muito interesse dos consumidores em geral (RIBEIRO et al., 2008). Diante do exposto uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação de BPF. O trabalho teve como objetivos detectar as principais não conformidades encontradas dentro das padarias, avaliar todas as etapas que envolvem produção de alimentos, identificando as condições higiênico-sanitária e físico-estrutural presentes em dois supermercados de uma mesma rede de acordo com as legislações vigentes RDC 275 e RDC 216, realizar uma análise comparativa a fim de verificar a existência de um padrão de procedimentos de boas práticas na rede de supermercados analisada e apontar recomendações de melhorias com base nos conceitos de BPF e POPs. Foram escolhidas duas panificadoras de uma rede de supermercados de Santa Catarina, uma situada no Norte do estado com 5 anos de funcionamento identificada na pesquisa como panificadora A e outra no Sul do estado com 14 anos de funcionamento identificada como panificadora B. Os resultados obtidos foram transformados em porcentagens de itens atendidos onde o resultado global foi classificado de acordo com as delimitações contidas no check list, sendo: Grupo 1 – 76 a 100%; Grupo 2 – 51 a 75%; Grupo 3 – de 0 a 50% de atendimento dos itens. Com base nos dados obtidos na pesquisa pode-se observar que o enquadramento das padarias A e B mesmo apresentando não conformidades foram caracterizados como boas, onde a padaria A classificou-se como Grupo 1 e a padaria B um dos itens foi enquadrado como Grupo 2 e o restante dos itens classificados como Grupo 1. A partir dos resultados obtidos pode-se concluir que os dois estabelecimentos analisados encontram-se em conformidade de acordo com a RDC 275/2004. Nota-se que ainda não existe um mesmo padrão na rede de supermercados foi visível que mesmo pertencendo à mesma empresa os estabelecimentos apresentaram não conformidades diferenciadas em alguns itens.

0397

SEGURANÇA ALIMENTAR E OPERAÇÕES COMERCIAIS ENTRE AUTOGESTÕES/ CONCESSIONÁRIAS DE ALIMENTOS E FORNECEDORES DE HORTALIÇAS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADAS NO MUNICÍPIO DE CAMPINAS (SP) E DISTRITOS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Rodrigues, KRM; Salay, E
PUC-Campinas - Faculdade de Nutrição*

As práticas de fornecedores e produtores de hortaliças são fatores primordiais para a garantia da qualidade final de refeições oferecidas em unidades de alimentação. Esse trabalho teve como objetivo verificar os tipos de contrato existentes entre os fornecedores de hortaliças in natura e minimamente processadas com as autogestões e concessionárias de alimentos, discutindo as implicações para a aquisição de um produto seguro. Entrevistaram-se, por meio de questionário pré-testado, autogestões (17 casos) e concessionárias de alimentos (22 casos) que atuavam em Campinas (SP) e distritos, de um total de 60 casos identificados em listagens de associações pertinentes. Para os dois tipos de hortaliças estudados, observou-se, na maioria das situações, a ocorrência de acordos informais. No caso das hortaliças in natura o contrato formal foi indicado por quatro unidades (10,3%) e o processo licitatório por duas (5,1%). A parceria com o fornecedor existia em 71,8% das empresas, caso contrário a compra ocorreria diretamente na Central de Abastecimento de

Campinas (CEASA) ou em lojas de auto atendimento, além de um caso com contrato de patrocínio. Notou-se que nas empresas de maior porte existia uma tendência a formalização dos contratos. Já no caso das hortaliças minimamente processadas 50,0% apontaram a parceria com o fornecedor, 33,3% o processo licitatório e 16,7 % integração vertical. À medida que as exigências de qualidade tornam-se mais rígidas, a tendência é que sejam adotados métodos formais de compra com a especificação dos produtos e processos, ou a integração vertical, garantindo-se a segurança do alimento, uma vez que atributos intrínsecos de qualidade não podem ser diretamente observados. Com exceção das concessionárias que servem acima de 100.000 refeições/dia, praticamente não existem contratos formalizados entre compradores e fornecedores de hortaliças, que poderiam contribuir para um melhor controle da segurança do produto.

0710

SEGURANÇA E QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Michele Vieira Ebone; Suzi Barletto Cavalli; Sidinei José Lopes; Gabriela Silva
Universidade Federal de Santa Catarina*

Os serviços de alimentação são essenciais e cada vez mais importantes no sistema alimentar, mas na ausência de um controle rigoroso no processamento, armazenamento e distribuição, os alimentos têm potencial para se tornarem fonte de doenças de origem alimentar. O objetivo da pesquisa foi identificar as atividades/sistemas utilizados por 105 serviços de alimentação para a gestão da qualidade higiênico-sanitária. Para coleta de dados, foi utilizado o instrumento de Cavalli (2003). Para tratamento estatístico foi usado o Teste qui-quadrado e Teste G em nível de 5% de significância e as questões abertas foram categorizadas em temas. Constatou-se que 78,8% utilizam alguma atividade/sistema, destacando-se as boas práticas (28,9%); constatou-se também que 81,4% dos gerentes consideraram seus funcionários capacitados para utilizá-los. Pode-se observar uma relação não significativa entre o número de refeições e uso de sistemas e/ou atividades de qualidade, ou seja, a adoção deles independe de quantas refeições são servidas/dia. Observou-se também uma relação não significativa entre o porte das empresas e o uso de sistemas/atividades de qualidade, ou seja, a adoção destes independe do porte da empresa. Contudo, cabe destacar que os sistemas de qualidade higiênico-sanitária são obrigatórios para as empresas do setor, indiferentemente do segmento, porte ou do número de refeições servidas diariamente. Dos locais que não possuem os sistemas, 51% dos gerentes desconhecem os métodos, 17,8% possuem método próprio e 11% declararam fatores econômicos. Quanto aos investimentos necessários, foi apontado pelos gerentes a necessidade de melhorar a estrutura física, os equipamentos e a capacitação. O estudo demonstrou que nem todos os serviços de alimentação possuem atividades ou sistemas de qualidade, precisando assim de melhorias para servir alimentos mais seguros.

1380

CONTROLE HIGIÊNICO – SANITÁRIA REALIZADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE EMPRESA DE COMBUSTÍVEIS E LUBRIFICANTES LOCALIZADA NA ILHA DO GOVERNADOR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Roberta Soares Casaes; Andreia Miranda dos Santos; Lidiane Amaro Martins
Unidade de Alimentação e Nutrição, GR SA (SOLUTEC)*

Unidades destinadas à alimentação coletiva têm como principal objetivo oferecer refeições que atendam critérios nutricionais e sanitários, preservando a saúde do consumidor. No entanto, estudos estatísticos evidenciam elevados índices de toxinfecções alimentares nesses estabelecimentos, sendo os produtos elaborados com carne os mais frequentemente envolvidos nesses surtos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o controle de qualidade, com ênfase na aferição de temperatura realizado durante o processo de preparo das refeições. Para isso foi utilizado termômetro digital marca Hand Held e os dados obtidos foram tabulados e analisados através do software Excel do Windows XP. Verificou-se que todos os produtos recebidos na unidade estavam em acordo às recomendações técnicas e legais. Uma vez que as preparações a base de carnes constituem alimentos de maior vulnerabilidade do ponto de vista de conservação e contaminação microbiológica, a sua qualidade deve ser monitorada desde o recebimento da matéria prima, etapa inicial dentro de um programa de controle de qualidade. Verificou-se que

durante o processo de descongelamento de produtos, principalmente de produtos cárneos, os mesmos se encontravam na faixa adequada de temperatura, minimizando os riscos. Quando algum gênero alimentício se encontrava em faixa inadequada, logo era sinalizado o perigo para evitar transtornos maiores. Conclui-se, portanto que o efetivo controle de qualidade em uma instituição de alimentação contribui para minimizar o risco de toxinfecções, pois na concorrência entre empresas de alimentação e a necessidade crescente de fazer-se refeições fora de casa, o item segurança dos alimentos passa a ser compreendido como qualidade, vantagem que diferencia uma empresa da outra, já que os consumidores estão cada vez mais exigentes em relação à sua expectativa no momento de adquirir um determinado produtos.

0578

DIAGNÓSTICO AVALIATIVO DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL DE FLORIANÓPOLIS/SC

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Caroline Faé; Beatriz Ritter Boni
Universidade do Sul de Santa Catarina*

O armazenamento de mercadorias consiste em uma importante etapa do controle de qualidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), em que as matérias-primas devem permanecer em condições que garantam a proteção contra contaminação, a redução das perdas da qualidade nutricional, e a conservação do produto. Para isso, deve-se observar e manter condições satisfatórias de controle e registro de temperatura, limpeza e rotina de higienização, rotatividade dos estoques e ventilação, para garantir a manutenção de bons padrões de higiene e evitar perdas econômicas, além de prevenir contra intoxicações e infecções alimentares. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos processos de armazenamento em uma UAN hospitalar em Florianópolis/SC, através da observação e aferição das temperaturas dos gêneros alimentícios armazenados sob refrigeração, a fim de sugerir melhorias para as não conformidades, de acordo com a legislação. Os principais aspectos observados durante a pesquisa foram: pouco espaço físico, ausência de prateleiras em uma das câmaras frias, temperaturas acima do recomendado, a não substituição das embalagens após a abertura das mesmas, e a falta de rotinas para higienização antes do armazenamento. Estes pontos podem ser modificados através de ações, garantindo a qualidade higiênico-sanitária do produto final.

0629

ANÁLISE DAS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS QUE ATUAM EM CRECHES DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ/MT

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Miriam Lucia Rocha de Carvalho; Cilce Helena de Figueiredo Preza Bertin; Maria Aparecida de Llma Lopes; Aída de Couto Dinucci Bezerra; Manuela Mika Jomori; Isabela Campos Queiroz; Carlos Rodolfo Horn
Universidade Federal de Mato Grosso*

INTRODUÇÃO: Os operadores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das doenças de origem alimentar sendo preconizadas a sua educação e formação, considerando primordial a incorporação de práticas voltadas para a qualidade e a segurança do alimento. **OBJETIVO:** Analisar as práticas de higiene dos manipuladores de alimentos que atuam em creches do Município de Cuiabá/MT **MATERIAL E MÉTODOS:** Os dados foram coletados em 34 creches municipais que atendem aproximadamente 2500 crianças de 2 a 4 anos de idade. São fornecidas diariamente em média 9500 refeições distribuídas entre desjejum, colação, almoço e jantar. Aplicou-se um check-list contendo itens relacionados à escolaridade, atribuições e práticas de higiene na manipulação de alimentos. **RESULTADOS:** Observou-se nas creches estudadas que 103 funcionários entre técnicos de nutrição escolar e auxiliares desenvolviam atividades de preparo de refeições, higienização da cozinha, recebimento e controle de estoque e distribuição das refeições às crianças. Desses, 90% apresentavam nível médio de escolaridade e apenas 38,2% tinham participado de cursos de treinamento nos últimos dois anos. Quanto às práticas, evidenciou-se que 88,2% dos manipuladores não apresentavam uniforme adequado, ausência de avental, toucas de proteção, e sapatos fechados. A maioria (58,8%) usava adornos no desenvolvimento das atividades e 38,2% apresentavam afecções cutâ-

neas ou feridas. No que refere a saúde, 85,3% dos manipuladores realizavam exames periódicos. Os técnicos e auxiliares desenvolviam atividades exclusivamente na unidade de alimentação em 85,3% das creches estudadas e, somente 33,3% dos manipuladores dispunham de equipamento de proteção individual. Quanto à higiene das mãos, verificou-se adequação das práticas em 70,6%. Entretanto, 64,7% dos manipuladores apresentaram hábitos pessoais e condutas inadequadas no desenvolvimento das atividades de preparo dos alimentos. **CONCLUSÃO:** De acordo com os dados encontrados, sugere-se a realização de treinamentos periódicos, palestras sobre segurança alimentar, e conscientização dos manipuladores sobre sua importância na produção de refeições, adequando as suas práticas de higiene e garantindo a segurança dos alimentos às crianças.

0690

TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: TEMPERATURA DO VISOR X AFERIDA UNIVERSIDADE PAULISTA

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Lee, V; Pita, COM; Spinelli, MGN
Universidade Paulista*

Introdução: Os estabelecimentos que fornecem alimentação têm que cumprir com as exigências higiênico-sanitárias exigidas por lei. Para tal, são executados vários controles, dentre eles o controle de temperatura, que é feito pela medição com termômetro, atividade que demanda um tempo expressivo na rotina do funcionário. **Objetivo:** Verificar a confiabilidade da utilização da temperatura exibida pelo mostrador digital dos equipamentos de conservação a quente. **Metodologia:** Foi realizado o controle de temperatura de passthrough quente de três Unidades de Alimentação e Nutrição no município de São Paulo. Para análise das temperaturas foram utilizados os critérios das legislações da Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA e Portaria CVS06/1999 – Estado de São Paulo, que estabelecem temperatura > 60°C para passthrough quente. A temperatura foi obtida através de 10 aferições em cada um dos equipamentos (três marcas diferentes) com um termômetro COTERGAVI. **Resultados:** Foi possível notar que as temperaturas exibidas pelo mostrador digital dos equipamentos das unidades analisadas (média 82°C) foram sempre maiores do que as obtidas pela medição no seu interior (média 72,7 °C), porém todas se encontravam de acordo com a legislação respeitando o critério de 65° a 70°C para a conservação de alimentos quentes, indicando que a tecnologia oferecida por esses equipamentos garantem a adequada conservação do alimento mesmo que as temperaturas indicadas no visor estejam em discordância com a temperatura efetiva no equipamento. **Conclusão:** É possível, portanto, em equipamentos de manutenção de temperatura quente e em bom estado, confiar nas temperaturas exibidas pelo mostrador digital.

1139

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UMA PADARIA DA CIDADE DE RECIFE-PE

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN**

*Alves, JLB; Souza Jr, NL; Carvalho, V; Sousa, VP; Oliveira, DF; Arruda, SGB
Centro Acadêmico de Vitória - CAV/UFPE*

As padarias são estabelecimentos onde se exerce a atividade de fabrico de pão, produtos afins e produtos de pastelaria. Os locais de produção de alimentos são responsáveis por transmissão de doenças, caso o manejo e higienização de matérias-primas, equipamentos, utensílios e de trabalhadores não esteja adequados. **Objetivos:** Verificar as condições higiênico-sanitárias de utensílios, equipamentos, instalações, manipuladores de alimentos, como também averiguar as condições de trabalho dos empregados, quanto ao uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), em uma panificadora na cidade de Recife – PE. **Metodologia:** Optou-se pela observação do tipo descritiva. Para realização deste trabalho foi utilizado um roteiro de observação, conhecido como Check-List. Os observadores foram treinados e acompanharam a produção da padaria no período de novembro de 2008, durante três dias por semana, num total de três semanas. A lista utilizada como Check-List foi a: LISTA DE AVALIAÇÃO PARA BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO RDC 216/2008. **Resultados:** Avaliou-se que o tamanho do local é apropriado para as atividades de produção. O fator higienização de instalações, equipamentos, móveis, e utensílios foram estudados verificando uma precariedade exacerbada. As áreas internas e externas são

pontos críticos, pois fora da panificadora observa-se lixos, como também a área interna com presença de madeiras e papelões. Não se observou formas eficientes e eficazes de prevenção e combate a vetores e pragas. Não existe na unidade um programa de educação alimentar e de saúde. O ponto mais crítico evidenciado referiu-se aos manipuladores da panificadora, onde a falta de EPIs (camisa, sapatos fechados, touca, luvas) e higienização pessoal é explícita, podendo ocasionar acidentes de trabalho e contaminação microbiológica de alimentos, respectivamente. Conclusão: Diante do presente estudo, e após uma análise imparcial dos dados, a padaria em questão está muito aquém do padrão ideal que tanto a presente legislação quanto os profissionais de saúde desejam obter.

1076

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA REDE PRIVADA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Camilla da Silva Barcellos; Lidiane Amaro Martins; Yone Silva; Rinaldini Coralini Phillipa Tancredi; Sandra Goulart Magalhães
UNIRIO*

Diferentes autores destacam a importância da capacitação e treinamento, dos manipuladores de merenda escolar como condição básica, na prevenção de agravos à saúde dos escolares. A RDC 216 de 2004, aprovada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, preconiza que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a curso de capacitação abordando, os temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. Este estudo teve como objetivo avaliar as condições da alimentação escolar, seja merenda ou almoço, e das boas práticas dos manipuladores. Como metodologia, foi elaborada uma ficha de verificação de parâmetros estabelecidos em regulamentos federais e municipais, adaptados em um checklist, que foi aplicado em doze escolas particulares localizadas no município do Rio de Janeiro nos meses de março e abril de 2009. Os resultados demonstraram que do total de manipuladores ocorre significativa predominância do sexo feminino (88,9% n=25), e que todas as cozinhas observadas ao longo do estudo apresentaram alguma irregularidade no ponto de vista físico e higiênico sanitário, o que as tornam cozinhas em condições impróprias, que apresentam algum tipo ou possibilidade de risco de contaminação à alimentação escolar. O item mais agravante entre os analisados foi a manipulação inadequada dos alimentos, assim como seu armazenamento, ambos feitos pelos manipuladores. Das 12 escolas visitadas, em apenas 33,3% (n=4), foi verificado o conhecimento dos manipuladores sobre as doenças transmitidas por alimentos (DTA). Conclui-se pela necessidade de capacitações e treinamentos manipuladores de alimentos, assim como uma rigorosa supervisão de uma nutricionista com conhecimento sobre a segurança alimentar no âmbito escolar.

0406

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, CONFORME AS LEGISLAÇÕES RDC N. 275 DE 2002 E RDC N. 216 DE 2004.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Jenniffer Chag
Pontifícia Universidade Católica do Paraná*

Resumo: Com o crescimento do segmento de alimentação fora do lar, as empresas vêm criando diferenciais competitivos seja por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços, da qualidade higiênico-sanitária, do atendimento ou do preço de aquisição acessível, a fim de atrair e fidelizar os clientes. Para se garantir e controlar as condições higiênico-sanitárias, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabeleceu regras, normas e requisitos higiênico-sanitários a serem seguidas por todos os estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos, tais como a Resolução RDC n. 275 de 2002 e a RDC n. 216 de 2004. Portanto o objetivo do estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição, conforme as legislações brasileiras RDC n. 275 de 2002 e n. 216 de 2004, além de analisar as não conformidades presentes no estabelecimento e realizar uma comparação entre as duas legislações. O estudo foi

realizado em uma UAN no município de Curitiba-PR. Para a avaliação das não conformidades e as condições higiênico-sanitárias foram aplicados o check list contido na RDC n. 275 e o check list elaborado através da RDC n. 216 disponibilizado pela UAN em questão. O check list da RDC n. 275 possui 172 itens, divididos em 5 grupos e o check list da RDC n. 216, 146 itens divididos em 12 grupos. Foi elaborada tabela com grupos adaptados para a comparação das duas legislações, onde alguns grupos ou itens de ambas sofreram desmembramentos ou agrupamentos. Na análise realizada através da RDC n. 275, obteve-se 58% de não conformidades. Já na análise feita com base na RDC n. 275 de 2002, 51% de não conformidades foram levantadas. A RDC n. 275 de 2002, possui uma abordagem mais ampla, porém não detalha os problemas mais evidenciados. Já na análise pela RDC n. 216 faz-se uma análise mais detalhada evidenciando problemas em alguns itens que podem passar despercebidos quando analisados pela RDC n. 275.

Palavras-chaves: Avaliação higiênico-sanitária, legislações, UAN

0451

AVALIAÇÃO DO PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE SALADAS EM UM RESTAURANTE SELF SERVICE DA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*Márcia Andréia Barros Moura Fé; Lara Silva Mendes
Universidade Estadual do Ceará*

Durante o pré-preparo, preparo e distribuição das saladas podem ocorrer falhas no controle higiênico-sanitário resultando em risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O presente estudo realizou a avaliação do pré-preparo, preparo e distribuição de saladas servidas em um restaurante self service de Fortaleza – Ceará, no período de 6 a 17 de Julho de 2009. Para tanto, utilizou-se como instrumento de coleta de dados uma lista de verificação para avaliação das boas práticas, além dos registros de tempo e temperatura do balcão refrigerado e das preparações frias servidas. O restaurante estudado apresentou, de um modo geral, uma condição higiênico-sanitária classificada como regular. As principais falhas encontradas foram relacionadas a estrutura física, higiene dos equipamentos e utensílios e nos procedimentos e hábitos de higiene dos manipuladores. Verificamos que a área de vegetais estava localizada em ponto de intensa passagem de pessoas, apresentando rachaduras no teto, ralos sem dispositivo de fechamento, luminárias sem proteção contra quedas acidentais e explosões e ausência de telas nas janelas. Durante a manipulação observamos ausência de higienização prévia dos equipamentos e utensílios; ausência de sacos plásticos nos coletores de lixo; ausência de uso de luvas descartáveis para corte, montagem e decoração das saladas, ausência de higienização das mãos, utilização de uniformes em estado de conservação ruim e falta de cartazes informativos sobre hábitos de higiene. Em relação às temperaturas do balcão refrigerado, observou-se que a maioria estava acima de 8°C, ou seja, temperatura elevada para conservar as preparações frias ao longo da distribuição. De um total de 90 (noventa) preparações servidas frias, incluindo frutas porcionadas e salada crua/ cozida com ou sem maionese, a maioria (91,0%) permaneceu com temperaturas acima de 21°C por no mínimo 1 hora de exposição, excedendo o binômio tempo/ temperatura ideal. Em nenhuma das preparações foi registrado temperatura inferior a 10°C. Ligar o equipamento 3 (três) horas antes do abastecimento das cubas, realização de manutenções preventivas e programá-lo para que sua temperatura permaneça abaixo de 10°C seriam soluções benéficas para um melhor controle das temperaturas.

1035

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DE JOINVILLE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

*SILVA, R.; SCHOTT, E.; CZARNOBAY, SA; MACHADO, GS
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC*

O número de casos de toxinfecções alimentares cresce ano a ano, sendo considerado pela Organização Mundial de Saúde uma das grandes causas de enfermidades em todo o mundo. Com a ampliação de unidades de alimentação e nutrição (UAN), tanto públicas ou privadas, observa-se uma maior exposição dos alimentos a perigos de contaminação microbiana ligados às práticas incorretas de processamento e manipulação. Nesse sen-

tido, espaços coletivos, inclusive os educacionais, tem sido objeto de várias pesquisas. Neste sentido este estudo teve como objetivo, comparar o perfil sócio-cultural e a qualidade da microbiota das mãos de merendeiras, em dez escolas municipais e dez estaduais do município de Joinville-SC. O método utilizado foi aplicação do questionário a uma merendeira de cada escola e realizada coleta de material para análise da microbiota de suas mãos, antes e após a lavagem. A identificação das bactérias foi feita através de provas bioquímicas. Utilizaram-se os testes estatísticos t-Student, mann-whitney e qui-quadrado para comparação entre os grupos. Não foi observada diferença significativa no perfil das merendeiras entre os tipos de escolas (municipal e estadual). Quanto à qualidade da microbiota das mãos, observou-se uma diferença entre os grupos em relação à quantidade de Unidade Formadora de Colônia de Psicotróficos e Salmonella sp, antes da lavagem das mãos, e de Staphylococcus aureus, antes e após a lavagem das mãos. Neste estudo constatou que a identificação de microorganismos patogênicos ou indicadores de manipulação inadequada foi observado mesmo após a lavagem das mãos, em ambos os grupos, e a maioria das mulheres encontravam-se realizando atividades que envolvem a preparação da merenda, ou seja, o material coletado antes da lavagem das mãos, que apontaram maiores quantidades de UFC de microorganismos, estava presente no momento da manipulação dos alimentos. Devido aos vieses encontrados, se faz necessário maiores pesquisas na área e maior investimento em treinamentos para manipuladores de alimentos, pois os processos de rotina durante a manipulação dos alimentos e seu preparo, devem ser objetos de constante atenção, como também observações epidemiológicas e programas específicos são necessários para a prevenção e correção das falhas que favorecem e determinam os surtos alimentares.

0768

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E FÍSICO-ESTRUTURAL DE PANIFICADORAS DE SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO – PR

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE – SEGURANÇA HIGIÊNICO – SANITÁRIA EM UAN

DALPUBEL, D;PAPPEN, DRHP
Universidade Paranaense - UNIPAR

Grande parte dos supermercados está acompanhando a evolução dos setores e investindo nas seções de padaria e rotisserie, sendo uma estratégia para atrair consumidores às suas empresas com maior frequência. Este estudo busca avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de seis panificadoras de supermercados de Francisco Beltrão - PR, através de análises microbiológicas dos manipuladores, superfícies e utensílio, usando como critério avaliativo o check-list de auditoria, tendo como referência a Resolução - RDC 275, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: sim, quando o estabelecimento atendeu os itens observados; Não, para não conforme e não aplicável (NA) quando os itens observados não necessitavam aplicação nos estabelecimentos avaliados. Após a coleta de dados, cada estabelecimento participante da pesquisa, recebeu uma classificação a partir de um percentual, que seguiu as indicações do check-list utilizado, e criou-se uma classificação para cada percentual. Em conjunto, foi realizada avaliação microbiológica através da técnica de superfície, utilizando-se "swabs" estéreis, nas mãos de funcionários, superfícies e utensílio, para analisar a presença de coliformes totais, coliformes fecais e Staphylococcus aureus. Posteriormente ministrou-se palestra aos manipuladores de todas as panificadoras de supermercados avaliadas, com o objetivo de explicar os princípios das Boas Práticas de Manipulação de alimentos. Os resultados apresentados através check-list todas panificadoras classificaram-se no grupo 3, caracterizando-se em condições higiênico-sanitárias insuficiente. Referente a avaliação microbiológica constatou-se que do total de amostras coletadas 73,33% apresentou contaminação com coliformes totais, os coliformes fecais estavam presente em 46,67% das amostras e 56,67% apresentaram-se contaminadas com Staphylococcus aureus. Conclui-se, por este estudo, que todos os estabelecimentos pesquisados, classificaram-se como insuficientes de acordo com o check-list aplicado e as análises microbiológicas, revelaram altos índices de contaminação. Sendo esses possíveis causadores de contaminações, assim, não garantindo a segurança alimentar aos consumidores.

0824

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Ana Carolina Fernandes;Manoela Menegazzo;Korina Fracalossi;Neiva Inez Medeiros
Universidade Federal de Santa Catarina

Na infância, a alimentação qualitativa e quantitativamente adequada é essencial para garantir o crescimento e desenvolvimento da criança. Segundo o PNAE, cada refeição oferecida deve suprir 15% de suas necessidades nutricionais. Porém, os Centros de Educação Infantil (CEIs) atendem crianças de 2 a 6 anos, cujas recomendações nutricionais diferem segundo a faixa etária. Ainda, conforme as "Leis da Alimentação", deve-se observar, além da quantidade e adequação nutricional dos alimentos, a qualidade e a harmonia entre eles. Desta forma, o presente estudo objetivou avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações de um cardápio mensal oferecido aos CEIs de atendimento integral em um Município de Santa Catarina.

Foi realizado um estudo de caso documental, utilizando-se o cardápio do mês de junho de 2008, conforme os critérios de inclusão e exclusão pré-estabelecidos para a escolha. A avaliação do cardápio foi realizada pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC, adaptado à realidade de CEIs com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a população brasileira.

Observou-se que a alimentação oferecida apresenta baixa oferta de carnes gordurosas/frituras (8%), não há excesso de alimentos sulfurados (4%) nem monotonia de cores (12% dos dias). Porém, há alta oferta de carboidratos simples (92%) e ácidos graxos trans (100%), pouca oferta de frutas (4%) e folhosos (16%), oferta insuficiente de legumes e verduras (48%) e monotonia de cores nos lanches (68%).

A elaboração do cardápio necessita de um acompanhamento mais rigoroso para que as preparações se adéquem a todas as recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira.

Torna-se também fundamental estimular a criança a consumir diferentes tipos de alimentos. Assim, além de reformulações no cardápio, sugere-se que sejam desenvolvidas aulas práticas envolvendo o pré-escolar com o alimento, bem como realizadas atividades de orientação nutricional com os pais ou responsáveis.

0385

ELABORAÇÃO DE CARTILHA PARA TREINAMENTO DE SISTEMA APPCC PARA COLABORADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO EM NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

VECHI, G;BARBOZA, MM;SANTOS, JC dos;ALMEIDA, EB;BRONISLAWSKI, S;GRAF, R;FRAZZON, L
UNIVALI

Os alimentos contaminados podem causar diversas doenças, sendo que a maior parte destes problemas é causada pela manipulação inadequada. A educação e o treinamento dos manipuladores são ferramentas essenciais para garantir o fornecimento de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. As boas práticas junto à identificação de pontos críticos, desde o recebimento até a distribuição dos alimentos são pontos fundamentais para o controle de qualidade. Dentro deste contexto, a Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle é amplamente defendida como um método eficaz para garantir a qualidade das refeições em UAN's. Dessa forma, o objetivo desse trabalho é criar uma ferramenta de fácil entendimento para o treinamento dos manipuladores quanto ao sistema APPCC, possibilitando a melhor aplicação prática do sistema nas UAN's. O presente trabalho foi realizado em três Unidades de Alimentação e Nutrição do vale do Itajaí, no mês de setembro de 2009. Foi realizado um treinamento específico para os manipuladores de alimentos dessas unidades, que teve como base a Cartilha do Manipulador, elaborada por estagiárias de Nutrição, conforme os Planos de APPCC determinados pela concessionária. A Cartilha foi dividida em seis grupos de alimentos, sendo que cada um deles apresentava um fluxograma exemplo e a explicação de cada etapa do APPCC em linguagem simples e clara. Para o melhor entendimento do sistema APPCC, no lugar das definições básicas utilizadas pelas unidades foi utilizado o Método da Sinaleira. Esse método teve como objetivo expor de uma maneira simples como funciona o APPCC. A cor verde indica o PPR (Programa de Pré-Requisitos). A cor amarela é relacionada ao PPR Operacional (Programa de Pré-Requisitos Operacional). Já a cor vermelha aparece

nas etapas em que o perigo já foi eliminado ou reduzido, caracterizando um PCC (Ponto Crítico de Controle). O treinamento é o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimento, promover conscientização e mudar atitudes. Com a aplicação desta proposta observou-se uma melhora no entendimento do método por parte dos manipuladores. Diante do contexto, conclui-se que um treinamento eficaz pode levar a grandes melhorias dentro de uma UAN, ajudando a melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos serviços oferecidos.

0235

TÉCNICAS DE PRÉ-PREPARO DE FEIJOES EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DAS REGIÕES SUL E SUDESTE DO BRASIL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Ana Carolina Fernandes; Maria Cristina Marino Calvo; Rossana Pacheco da Costa Proença
Universidade Federal de Santa Catarina

Considerando tanto a importância da alimentação fora de casa nos hábitos contemporâneos, quanto o papel cultural e nutricional do feijão na alimentação brasileira, este estudo visou investigar as técnicas de pré-preparo e os tipos de feijão utilizados nas unidades produtoras de refeições (UPRs) das regiões Sul e Sudeste do Brasil. Foi elaborado e disponibilizado um questionário on-line, divulgado via correio eletrônico para nutricionistas responsáveis técnicos de UPRs. Definiu-se a amostra por saturação de tempo, e o questionário foi disponibilizado na web por quatro meses. O questionário continha sistema de identificação por número do registro no respectivo Conselho Regional de Nutricionistas, evitando duplas respostas e possibilitando a limitação por região. Os dados foram analisados por estatística descritiva básica e teste de qui-quadrado. Registraram-se 445 respostas de nutricionistas responsáveis por 413.688 refeições. Um percentual de 49% da amostra relatou realizar a etapa de remolho do feijão. Não foi encontrada associação entre realização de remolho, estado, tipo de feijão ou porte da UPR. Os motivos para realização de maceração do feijão foram classificados como sensoriais e operacionais, sobressaindo-se a questão operacional naqueles que não realizam essa etapa. Em 69% das UPRs, a água de maceração é descartada antes da cocção. Observou-se que a realização de maceração do feijão parece ser determinada pela percepção do nutricionista sobre sua importância, muitas vezes, destacando-se as questões operacionais em detrimento das nutricionais e sensoriais. Salienta-se, assim, a necessidade de discussão sobre a importância das técnicas de preparo na qualidade nutricional e sensorial das preparações.

0431

DETERMINAÇÃO DO PER CAPITA DE SAL UTILIZADO EM ALGUMAS PREPARAÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO – CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Suzuki, ET; Marcon, MC; Kazapi, RG
Universidade Federal de Santa Catarina

Este estudo foi realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina – RU/UFSC, entre 03 de agosto e 02 de outubro de 2009. O RU/UFSC serve em média 3600 almoços/dia. O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o controle no consumo de sal, portanto a utilização desse mineral deve ser feita de forma moderada na produção de refeições. Assim, objetivou-se determinar a quantidade de sal e sódio utilizada na preparação de alguns complementos servidos no RU/UFSC. Analisou-se também o per capita de sal e sódio extrínseco da refeição servida na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN. Para isso foram pesados todos os pacotes de sal enviados à área de produção, os que voltaram ao almoxarifado e aqueles utilizados nos complementos. A fim de comparação, utilizaram-se as recomendações do Guia Alimentar de no máximo 5g de sal diário adicionado e do PAT, de 720 a 960mg de sódio no almoço e 2400mg de sódio/dia. Considerou-se a recomendação do Guia Alimentar dividida entre as duas grandes refeições, sendo considerado para este estudo o valor de 2,5g de sal. Esta quantidade foi dividida entre as diferentes preparações do cardápio, obtendo-se o valor de 0,5g de sal adicionado e 200mg de sódio para os complementos. Para a seleção dos complementos o critério estabelecido foi a maior frequência nos cardápios dos quatro últimos meses. Os complementos que fizeram parte deste estudo foram a

batata sauté, a polenta simples, o macarrão alho e óleo, a farofa simples e a jardineira de legumes II. Em todos os dias analisados, o sal e o sódio extrínseco das refeições ultrapassaram a quantidade definida neste estudo. Dentre os cinco complementos analisados, somente a batata sauté ficou dentro das recomendações estabelecida. A preparação que apresentou maior inadequação de sal e sódio foi o macarrão alho e óleo, com 106% e 215% acima respectivamente. As técnicas de preparo necessitam ser revistas para incluir opções de tempero, revisão do per capita de sal, oficinas de sensibilização enfatizando as consequências do excesso de consumo de sal a saúde e, continuar esta avaliação abrangendo as demais preparações do cardápio.

0167

SATISFAÇÃO DOS ACOMPANHANTES DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM A ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Marta Neves Campanelli Marçal Vieira; Daiane Sofia de Moraes Paulino; Mariana Assad; Camila Cremonesi Japur; Valéria Laguna Salomão Ambrósio; Cecília Vilela dos Reis; Nancy Yuki Yamamoto Tanaka
Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

INTRODUÇÃO

A presença do acompanhante de pacientes pediátricos é fundamental para minimizar o desconforto físico e psicológico causado pela hospitalização. Por esta razão é necessário fornecer um atendimento de qualidade a tais acompanhantes, cuja satisfação com o atendimento deve ser uma meta a ser alcançada.

OBJETIVOS

Identificar a qualidade nutricional da alimentação ingerida e avaliar a satisfação dos acompanhantes de pacientes pediátricos internados em um Hospital Universitário com a assistência nutricional.

METODOLOGIA

Foram selecionados, por conveniência, 76 acompanhantes na Enfermaria Pediátrica. Foi aplicado um recodatório de 24 horas e um Questionário de Satisfação que incluía características pessoais dos pacientes e acompanhantes, e atribuição de notas de 0 a 10 para as variáveis: Refeições principais e complementares e seus respectivos constituintes, para a Higiene de utensílios e ambiente, para a Adequação dos materiais e para o Comprometimento dos funcionários (CF). Os dados de ingestão foram comparados com as DRIs.

RESULTADOS

A média de idade foi de $32 \pm 7,17$ anos. A maior parte dos acompanhantes tinha menos de 11 anos de estudo (38,1%, menos que 8 anos de estudo e 18,43% entre 8 e 11 anos); apresentava excesso de peso (34,2% com sobrepeso e 18,4% com obesidade) e eutrofia (40,8%). Nove acompanhantes eram nutrizes. A alimentação do hospital era suplementada por 51,3%, sendo o gasto semanal médio com a compra desses alimentos de R\$ $20,67 \pm 22,15$ (comprometendo $9,49 \pm 10,88\%$ da renda). Os principais alimentos comprados são: salgadinhos, refrigerante, doces, suco e bolachas. A nota média atribuída para o serviço foi $8,87 \pm 1,61$. As principais queixas foram referentes à insuficiência da quantidade e tempero da salada. A maioria se queixava de fome no período noturno e a falta de proteção dos vasilhames com saladas e frutas. A ingestão de cálcio não alcançou a recomendação para 100% dos acompanhantes; a de fibras para 98,7% e folato para 92,1%.

CONCLUSÃO

Embora os acompanhantes demonstrem boa avaliação da assistência nutricional, existem oportunidades para melhoria do serviço. Para adequar a ingestão de nutrientes sugere-se o ajuste na ingestão de hortaliças, frutas e produtos lácteos.

0752

AValiação dos Recursos Humanos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar em Belém-PA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

Akiko da Costa Migiyama; Alessandra Cristina S. Costa; Suzane Almeida Rodrigues; Taiana Souza Sena Ferreira; Tania Moares Ribeiro; Larissa da Cunha Feio Costa; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça
Universidade Federal do Pará

O hospital, como qualquer organização, necessita de pessoas para o desenvolvimento de seus processos e cumprimento de sua missão, seus objetivos e metas. O presente traba-

Ho objetivou avaliar o funcionamento de uma UAN com ênfase nos recursos humanos, de um hospital privado no município de Belém-PA. Foi desenvolvido um questionário de coleta de dados, contendo perguntas fechadas e abertas, como número, recrutamento e seleção de funcionários, taxa de absenteísmo, saúde do trabalhador, treinamentos e incentivos de planos de carreira, e ambiência de trabalho. Os dados foram analisados segundo as recomendações da NR-24 e de Oliveira (1986), Mezomo (2002), Teixeira (2006) e Gandra (1986). Constatou-se um total de 32 funcionários, sendo 78,1% do sexo feminino (n=25) e 21,9% do sexo masculino (n=7), com idade média de 30 anos. Este dimensionamento encontra-se acima das recomendações da literatura. Com respeito a ambiência do local de produção, encontrou-se em desacordo com as recomendações a localização da UAN e a ausência de iluminação natural no ambiente. Foi constatado ainda que a maioria dos equipamentos utilizados para o preparo das refeições não são silenciosos, interferindo negativamente na sonorização do ambiente. A taxa de absenteísmo do hospital foi de 15,6% (mensal), o que é considerado um valor alto, pois o número de funcionários é pequeno. Este desequilíbrio entre a frequência dos colaboradores no trabalho pode prejudicar a qualidade dos serviços prestados. Houve uma elevada taxa entre os funcionários de insatisfação com o trabalho, onde os itens apontados foram salário baixo e grande exigência da direção do hospital. Observou-se que não há promoção, incentivo ou campanhas quanto à saúde do funcionário. A empresa, não possui plano de cargos e salários, e nem outro benefício como plano de saúde e vale alimentação significando o descontentamento entre os profissionais da UAN. A frequência de treinamentos realizados pela nutricionista mostrou-se adequada. Verifica-se portanto, a necessidade de um plano de ação corretiva do absenteísmo não punitiva, pois desta forma a insatisfação aumentará consideravelmente. Investimentos, como o aumento de salário, planos de carreira e treinamentos de competência técnica são métodos que exigem custo financeiro, mas que gera satisfação do do trabalhador, e irá refletir positivamente na taxa de absenteísmo.

1077

ELABORAÇÃO DE GUIAS ILUSTRATIVOS DE MEDIDAS CASEIRAS PADRONIZADAS PARA O PORCIONAMENTO DE SALADAS, SOBREMESAS E PEQUENAS REFEIÇÕES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HU/UFSC

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

*SOUSA, AA;GUIMARÃES, BS;CARNEIRO, CC;ALENCAR, MLA
UFSC - Departamento de Nutrição*

O SND/HU/UFSC vem desenvolvendo um trabalho com o objetivo de padronizar o porcionamento das dietas oferecidas aos pacientes, devido à constatação da existência de falhas nos procedimentos, principalmente pela dificuldade de adequação dos utensílios utilizados e intensa rotatividade de funcionários no setor, aliados à ocorrência de treinamento para essa atividade somente uma vez ao ano. Este trabalho teve o objetivo de desenvolver guias ilustrativos de medidas caseiras padronizadas como orientação aos funcionários durante o porcionamento de saladas, sobremesas e pequenas refeições (desjejum, lanche e ceia). A proposta foi desenvolvida no período de agosto e outubro de 2009, de acordo com as seguintes etapas: reconhecimento do padrão de cardápios e dos grupos de alimentos constantes nas preparações produzidas através da análise documental (formulários e manual de dietas); observação aberta das atividades de preparo das saladas e sobremesas e da montagem dos carros de transporte contendo as refeições dos pacientes; identificação e seleção dos utensílios para o porcionamento dos alimentos/refeições/preparações propostas, adequando-os às medidas caseiras planejadas no Manual de Dietas e pesagem dos alimentos e registro fotográfico para subsidiar o porcionamento dos diferentes itens das refeições. Como resultado final, foram elaborados três guias ilustrativos: o de saladas destacou o espaço/volume a ser ocupado por cada uma das hortaliças na saladeira, na forma de porção inteira, meia porção e um terço da porção com seis exemplos de saladas compostas do cardápio da unidade; as frutas foram comparadas em seus tamanhos pequeno, médio e grande, as frutas fatiadas seguiram o padrão de uso da unidade e ilustradas em prato de porcelana e para frutas em cubo, uvas e sobremesas elaboradas foi determinado o padrão de 100g em cremeiras; os itens do desjejum, lanche e ceia (mingau; café com leite; sachês de açúcar, margarina/manteiga e geléia/doce; pães (de trigo, doce e de forma), torrada e biscoito salgado) foram fotografadas em cinco modelos de bandejas. Os líquidos obedeceram aos padrões da unidade. Nos três guias ilustrativos levou-se em consideração a qualidade nutricional e higiênico-sanitária, a apresentação e a organização dos alimentos/preparações. Todo o processo de construção dos guias, contou com a discussão coletiva da equipe envolvida no processo.

0228

DESENVOLVIMENTO DE UM MÉTODO PARA O CONTROLE DA UTILIZAÇÃO DE GORDURA TRANS NO PROCESSO PRODUTIVO DE REFEIÇÕES

ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTROLE DE QUALIDADE DE PROCESSO DE PRODUÇÃO EM UAN

*Vanessa Martins Hissanaga; Rossana Pacheco da Costa Proença; Jane Mara Block
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA*

A Organização Mundial da Saúde (OMS) publicou, em 2004, a Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, tendo a eliminação do consumo da gordura trans como uma de suas metas. Nesse sentido, o presente estudo objetivou desenvolver um método de controle da utilização de gordura trans no processo produtivo de refeições (CGTR). Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva em desenvolvimento, sendo o método delineado e testado através de um estudo de caso. As etapas da pesquisa foram: a- identificação de informações sobre a utilização e a formação de gordura trans no processo produtivo de refeições na literatura científica; b- identificação de grupos e/ou subgrupos de preparações que possam vir a conter gordura trans a partir de processos produtivos facilitadores para a adição e/ou formação dessas gorduras; c- concepção de um modelo de método de controle de gordura trans na produção de refeições; d- seleção do local do estudo de caso; e- aplicação do método no local escolhido; f- revisão do método a partir da experiência no local do estudo de caso e elaboração de estratégias para a aplicação do método desenvolvido. Os dados foram coletados em uma Unidade Produtora de Refeições de Florianópolis-SC, por meio do acompanhamento das refeições do desjejum, almoço e coffee break. Como resultados foram definidas as etapas do processo produtivo que necessitam de controle para evitar um cardápio rico em gordura trans. Dentre essas etapas salientam-se: a seleção de fornecedores que não utilizem produtos industrializados contendo gordura vegetal hidrogenada, a conferência da lista de ingredientes dos rótulos dos alimentos e o controle de tempo e temperatura dos óleos utilizados para frituras de imersão. O CGTR é apresentado em etapas de aplicação, formulários com instruções para a coleta de dados, análise dos dados e glossário. Ressalta-se que este instrumento pode contribuir na gestão da oferta de refeições nutricionalmente mais saudáveis, auxiliando para que as Unidades Produtoras de Refeições, tanto comerciais quanto coletivas, cumpram o seu papel de promotoras de saúde.

0990

ANÁLISE DOS RESÍDUOS GERADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Machado F.; Amaral, T.; Moreira, V.; Medeiros, MG.; Lourenço, MS.; Monnerat, CF.
Universidade Federal Fluminense*

A problemática da geração e destinação final dos resíduos sólidos tem aumentado significativamente e deve ser tratada de forma global. No processo de transformação de matérias-primas, efetuado pelos restaurantes, são utilizadas várias formas de energia e são gerados diversos resíduos que podem contribuir para o aumento dos problemas ambientais. O objetivo deste trabalho foi quantificar os resíduos sólidos produzidos durante dez dias na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Hospital de médio porte no Estado do Rio de Janeiro. A metodologia utilizada foi quantitativa, sendo feito o monitoramento diário dos resíduos produzidos na UAN, tanto orgânicos referentes aos gêneros alimentícios, quanto inorgânicos referentes às embalagens desses produtos. Com relação ao lixo orgânico, foram considerados os resíduos do pré-preparo referente ao almoço, colação, lanche e jantar, bem como as sobras oriundas do almoço e jantar dos pacientes e do refeitório durante o almoço. Quanto ao lixo inorgânico foi feita pesagem das embalagens dos gêneros alimentícios. Constatou-se que do total de 99,03 Kg de lixo inorgânico, 8,20% foi constituído por alumínio; 18,60% por papelão; 36,30% por PET e 36,90% por embalagens Tetra Pack. A quantidade de resíduos orgânicos produzidos na UAN foi de 1298,7 kg, este resultado obtido aponta para possíveis falhas no planejamento, sendo necessário a realização de análises do processo produtivo, a fim de se identificar possíveis erros que acabam por culminar em significativas sobras e, conseqüentemente, em desperdícios. Conclui-se que a UAN produz grande quantidade de resíduos orgânicos e inorgânicos e, torna-se importante que os detritos advindos do processo produtivo de refeições tenham um manejo adequado, visando à redução dos impactos causados ao

meio ambiente. Ressalta-se que a partir da implantação da coleta seletiva, esses resíduos sólidos poderiam ser destinados à reciclagem, sendo que estas atividades requerem conscientização e engajamento principalmente por parte dos gestores.

0832

AValiação DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA E SOBRES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs) DE CARUARU-PE

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Carolina Estevam Fernandes; Silmara Oliveira Silva; Valdelany de Pinto da Silva; Ariane Simon Pereira; Viviane Lansky Xavier
Universidade Federal de Pernambuco

O desperdício é fator relevante no gerenciamento de uma UAN, tratando-se de questão técnica e político-social no desempenho do Nutricionista, sendo sinônimo de falta de qualidade, devendo ser evitado por planejamento adequado. Sobras são alimentos produzidos e não distribuídos; a avaliação diária é uma das medidas mais utilizadas no controle da UAN. Os registros destas quantidades são fundamentais, servindo como subsídio para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade. Resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato pelo comensal e resto-ingesta é a relação entre o resto devolvido e a quantidade de preparações oferecidas, expressa em percentual. Um percentual de resto-ingesta superior a 10% em coletividade sadia pressupõe cardápios inadequados (mal planejados e/ou mal executados). Objetivou-se verificar a ocorrência do desperdício na forma de sobras de alimentos e resto-ingesta nas UANs de Caruaru-PE. O estudo descritivo foi realizado em 15 UANs do município que possuíam Nutricionista e distribuíam aproximadamente 150 refeições por dia. Durante 20 dias consecutivos foi realizada a pesagem das sobras e dos restos alimentares do almoço de cada UAN. Os cálculos foram realizados de acordo com Abreu (2007). Foi verificado que as porcentagens de sobras coletadas variaram de 23,41% a 49,20%, com média de 32,57%, bem acima do recomendado de 3% (VAZ, 2006). Os valores de resto-ingesta encontrados, média de 6,65%, foram inferiores ao usualmente adotado como padrão. Conclui-se que é de suma importância a existência do nutricionista atuando diretamente nas UANs, visando reduzir o desperdício através do conhecimento dos hábitos alimentares da clientela, reeducação alimentar e avaliação contínua do planejamento do cardápio, principalmente quanto ao per capita das preparações.

1021

ANÁLISE QUALITATIVA DA OFERTA DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA BAIXADA SANTISTA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Marcela Boro Veiros; Ana Maria de Souza Pinto
Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP

As refeições oferecidas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geralmente têm uma grande representação na qualidade da ingestão alimentar dos trabalhadores, devendo promover saúde e educação alimentar. O propósito deste estudo foi verificar a oferta de frutas e hortaliças nos cardápios. Foram estudados cardápios de três UANs da Baixada Santista. As unidades analisadas, juntas, atendem diariamente cerca de 1300 refeições/dia e oferecem almoço e jantar. A análise foi baseada no método AQP, analisando: oferta e variedade de hortaliças como acompanhamento e técnicas de preparo utilizadas; número de saladas diárias; % de salada de hortaliças; presença de frutas como sobremesa e sua variedade. Em relação aos acompanhamentos do cardápio, a oferta de hortaliças variou entre 35% e 43%, sendo o refogado, o cozido e o salteado as técnicas mais utilizadas. As hortaliças mais utilizadas foram acelga, repolho, escarola, couve e cenoura. As saladas são ofertadas em 4 opções, sendo a de folhosos presente em todos os dias, nas diferentes unidades. Nas demais opções, a oferta de hortaliças varia de 22% a 74%; e as saladas são compostas por batata, mandioca, cará, batata salsa, massa, torradas e arroz. Quanto as sobremesas, há oferta diária de frutas e doces nas unidades. A variedade de frutas foi de 10 tipos, sendo as mais usuais: mamão, maçã, melancia, banana e salada de frutas. Verificou-se que a oferta de hortaliças como acompanhamentos pode aumentar, sendo ainda

muito utilizado massas, batatas e farinhas. Além disso, há uma pobre variação das técnicas de preparo e de preparações, o que pode tornar as hortaliças menos atrativas no decorrer do tempo. As saladas, itens constantes, aparecem como a maior oferta de hortaliças. As frutas apesar da oferta diária, nem sempre tem a variação necessária a clientes cativos. Há a possibilidade de aumento da oferta de frutas e hortaliças nas UANs para melhoria da qualidade nutricional e sensorial dos cardápios.

1041

ESTUDO DE CASO: DIAGNÓSTICO E CARACTERIZAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS DE UMA UAN COMUNITÁRIA DE MINAS GERAIS

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Michelle Pereira da Fonseca; Carolina Ferreira Rossi
Centro Universitário UNA

A UAN representa uma grande fonte geradora de diferentes resíduos devido à diversidade de matérias-primas, processos e preparações distribuídas diariamente. Assim, o objetivo deste trabalho foi diagnosticar os resíduos sólidos produzidos na UAN comunitária de um Município de Minas Gerais, ressaltando o seu destino e ações viáveis para diminuir o impacto ambiental. A unidade de estudo produz 150 refeições diárias, distribuídas em desjejum, almoço e jantar e atende à comunidade carente da região. Para realização da pesquisa, todos os resíduos sólidos das etapas de pré-preparo, preparo, distribuição e sobras foram quantificados ao final de cada dia de atendimento, durante quatro semanas (20 dias de serviço) no mês de julho de 2009. Estes eram classificados em quatro grupos: Orgânico (cascas e folhas de verduras, legumes e frutas, ossos, cascas de ovos e sobras em geral), Papel, Plástico e Metal. No período da pesquisa, foi registrado um total de 335,5 Kg de lixo produzido na unidade, sendo 296,1 kg de lixo Orgânico (88,3%), 8,3 kg (2,4%) de Papel e 31,1 Kg (9,3%) de Plástico, não sendo identificada a presença de latas ou metal. Portanto, a maioria dos resíduos eram de origem orgânica, enfatizando a necessidade de implementação de processos para o controle da produção, visando a diminuição de resíduos e desperdício de alimentos. Nos resultados observa-se diferenças significativas na quantidade de resíduos gerados entre as semanas pesquisadas, ressaltando alguns interferentes como a composição dos cardápios, processos utilizados na preparação e manipulação dos alimentos, fluxo de compra e recebimento de mercadorias. Esta observação foi importante para propor alterações, buscando uma diminuição dos resíduos e melhor funcionamento da unidade. Na avaliação quanto ao impacto ambiental dos resíduos, foi constatado que o resíduo orgânico era doado para a alimentação de animais e as embalagens de plástico e papel eram doados para oficinas de artesanato, sendo, portanto, reaproveitados. Este estudo descreve a importância do controle dos resíduos na UAN para minimizar o impacto ambiental.

0226

AValiação DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO DE MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE SANTA CATARINA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Vanessa Martins Hissanaga; Letícia Corrêa Nazário
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) estão em ascensão, assim empregam um número significativo de pessoas, sendo que muitas vezes estas não encontram condições adequadas de trabalho. Ressalta-se que estas condições repercutem na saúde e na produtividade do manipulador. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições de trabalho de manipuladores de uma UAN de Santa Catarina. Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa, descritiva, delineada como um estudo de caso. O estudo ocorreu no período de maio a junho de 2009. Com base nas legislações foi desenvolvido um roteiro de observação das condições de trabalho, sendo utilizados ainda, como instrumentos, o termômetro de globo, o decibelímetro e o luxímetro. Além da avaliação com o roteiro desenvolvido, realizou-se um treinamento com os manipuladores, visando interceder nas inadequações encontradas. Após o treinamento, o roteiro de observação foi reaplicado, objetivando encontrar possíveis melhorias. Analisou-se os manipuladores dos turnos 1 e

2, onde dois deles possuíam posturas inadequadas. Em relação a posição dos equipamentos e dimensionamento dos espaços para operações e circulação, a UAN apresentou-se dentro da Norma Regulamentadora NR-17. Apresentou-se com pendência a iluminação do estoque e da área de recepção de mercadorias, estando inferior a legislação. O ruído, a temperatura e a umidade e as vibrações apresentaram-se adequados. Quanto ao treinamento foi focado a postura correta e o posicionamento do corpo durante o levantamento de pesos. Após o treinamento pode-se observar mudanças positivas, tais como a utilização do carrinho para o transporte dos alimentos e a redistribuição dos alimentos nas prateleiras do estoque. A UAN analisada obteve a maior parte dos quesitos adequados, podendo-se sugerir que a presença de um nutricionista contribuiu positivamente para este fato. Também considerou-se o interesse dos manipuladores, sendo ele imprescindível para mudanças. Com esta avaliação, não só foi possível realizar o treinamento, como implantou-se e sugeriu-se algumas melhorias em relação às não conformidades encontradas.

0295

DIETAS HOSPITALARES: ABORDAGEM DO SEU VALOR NUTRICIONAL NA PRÁTICA CLÍNICA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*SIMONE AUGUSTA RIBAS; ELAINE DE OLIVEIRA PINTO; RENATA DA CONCEIÇÃO SILVA
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO*

Introdução: A ingestão alimentar inadequada durante a hospitalização está associada ao aumento da taxa de morbidade, mortalidade e aumento do período de internação. Portanto, adequar a dieta hospitalar às necessidades do paciente torna-se essencial para uma intervenção adequada ao seu estado clínico e nutricional. Objetivo: Analisar qualitativa e quantitativa o cardápio do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE) a partir de fichas técnicas de preparação (FTP). Método: As FTPs das 6 refeições foram construídas a partir de 28 dias de planejados de cardápio. No total foram avaliadas 65 tipos de dieta (46 consistência sólida/19 líquida). As dietas foram estratificadas: dietas básicas, dietas especiais e dietas líquidas. Para o cálculo utilizaram-se tabelas de composição de alimentos da USDA (EUA) e da TACO (Campinas). Os dados foram comparados com as recomendações dietéticas preconizadas pelas IDRs e EARs (Estimative Average Recommendation). A média de peso da clientela estimada foi de 70 Kg. O teste do qui-quadrado foi o adotado para análise estatística entre os tipos de dieta, o nível de significância (α) aceito foi de 5% utilizando o programa SPSS® v.13.0, Chicago, EUA. Resultados: Do total das dietas analisadas 46,2% eram hipercalóricas (>30Kcal/Kg), 53,8% hiperproteicas (>1,2g/kg), 40% hipoglicídicas (<4g/kg) e 55,4% hipolipídicas (<1g/kg). Quanto aos micronutrientes: 27,2% eram hipossódicas, 29,2% hipocalcêmicas, 20% deficientes em ferro para homens e 63,1% para as mulheres. A análise do qui quadrado entre as dietas revelou que 100% das dietas básicas eram hipercalóricas e hiperprotéicas enquanto que mais de 60% das dietas especiais e líquidas eram hipoglicídicas e hipolipídicas. Além disso, apresentavam mais de 35% de inadequação em relação ao cálcio e mais de 40% em relação ao ferro para as mulheres (p<0,05). Conclusão: As dietas básicas parecem estar mais adequadas para o atendimento dos pacientes internados no HUPE do que as especiais, principalmente em relação aos micro nutrientes (ferro e cálcio).

0989

A IMPORTÂNCIA DA MOTIVAÇÃO NA SATISFAÇÃO PESSOAL DO TRABALHADOR EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros; Ana Paula Pereira da Silva
Universidade Federal Fluminense*

Em um ambiente de trabalho cada vez mais competitivo temas como produtividade, eficiência, satisfação pessoal, motivação, capital social entre outros, passam a ser abordados numa perspectiva de desenvolvimento pessoal e organizacional. A motivação se refere às forças que energizam, dirigem e sustentam os esforços de uma pessoa levando-as a uma ação. Sendo assim, é fundamental identificar os fatores que motivam as pessoas e

que contribuem para a qualidade de vida no trabalho. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição os trabalhadores desenvolvem ações que têm implicações diretas na saúde das pessoas, portanto, a importância desses trabalhadores serem capacitados e motivados para a execução das suas competências. Este trabalho teve como objetivo identificar os fatores motivacionais dos colaboradores nas organizações de trabalho. A metodologia utilizada foi à revisão bibliográfica. O modelo de análise e interpretação foi o cotejamento baseado em três autores. O estudo demonstrou que a motivação é um fator intrínseco com forte relação com a busca da auto-realização, que passa pela construção da vida em torno de um ideal. O trabalho sendo uma parte importante para este crescimento, precisa representar um caminho para alcançar este ideal. O homem sente-se motivado quando enxerga no trabalho um caminho para a realização de seu sentido. Salário, estabilidade, condições de trabalho, relacionamento interpessoal, considerados fatores fisiológicos ou de segurança, não geram motivação, apenas servem para prevenir a insatisfação. Entretanto, é preciso prevenir a insatisfação, para depois gerar a motivação. Atender os fatores fisiológicos ou de segurança é, portanto, um aspecto necessário, porém não suficiente à motivação. Para que esta ocorra às organizações precisam dar espaço ao trabalhador para exercer a sua criatividade, autonomia e participação. Concluiu-se que o assunto é amplo e merece atenção dos gestores, a fim de aprofundar o tema e desta forma ter a possibilidade de aplicar esses conhecimentos na condução dos colaboradores, a fim de torná-los motivados, produtivos e comprometidos sem, no entanto, instrumentalizá-los.

0656

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM UM CLUBE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

*Pires, LA; Baratta, RP; Mello, AG; Back, FS; Colares, LGT
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

O desperdício de alimentos é um fator limitante para o serviço de alimentação, denotando falta de cidadania, danos ambientais e aumento do custo da produção. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em um clube da cidade do Rio de Janeiro. Tratou-se de uma pesquisa exploratória realizada entre os meses de setembro e novembro de 2008 em que, durante o período do almoço e jantar, foram observados o número de clientes, a quantidade de refeições distribuídas, consumo per capita por refeição, resto per capita e calculado o índice de restos. O cardápio também foi analisado a partir do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio, sendo observada a frequência que foram servidos alimentos ricos em carboidrato, em sódio, em enxofre, carne gordurosa, fritura no prato principal, opção de carne frita, fritura mais doce, doces de sobremesa, frutas de sobremesa e folhosos na salada. Verificou-se que a média do resto per capita e o índice de restos foi maior no jantar do que no almoço, embora o número de clientes atendidos tenha sido menor. Observou-se também grande frequência de repetição das preparações e das técnicas de preparo, o que pode ter contribuído para a monotonia do cardápio e insatisfação aumentando o índice de resto. A baixa aceitação do cardápio no período do jantar em relação ao almoço pode estar atrelada não só a apresentação das preparações servidas, como também ao fato da repetição do cardápio nos períodos de almoço e jantar, conforme estabelecido em contrato firmado entre o clube e a empresa que administra a UAN. Assim, sugere-se que o contrato entre o clube e a empresa que administra a UAN seja revisto a fim de que sejam servidas preparações diferentes no período do almoço e jantar e que também seja dispensada maior atenção para a elaboração do cardápio a fim de que as preparações não se repitam com grande frequência.

0661

AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM UM CLUBE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

*Pires, LA; Baratta, RP; Mello, AG; Back, FS; Colares, LGT
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

O desperdício de alimentos é um fator limitante para o serviço de alimentação, denotando falta de cidadania, danos ambientais e aumento do custo da produção. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em um clube da cidade do Rio de Janeiro. Tratou-se de uma pesquisa exploratória realizada entre os meses de setembro e novembro de 2008 em que, durante o período do almoço e jantar, foram observados o número de clientes, a quantidade de refeições distribuídas, consumo per capita por refeição, resto, resto per capita e calculado o índice de restos. O cardápio também foi analisado a partir do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio, sendo observada a frequência que foram servidos alimentos ricos em carboidrato, em sódio, em enxofre, carne gordurosa, fritura no prato principal, opção de carne frita, fritura mais doce, doces de sobremesa, frutas de sobremesa e folhosos na salada. Verificou-se que a média do resto per capita e o índice de restos foi maior no jantar do que no almoço, embora o número de clientes atendidos tenha sido menor. Observou-se também grande frequência de repetição das preparações e das técnicas de preparo, o que pode ter contribuído para a monotonia do cardápio e insatisfação aumentando o índice de resto. A baixa aceitação do cardápio no período do jantar em relação ao almoço pode estar atrelada não só à apresentação das preparações servidas, como também ao fato da repetição do cardápio nos períodos de almoço e jantar, conforme estabelecido em contrato firmado entre o clube e a empresa que administra a UAN. Assim, sugere-se que o contrato entre o clube e a empresa que administra a UAN seja revisto a fim de que sejam servidas preparações diferentes no período do almoço e jantar e que também seja dispensada maior atenção para a elaboração do cardápio a fim de que as preparações não se repitam com grande frequência.

0263

AValiação E SELEÇÃO DE FORNECEDORES: GARANTIA DE MELHORIA NA QUALIDADE DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

*Barreiros, DF; Silva, MC; Lustosa, MMA; Belo, NMC
Petrobras*

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), importantes setores dentro das empresas onde estão estabelecidas, têm como prioridade o fornecimento de uma alimentação adequada, balanceada e segura. As matérias-primas desta cadeia produtiva podem chegar à UAN em diferentes estados, provenientes de vários fornecedores, tendo sido submetidas a diversas formas de processamento, tornando-se necessário avaliar e selecionar fornecedores, uma vez que a qualidade do produto final é influenciada pela qualidade das matérias-primas adquiridas. Neste contexto, a utilização de matérias-primas que atendam às necessidades higiênicas-sanitárias viabiliza garantir a uniformidade e a integridade do produto final. O trabalho objetivou descrever o perfil e análise de fornecedores, constatando o cumprimento da legislação e detectando condições de riscos. Trata-se de um estudo descritivo tendo como base fornecedores de uma UAN instalada em um Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de uma empresa integrada de energia, desenvolvido no período de ago/07 a jun/09 através de relatórios elaborados após visitas técnicas, contemplando a normativa ANVISA RDC 275 (2002). Foram avaliados 26 fornecedores, onde apenas 15,38% foram "Aprovados sem restrições", 42,31% foram "Aprovados com restrições" e 42,31% "Reprovados". As principais não conformidades foram relacionadas à estrutura e edificação; higienização das instalações; sistema completo de higienização de mãos; controle de temperatura e de potabilidade da água e, principalmente, à ausência de programa de capacitação adequado. Os fornecedores com restrições ou reprovados foram orientados e, após qualificação, reavaliados, quando 13,64% foram aprovados. Os

resultados demonstraram a necessidade de estabelecer rotina de visitas técnicas a fornecedores e constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário nestes, além da importância na transferência de conhecimentos técnicos auxiliando-os no desenvolvimento de seus processos produtivos.

1128

ESTIMATIVA RÁPIDA COMO SUBSÍDIO PARA AÇÕES EDUCATIVAS VOLTADAS AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOS MERCADOS NO MUNICÍPIO DE PINHAIS

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

*Poliana Doudat; Márcia Oliveira Lopes; Leandra Ulbricht;
Alana do Nascimento Oliveira; Marcel Mazzarotto; Felipe Cansian
UFPR*

Os mercados estão entre os estabelecimentos mais procurados pela população para a aquisição de alimentos, assim a implantação de boas práticas na manipulação nestes locais é fundamental para que os mesmos não atuem como foco de contaminação dos alimentos. Em 2006 foi realizado um levantamento da situação higiênico-sanitária dos supermercados no município de Pinhais, com aplicação de um check-list com base nas RDCs 216/04 e 275/02, onde se observou que 95% dos mercados do município de Pinhais apresentavam 50% ou menos de adequação, o que pode estar contribuindo para a ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Buscando compreender esta realidade e complementar o diagnóstico, realizou-se a Estimativa Rápida junto aos manipuladores de alimentos aplicada em 10% dos mercados do município. A partir dos dados obtidos foi possível traçar o perfil do manipulador. As principais características deste grupo são: a maioria dos entrevistados (78%) não recebeu nenhum tipo de capacitação nessa área e possui grande dificuldade em identificar como a manipulação correta de alimentos pode evitar o aparecimento de DTAs; metade não está satisfeita com seu local de trabalho alegando principalmente falta de espaço, equipamentos inadequados, higiene deficiente e sobrecarga de trabalho; 11% consideram que não há necessidade de cursos para trabalhar na área em que atuam; 37% têm interesse em cursos na área de culinária, como embalar alimentos, desossa de carnes, elaboração de massas/salgados e somente 18% reconhecem a necessidade de aprofundamento com relação às boas práticas de manipulação. Estes dados demonstram quão carente este grupo é de atividades educativas e como uma melhor preparação para atuar nesta função é necessária. Utilizar o perfil do grupo para elaboração de planos de capacitações respeitando suas demandas, por exemplo, em cursos de culinária trabalhar tópicos de manipulação de alimentos. Também se pode utilizar estes dados como fonte complementar de informações para exigência de melhores condições de trabalho para os manipuladores.

ENSINO DA NUTRIÇÃO

0698

O ENSINO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA: A ÓTICA DOS DISCENTES.

**ENSINO DA NUTRIÇÃO
ENSINO DA NUTRIÇÃO**

*Kraemer, FB; Aguiar, OB; Nunes, NC
Universidade do Estado do Rio de Janeiro*

A área da Alimentação Coletiva (AC) ocupa o 2º lugar no mercado de trabalho na contratação de nutricionistas (32,2%). No entanto, sabe-se que entre discentes de nutrição do RJ não há uma postura nem de preferência e nem de negação em relação à possibilidade de trabalhar nesta área. Entendendo a importância da avaliação das disciplinas no processo contínuo de formação profissional, objetivou-se investigar a opinião dos alunos sobre a disciplina de Administração dos Serviços de Alimentação da área de AC. A pesquisa de cunho qualitativo foi realizada com 6 alunos concluintes da disciplina de uma universidade pública do RJ, no 2º semestre de 2009. Os dados foram coletados através de um formulário auto-aplicável para identificação do perfil dos discentes e a utilização da técnica de grupo focal. Os depoimentos foram analisados sob o ponto de vista do conteúdo. Do estudo participaram alunos do sexo feminino com faixa etária média de 23 anos. O ingresso no mercado de trabalho na área de AC é uma opção, pois esta absorve profissionais recém-formados, apesar de não ser a preferência da maioria. Perceberam ser uma área em

que o profissional assume grandes responsabilidades e da necessidade do trabalho em equipe. Relataram pouca flexibilidade relativa à carga horária de trabalho, não sendo possível conciliar mais de um emprego. E, discorreram sobre a desvalorização do profissional. Quanto à disciplina revelaram uma expectativa relacionada ao medo, pois ouviram de outros alunos que a disciplina era difícil, com muito conteúdo e trabalhos. Contudo, após cursarem a disciplina perceberam que apesar do extenso conteúdo, o grau de dificuldade não era tão grande, bem como demonstraram preferência pela avaliação ser realizada também através de trabalhos. Identificaram a inter-relação entre as disciplinas do curso e a contribuição do conteúdo de ASA para outras áreas. Avaliaram de maneira positiva as estratégias de ensino utilizadas e apontaram a necessidade em aumentar a carga horária da disciplina. Revelaram uma expectativa em relação ao estágio, sendo a experiência nele importante na resolução do desejo de exercer ou não o trabalho nesta área. A avaliação da disciplina foi positiva e fundamental para diagnosticar se os objetivos estabelecidos foram alcançados. As discussões contribuíram para adequar a disciplina no contexto da melhoria contínua do ensino superior.

0561

IMPLANTAÇÃO DA DISCIPLINA PRÁTICA INTEGRADA EM CRECHE NO NOVO CURRÍCULO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - UFF

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Barbosa, CFS;Rotenberg, S;Wahrlich,V;Cruz, LG;Chiappini, C;Mantovani, HR;Antunes, M
Universidade Federal Fluminense*

As práticas integradas têm como objetivo articular conteúdos de diferentes campos disciplinares, abordando as questões teóricas a partir da observação e problematização da realidade social e da prática do nutricionista em campos específicos. A disciplina Prática Integrada em creche (PIC) compõe a estrutura do novo currículo, implantado na Faculdade de Nutrição em 2007. Ela é oferecida no terceiro período do curso com carga horária de 40h semestrais, sob supervisão docente de setores diferentes (institucional, clínica, saúde coletiva e alimentos). Este trabalho visa relatar a experiência de implantação desta disciplina. Os alunos são distribuídos em três instituições com perfis diferenciados: uma creche pública municipal, uma universitária e outra particular. Em cada creche, os alunos conhecem sua estrutura, organização, perfil da clientela e a prática dos profissionais que nela atuam, em especial, o papel do nutricionista e da equipe interdisciplinar. Conforme relatórios avaliativos a disciplina vem se aprimorando com a inclusão de novas atividades teóricas e práticas. Atualmente, a disciplina tem como atividades didático-pedagógicas: dinâmica de grupo, palestras de profissionais; debate de vídeos; sensibilização para a prática de avaliação nutricional e antropométrica; discussão de artigos com a temática creche; estudo dirigido; oficina culinária; rodízio dos alunos pelas 3 realidades; construção de relatório individual e coletivo e apresentação de trabalho final lúdico. Ao longo destes semestres podemos concluir que os alunos saem sensibilizados para a atuação neste novo cenário com a visão da creche como espaço de educação infantil, de socialização e de formação de hábitos. A PIC tem sido um espaço de integração e troca entre os docentes, discentes e profissionais contribuindo para a formação e atuação interdisciplinar. Tem favorecido o despertar para o trabalho criativo, crítico e lúdico.

0836

A PERCEPÇÃO DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNOCHAPECÓ SOBRE A SUA FORMAÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Caroline Stempkowski;Carla Paz Arruda Teo;Elizabeth Nappi Correa;Fernanda Carbonera;Luciana Souza Gallina
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ*

As mudanças estruturais no mundo têm redirecionado as políticas de educação e saúde, resgatando elementos fundamentais para repensar a formação dos profissionais de saúde. A formação do nutricionista, especificamente, requer a superação dos embates entre conhecimento biológico e social, técnico e político. A avaliação interna do curso de Nutrição da Unochapecó, proposta em seu Projeto Político Pedagógico, é um recurso para o fortalecimento desse projeto, em suas dimensões de instituído e instituinte. Esse trabalho buscou conhecer a percepção dos acadêmicos de diferentes períodos do curso sobre as

potencialidades e fragilidades de sua formação acadêmica, em direção a uma formação sintonizada com as atuais necessidades da sociedade e do mercado de trabalho. Foram realizados seis grupos focais com dez participantes cada, um por período em andamento no primeiro semestre de 2009. O tema inicial para reuniões com os grupos foi o questionamento sobre a percepção em relação às potencialidades e fragilidades do curso.

As falas foram categorizadas segundo a técnica de Análise de Conteúdo. Como potencialidades, surgiram as categorias qualidade do corpo docente, estrutura da universidade, disciplina articuladora, seminário pedagógico, processo adotado para o desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso, organização geral e curricular do curso, projetos de pesquisa e extensão, contato precoce com a prática. Como fragilidades, foram apontadas as categorias poucos professores no estágio, professores diferentes ministrando disciplinas sequenciais, falta de foco na saúde de algumas disciplinas da área das humanidades. Conclui-se que as potencialidades apontadas refletem o esforço do curso de Nutrição e da instituição de ensino para proporcionar condições favoráveis ao processo de ensino e aprendizagem. Por outro lado, as fragilidades elencadas fornecem elementos norteadores para o debate e construção contínua do Projeto Político Pedagógico do curso.

0390

MOTIVAÇÕES DE CALOUROS PARA CURSAR NUTRIÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*De Negri, ST;Ramos, M;Hagen, MEK
Universidade Federal de Pelotas*

A profissão de nutricionista permite diversidades de atuação e relevante contribuição social. Na escolha de um curso de nível superior há expectativa de concordância entre a vocação, os interesses, as motivações pessoais e é importante alcançar um alto grau de gostar e de satisfação no exercício da profissão. A evolução social e da saúde no Brasil permitiu ampliação do exercício da profissão, mas levantamentos apontam, ainda, predominância de atuação nas áreas de nutrição clínica e alimentação coletiva. Este estudo objetivou o levantamento de fatores que estimulam calouros a frequentar cursos de nutrição e, também verificar suas expectativas sobre as áreas e os campos de atuação desejados. Método: Aplicou-se um questionário próprio a 135 acadêmicos recém-ingressantes em cursos de nutrição de quatro IES de Porto Alegre (RS), dois particulares e dois públicos. A pesquisa foi aprovada por comitê de ética em pesquisa. Resultados: Constatou-se predominância de interesse ao desempenho das funções na área de nutrição clínica em consultórios de nutrição, hospitais e clínicas (82%), seguida da área da saúde coletiva. A atuação em unidades de alimentação e nutrição foi apontada por somente 10%. A motivação principal ao ingresso no curso foi o desejo de educar pessoas à alimentação saudável (26%), seguida do enfoque da profissão em saúde humana (19%), a intenção de trabalhar em prol de pessoas (15%) e o desejo de ampliar seus conhecimentos sobre o valor nutricional dos alimentos (10%). A maioria (76%) apontou que se sentiu estimulada devido às informações recebidas pela mídia e pelos exemplos de nutricionistas atuantes (52%). Conclusões: Aos calouros é importante apontar-lhes desde cedo as diversas possibilidades de atuação do nutricionista, seu papel na promoção da saúde e as diversidades de atuação, em sintonia com os avanços da ciência, na perspectiva de crescimento da sociedade, na realização profissional e pessoal.

1050

PERFIL DO DOCENTE NUTRICIONISTA DE CURSOS DE NUTRIÇÃO EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM - PARÁ

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

*Assis, IL;Nascimento, F das CA do;Mendonça, XMF;Menezes, RMAA;Torres, RS
Universidade Federal do Pará*

O exercício do magistério é uma prática social e toda prática social incide na dinâmica da sociedade, seja para sua transformação ou para sua manutenção. Questiona-se aí a eficiência de conciliar a prática docente e da capacidade das Instituições de Ensino Superior em formar profissionais qualificados e competitivos tecnicamente, bem como ao perfil acadêmico do profissional que tem atuado nesta modalidade de ensino. O presente estudo teve como objetivo traçar o perfil profissional do nutricionista que atua na docência

do ensino superior no setor público e também no privado, da região metropolitana da cidade de Belém do Pará, com base principalmente na visão do docente e em certos aspectos levando em consideração a visão do discente para ajudar formar este perfil, no período março a dezembro de 2009. A amostra foi composta por docentes, docentes com função de coordenadores/diretores e discentes do último período do curso de nutrição. Para a coleta de dados aplicou-se três questionários com perguntas fechadas, abertas e dicotômicas a respeito do perfil profissional do nutricionista atuante na área, atribuições e objetivos do cargo, formação e desenvolvimento curricular, condições de trabalho, satisfação pessoal, situação profissional da área e relação aluno-professor. Os meios de coleta de dados foram realizados de maneira direta com os sujeitos alvo da pesquisa depois da devida autorização do conselho de ética profissional e do setor administrativo de cada instituição alvo. As análises estatísticas dos resultados foram obtidas a partir do programa Epi-Info versão 6.04d, do software BioEstat 5.0 e do software Microsoft Excel (2007). Observou-se no estudo que, a despeito da boa formação curricular do docente nutricionista, ele ainda carece de formação política e econômico-social, no tocante a busca de melhorias para o seu ambiente de trabalho e que esta questão está diretamente ligada a sua motivação pessoal, bem como na qualidade de sua aula, principalmente aos atuantes da faculdade pública.

Palavras-chaves: docência, perfil profissional, prática pedagógica e nutrição.

1200

EMPREGO DA METODOLOGIA DA PROBLEMATIZAÇÃO NO ENSINO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO

ENSINO DA NUTRIÇÃO ENSINO DA NUTRIÇÃO

Fabiana Andréa Hoffmann Sardá; Marússia Tamara Possamai; Paula Manoela NienKötter da Silva

FURB - Universidade de Blumenau

O mercado de trabalho tem demandado, um profissional nutricionista que, além de sólida formação técnica, tenha também habilidades e competências que o tornem agente de mudanças, principalmente nas questões de Saúde Pública. Neste contexto, o trabalho interdisciplinar, a flexibilidade, a análise crítica seguida de diagnósticos precisos e ações efetivas, tornam-se cada vez mais necessárias. A fim de instrumentalizar e formar para atingir este perfil, as metodologias de ensino passivas cedem espaço para as metodologias ativas, onde o aluno tem oportunidade de se apropriar do conhecimento. Assim, a disciplina de Higiene e Controle Sanitário, ministrada no ciclo básico do curso de Nutrição, utilizou a Metodologia da Problematização, com os passos do Arco de Charles Maguerez, como método de aprendizagem para o tema Boas Práticas de Fabricação: Observação, Pontos Chaves, Teorização, Hipóteses de Solução e Aplicação Prática. Na etapa "Observação da realidade" os alunos, divididos em grupos, escolheram livremente 5 extratos da realidade: um restaurante industrial, um restaurante comercial, uma padaria, uma lanchonete e uma pizzaria, para avaliarem as condições de higiene e boas práticas de manipulação. Para selecionar os "Pontos chaves", os alunos utilizaram como guia o Manual de Boas Práticas, baseado em legislação sanitária federal. Para "Teorização" foram realizadas aulas expositivas, assistiram a vídeos com demonstrações de situações adequadas e ideais, e também foi realizada uma visita dirigida em um restaurante considerado "estado da arte", além de pesquisa em bibliografias indicadas. Para "Hipóteses de Solução", os grupos, após avaliação das condições que se encontravam adequadas e não-adequadas, escolheram duas de maior impacto em termos de Segurança Alimentar, e expuseram, respectivamente, as ações que resultaram no item Adequado e propuseram as adequações necessárias para o item Não adequado. Para a "Aplicação Prática", no processo escolhido realizaram um fluxograma detalhado com as propostas. Cada grupo, para finalizar o trabalho, realizou um relatório completo escrito para entregar ao estabelecimento e uma apresentação em classe de toda a avaliação, análise e a proposta. Nesta experiência atingimos o objetivo de ação-reflexão sobre a realidade e proposta de solução apresentada e compartilhada, mas ainda não atingimos uma transformação e intervenção na realidade.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

0925

IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO PRÓ-ALEITAMENTO NAS TAXAS DE AMAMENTAÇÃO DE RECÉM NASCIDOS PRÉ-TERMO INSERIDOS NO MÉTODO MÃE CANGURU DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA DE MINAS GERAIS.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

BANCO DE LEITE HUMANO – BANCO DE LEITE HUMANO E LACTÁRIOS/ CENTRAIS

*Matos, DA; Amaral, DA; Gregório, EL; Tonini, PM
Centro Universitário UNA; Maternidade Municipal de Contagem*

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, observou-se a retomada da valorização da amamentação e a preocupação em humanizar o atendimento prestado aos recém-nascidos pré-termo (RNPT) e também às suas famílias. Como parte destes cuidados humanizados, tem-se investido no incentivo ao aleitamento materno e na implantação de práticas, como o método mãe canguru, alojamento conjunto e alojamento materno (SAKAE e cols., 2001).

O recém-nascido prematuro necessita de cuidados neonatais específicos e isso normalmente irá separá-lo de sua mãe. Nestes casos a equipe hospitalar deverá oferecer apoio a puérpera mostrando como a lactação deve ser iniciada e mantida. (OMS/UNICEF, 1989).

OBJETIVO

Avaliar a influência de práticas assistenciais de uma equipe multidisciplinar no incentivo ao aleitamento materno de RNPT inseridos no método mãe canguru.

MÉTODOS

Foram utilizados prontuários de acompanhamento após a alta hospitalar de 52 RNPT, de ambos os sexos, nascidos com idade gestacional inferior a 37 semanas no período de Janeiro de 2007 a Maio de 2008. A amostra foi dividida em dois grupos de 28 crianças acompanhadas e não acompanhadas por uma equipe multidisciplinar, capacitada para promover e apoiar o aleitamento materno.

Entre as atividades desenvolvidas por esta equipe, destacam-se o estímulo a prática da ordenha manual das mães com recém-nascidos na UTI neonatal, a sensibilização das mães e familiares quanto à importância do leite humano, o estímulo a prática Canguru e o acompanhamento mensal da criança prematura após a alta hospitalar até os dois anos de idade.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que houve um incremento de 35% de aleitamento materno exclusivo no grupo após a criação da equipe em relação ao grupo que não recebeu as intervenções desta. Quanto à prevalência do aleitamento misto, este registrou queda de 31,6%, passando de 53,8% para 22,2% após a criação da equipe multidisciplinar.

CONCLUSÃO

Dado o importante papel da promoção e proteção ao aleitamento materno para diminuição da mortalidade infantil no País, torna-se necessário a criação e manutenção de equipes multidisciplinares e práticas assistenciais que assegurem o início e a duração do aleitamento materno para os RNPT.

Classificação: nº 8. Banco de Leite Humano – Banco de Leite Humano e Lactários/Centrais

1240

AÇÕES PARA IMPLANTAÇÃO DO USO DO LEITE HUMANO (POOL SELETIVO) NA ALIMENTAÇÃO DE PREMATUROS INTERNADOS NA NEONATOLOGIA DE UM HU

NUTRIÇÃO CLÍNICA

BANCO DE LEITE HUMANO – BANCO DE LEITE HUMANO E LACTÁRIOS/ CENTRAIS

*Jorge, S; Corrêa, LK; Rosa, KS; Vieira, M; Serafini, AB; Berenhauser, AC; Souto, A; Bohn, I; Honório, MS; Jordão, MM; Sasaki, MA
Universidade Federal de Santa Catarina*

A implantação de um Banco de Leite Humano é fundamental para possibilitar alimentação de prematuros com leite humano nos casos onde não existe possibilidade de sucção ao seio e/ou a mãe não possui leite materno suficiente. Este trabalho tem como objetivo criar condições para implementar a alimentação de recém-nascidos prematuros com

leite humano em um hospital universitário. Quantificou-se o leite bovino utilizado para atender a demanda da neonatologia; pesquisou-se a quantidade de leite humano pasteurizado que seria necessária para atender a demanda exclusiva da Neonatologia. Foram promovidas reuniões científicas com o grupo de profissionais sobre a legitimidade do uso de leite humano de fonte não materna para alimentação de recém-nascido. Foi realizado o treinamento de manuseio de leite humano para profissionais, baseadas no manual da ANVISA/2008, construindo-se rotinas para o manejo do leite humano. Estudou-se reformas em área já construída a fim de criar um centro de pasteurização de leite humano e buscou-se recursos financeiros para viabilizá-las. Planejou-se estratégias de incentivo de doação de leite por parte de mães de prematuros com leite excedente. A média semestral de uso de leite bovino adaptado à recém-nascidos prematuros em 2005 foi de 75 latas; em 2006 foram usadas para o mesmo período 119 latas, o que mostra crescente necessidade de leite. Os resultados mostraram que são necessários cerca de 2L/dia para atender à demanda de leite humano pasteurizado da Neonatologia. Foi possível definir junto aos profissionais que a prescrição dietoterápica seria prioritariamente leite materno, e na falta deste leite humano pasteurizado. Capacitou-se 9 manipuladores de leite humano. Foram elaboradas duas propostas (curto e médio prazos) de reforma do atual lactário criando um centro de pasteurização de leite humano; Adquiriram-se recursos financeiros para alguns equipamentos e material. Criou-se um vídeo para sensibilização de mães para doação de leite materno. O desenvolvimento deste projeto nos deu a certeza de que ações bem planejadas e uma equipe integrada, podem implantar serviços que trazem bem estar social e ainda otimizar do uso recursos públicos. Conhecer sua realidade e buscar soluções são os primeiros passos.

0166

EFEITOS DOS IMUNOMODULADORES SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES CRÍTICOS EM NUTRIÇÃO ENTERAL

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Ana Paula de Almeida Abreu;Thais Ferreira de Freitas ;Livia Batista Holanda Villagelin;Júlia Laura Delbue Bernardi;Kátia Cristina Portero McLellan
Hospital da PUC-Campinas

Nas últimas décadas, a via enteral tem sido apontada como a via de administração de nutrientes mais adequada por ser a mais fisiológica, ter uma menor taxa de complicações e ser de baixo custo. O uso de nutrientes específicos na nutrição enteral vem sendo recomendado a fim de promover melhora no estado geral do paciente crítico. No entanto, a literatura ainda é controversa sobre a real efetividade destes imunonutrientes. Por este motivo, o objetivo do trabalho é revisar os efeitos dos nutrientes imunomoduladores glutamina, arginina e ácido graxo ômega 3 em pacientes críticos em terapia nutricional enteral. O presente trabalho englobou 46 estudos publicados entre os anos de 1996 e 2009. Considerando que pacientes críticos apresentam maior probabilidade de injúria e mudança na permeabilidade da mucosa intestinal, a administração de glutamina em quantidades adequadas interfere na capacidade regenerativa do epitélio intestinal, melhorando assim a digestão e absorção de nutrientes. A maioria dos estudos mostrou que a administração de glutamina promoveu redução de complicações infecciosas e tempo de permanência hospitalar, porém alguns evidenciaram não haver relação entre redução de mortalidade e a administração deste nutriente. A arginina possui inúmeras funções, destacando-se a atuação na cicatrização de feridas, ganho de peso pós trauma e melhora da retenção nitrogenada. Os estudos com arginina apresentaram resultados controversos, pois enquanto alguns evidenciaram resultados positivos, como diminuição do tempo de hospitalização e complicações infecciosas, outros demonstraram aumento da mortalidade de pacientes em sepsis que receberam suplementação deste aminoácido. Os ácidos graxos ômega 3 possuem propriedades antiinflamatórias, antitrombóticas, antiarrítmicas e hipolipidêmicas. Apesar de serem escassos os estudos que utilizaram apenas esse nutriente, os resultados indicaram efeitos benéficos. Diante disso, estudos são necessários para demonstrar os reais benefícios da imunonutrição.

0775

RELAÇÃO DO ÂNGULO DE FASE COM O RASTREAMENTO DE RISCO NUTRICIONAL NA AVALIAÇÃO DE PACIENTES CIRÚRGICOS

OUTRAS

Leticia Maria Führ;Livia Mayumi Nakazora;Juliana Holosback Lima;Elisabeth Wazlawik
Universidade Federal de Santa Catarina

INTRODUÇÃO:O comprometimento do estado nutricional pode impactar de forma desfavorável na recuperação e qualidade de vida dos pacientes, afetando o tempo de internação hospitalar, morbidade e mortalidade. Assim, a identificação de pessoas com desnutrição ou em risco nutricional possibilita uma intervenção adequada. OBJETIVO: Analisar a relação entre dois métodos de avaliação do estado nutricional: Ângulo de Fase (AF) e Rastreamento de Risco Nutricional (Nutritional Risk Screening – NRS 2002). MÉTODOS:O estudo caracteriza-se como transversal e foi realizado em 40 pacientes cirúrgicos de ambos os sexos, no Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). O projeto que inclui o presente trabalho foi submetido ao Comitê de Ética na Pesquisa em Seres Humanos da UFSC e aprovado. O Rastreamento de Risco Nutricional avalia desnutrição e gravidade da doença dos pacientes em quatro categorias (ausente, leve, moderado e grave). A desnutrição foi considerada utilizando-se: índice de massa corporal, porcentagem de perda de peso recente e mudança na ingestão alimentar, sendo que a variável mais comprometida foi utilizada para categorizar o indivíduo. Os pacientes receberam uma pontuação em cada item, convertida em um score, onde um total maior ou igual a 3 foi considerado risco nutricional. O ângulo de fase, obtido a partir da Análise por Impedância Bioelétrica (Bioelectrical Impedance Analysis – BIA), é a medida derivada da relação entre resistência (R) e reatância (Xc) obtidas através da aplicação de uma corrente elétrica. RESULTADOS: A maioria dos pacientes era do sexo feminino (23; 57,5%). A média de idade da amostra foi de 46,2 anos \pm 11,5 DP (desvio padrão), sendo que, 6(15%) apresentavam alguma comorbidade; 1(2,5%) apresentava diabetes mellitus, 2(5%) hipertensão arterial e 3 (7,5%) ambas. A média do valor do AF foi de $6,7^\circ \pm 1,1$ DP. Segundo a classificação do NRS 2002, 2(5%) foram classificados como pacientes em risco nutricional. Destaca-se que, estes 2 pacientes, apresentaram valores de AF de $4,9^\circ$ e $4,6^\circ$; os quais estavam entre os valores mais baixos encontrados. CONCLUSÃO: O AF dos pacientes classificados como em risco nutricional estava entre os mais baixos, na amostra avaliada. Como outros pacientes também apresentaram valores baixos de AF, sugere-se que o mesmo possa detectar pacientes em risco antes que seja observado pelo NRS 2002.

0701

PERFIL DE NUTRIZES DOADORAS DE LEITE DO INSTITUTO FERNANDES FIGUEIRA, RJ

NUTRIÇÃO CLÍNICA BANCO DE LEITE HUMANO – BANCO DE LEITE HUMANO E LACTÁRIOS/CENTRAIS

Marlisse Erbice Menine;Karen Mello Mattos;Adriane C. Blümke;Miriam T. S. Delevatti;Marizete Oliveira de Mesquita
Centro Universitário Franciscano

O leite humano propicia nutrição de alta qualidade para a criança, podendo contribuir potencialmente para reduzir a mortalidade infantil sobre os óbitos causados por diarreia e infecções respiratórias. As células mononucleares do leite humano, podem transferir partículas infecciosas da mãe para o lactente, impossibilitando a amamentação em alguns casos. Em virtude de processos alérgicos ocorridos em recém-nascidos, oriundos de leite de animais, criou-se bancos de leite humano (BLH), objetivando o acesso ao leite a crianças que por algum motivo não possuem aleitamento materno. A relevância dos bancos de leite para a qualidade de vida infantil é incontestável, porém questionou-se qual seria o perfil dessas mulheres doadoras de leite, bem como investigou-se o estado nutricional das puérperas, o que as levaram a efetuar doação de leite, sua situação socioeconômica e de moradia e o tipo de aleitamento materno mais frequente que elas oferecem aos filhos. A pesquisa teve delineamento descritivo transversal, amostragem consecutiva, composta por 92 nutrizas doadoras de leite do Instituto Fernando Figueira, a coleta de dados ocorreu por meio de ligações telefônicas para essas doadoras, foram entrevistadas através de dois questionários um possuiu questões socioeconômicas e antropométricas e o outro questionário referiu-se ao aleitamento materno e à doação de leite, foram elaborados e aplicados pela própria pesquisadora; para análise dos resultados

foi criado um banco de dados no Epi-Info versão 3.5.1 (2008). A renda familiar, observada em 52,2%, foi acima de seis salários mínimos, a faixa etária das nutrizes foi em média de 30,07 (+ 6,09) anos, mais de 97% delas tem entre 1 e 2 filhos, a eutrofia prevaleceu em 72,8% (n=66) das mulheres, para 100% destas nutrizes o motivo que leva à doação de leite é a solidariedade e amor ao próximo. O estudo mostrou que condição socioeconômica favorável tem relação direta a uma espera maior das mulheres a serem mães e terem um número reduzido de filhos, dando mais importância ao aleitamento materno exclusivo e, conseqüentemente, voltando à eutrofia rapidamente, como observado.

0180

PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO DAS DOADORAS DE LEITE HUMANO ORDENHADO EM DOMICÍLIO EM RELAÇÃO AO ÍNDICE DE ACIDEZ ENCONTRADO NO LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DO BANCO DE LEITE DA FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
BANCO DE LEITE HUMANO – BANCO DE LEITE HUMANO E LACTÁRIOS/
CENTRAIS**

*Lorena da Costa Souza; Cláudia Cruz Barbosa; Daniela Lopes Gomes; Pilar Maria de Oliveira Moraes
Universidade da Amazônia*

Introdução: O Banco de Leite Humano é um centro especializado responsável pela promoção do aleitamento materno, visando o controle de qualidade do produto coletado. Os fatores sócio-econômicos das nutrizes podem influenciar na qualidade do leite ordenhado em domicílio. **Objetivos:** O objetivo da pesquisa foi avaliar o perfil sócio econômico das doadoras do Banco de Leite Humano da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará e correlacioná-los com os índices de acidez no leite humano doado processado. **Método:** Foram entrevistadas 184 doadoras de leite humano em seus domicílios durante os meses de maio a julho de 2008. O estudo foi do tipo observacional transversal e os dados foram coletados utilizando-se um questionário estruturado. **Resultados:** Observou-se que 29,2% tinham de 14 a 21 anos, 67,4 % eram casadas, 46,6 % tinham o ensino médio completo, 35,4 % tinham renda média familiar e 69,7 % utilizam água de fornecimento público. Do total de entrevistadas, 33,1 % apresentaram índice de grau de acidez do leite ordenhado fora do padrão de conformidade estabelecido para o leite humano, sendo que os maiores índices foram observados na faixa etária compreendida entre 22 e 24 anos, com união estável, ensino médio completo, renda média familiar inferior a um salário mínimo e água de abastecimento da residência oriunda de poço artesiano. **Conclusões:** Diante dos dados, é possível concluir que apesar das nutrizes entrevistadas apresentarem fatores facilitadores para a amamentação e doação de leite, como um bom grau de escolaridade e satisfatório acesso à rede de apoio social, tais fatores não resultaram na doação de um leite humano de qualidade satisfatória. Portanto, ressalta-se a importância de fornecer orientações acerca das práticas adequadas de realização da ordenha e do armazenamento do leite humano, considerando as características da população local e os fatores correlacionados a essas práticas.

Palavras-chave: Banco de leite humano, doadoras de leite humano, acidez

0605

AValiação CLÍNICO-NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS DE CARUARU - PE

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA**

*Fernanda Feitosa de Meneses Tenório; Maria Wedja Bernardo Alves de Melo; Tatiane Mirelly Araújo de Sá; Sílvia Alves da Silva
Instituição de longa permanência para idosos e Spa*

INTRODUÇÃO: O envelhecimento da população brasileira é um fenômeno relativamente recente; contudo, irreversível; acarreta uma série de alterações fisiológicas que, progressivamente, diminuem a capacidade funcional dos indivíduos. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional, perfil sociodemográfico e das condições de saúde de idosos da Casa dos Pobres São Francisco de Assis da cidade de Caruaru. **MÉTODOS:** Estudo transversal, onde se avaliaram variáveis como peso, altura, IMC, circunferência da panturrilha, colesterol total e glicemia de jejum. O estado nutricional foi classificado segundo critérios diagnósticos específicos para idosos proposto por Lipchitz (1994). **RESULTADOS:** A população foi com-

posta por 30 idosos, com predominância do sexo feminino (66,7%), faixa etária entre 60 e 69 anos e a maioria possui renda de 1 salário mínimo (83,3%). Com relação ao estado nutricional segundo o IMC, magreza foi diagnosticada em 13,8%, eutrofia em 41,4% e excesso de peso em 44,8%. A estimativa da reserva muscular revelou que a maioria (66,7%) apresentou CP > 31cm. Cerca de 63% dos idosos apresentam hábito intestinal diário, enquanto 10% cursam com constipação intestinal. Com relação à ingestão diária de água, 26,7% referiram beber pouca água, enquanto 73,3% relataram ingerir água em volume considerado normal para a idade (1,5 a 2,1 litros/dia). A avaliação bioquímica revelou que a maioria dos pacientes apresentava níveis glicêmicos normais (86,2%) e níveis ótimos de colesterol total (46,4%). No entanto, 96,7% dos idosos apresentam ausência de dentes e apenas 26,7% usavam prótese dental. **CONCLUSÃO:** Os resultados encontrados evidenciam a necessidade de medidas de promoção ou reabilitação da saúde dos idosos, principalmente o controle de peso corporal e reabilitação da saúde bucal.

0968

POTENCIAL DA FARINHA DE BAGAÇO DE MAÇÃ NO TRATAMENTO DIETOTERÁPICO DE IDOSOS

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA**

*Laylla Marques Coelho; Laudisséia S. Urbano; Gilvan Wosiacki
Bom Jesus IELUSC*

A industrialização da maçã, em particular do suco, gera no processamento, como principal resíduo, ou subproduto, o bagaço, para o qual a preocupação em gerenciá-lo adequadamente deve estar entre as prioridades das indústrias processadoras. Os estudos sobre as fibras solúveis sempre foram fundamentados nos efeitos fisiológicos que exercem no sistema gastrointestinal, previnem e combatem a constipação, condição comum em idosos, pela redução dos movimentos peristálticos causados pela idade. Além disso, fibras hidrossolúveis exercem um efeito hipoglicêmico por retardar o esvaziamento gástrico, encurtar o trânsito intestinal, reduzir a absorção de lipídios e atrasar a hidrólise do amido, obtendo ótimos resultados no tratamento da hipercolesterolemia. O objetivo deste estudo foi desenvolver um produto alimentar e utilizá-lo num grupo de idosos em confinamento avaliando redução de colesterol sanguíneo. A farinha de bagaço de maçã foi obtida a partir da maçã prensada, retirando-se o suco, e o bagaço foi seco à 60°C em estufa, seguido de moagem e tamisação a 60 MESH. A composição físico-química da farinha de bagaço de maçã neste estudo apresentou 43% de fibras em base seca, incluindo as pectinas. A pesquisa contou com a livre participação de 31 sujeitos, que foram divididos em grupo A e B, realizando exames laboratoriais de colesterol e frações. Os resultados quanto aos níveis de colesterol indicaram uma diminuição de 15,1% durante a intervenção no grupo A e o Grupo B obteve diminuição de 8,97%. Comprovando que a farinha de bagaço de maçã pode constituir fonte alternativa potencial do nutriente fibra alimentar para a formulação de alimentos destinados ao consumo humano, que apresentem propriedades específicas relacionadas à fibra alimentar e demonstrou tendência na redução de colesterol total.

0238

ALIMENTAÇÃO NA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA: PERCEPÇÕES DE IDOSOS

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA**

*Santelle O; Lefèvre F; Cervato AM; Centro Universitário Adventista de São Paulo; Faculdade de Saúde Pública da USP
Centro Universitário Adventista de São Paulo*

O envelhecimento populacional aponta para uma maior demanda por instituições de longa permanência para idosos, sendo necessário investimentos na qualidade de atenção oferecida nesses locais, incluindo-se os aspectos nutricionais. Objetivou-se analisar percepções dos moradores de Instituições de Longa Permanência para Idosos sobre a rotina da alimentação na instituição e identificar fatores psicossociais influenciando o comportamento alimentar dessa população. Pesquisa qualitativa, embasada pela teoria das representações sociais, desenvolvida em cinco instituições no município de São Paulo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP. Participaram 40 sujeitos de ambos os gêneros, sendo 20 em risco de desnutrição e 20 sem risco de desnutrição, residentes há seis meses ou mais na instituição. Os sujeitos assinaram termo

de consentimento para sua participação no estudo. Foi aplicada uma Mini Avaliação Nutricional para identificar sujeitos em risco de desnutrição. Utilizou-se entrevista gravada individualmente fazendo uso de questionário semi-estruturado para conhecer fatores afetivos e culturais relacionados à alimentação; apreender a relação entre alimentação e saúde; conhecer os fatores que interferem na aceitação da comida na instituição e para investigar o interesse na sociabilidade no ambiente das refeições. A análise dos dados utilizou a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Os resultados indicaram que para ambos os grupos, a alimentação é apreciada quando tem o tempero no ponto e atende preferências culturais. Os idosos referem uma rotina alimentar definida pela direção da casa, com horários, locais à mesa e cardápios definidos sem a participação dos mesmos. Os discursos apontaram para uma oferta insuficiente de hortaliças e frutas. A representação comum a todos é de que a alimentação equilibrada melhora a saúde e a qualidade de vida. A inapetência de alguns é relacionada a comidas que não agradam ao paladar; problemas de saúde; falta de atenção dos cuidadores. Observou-se que idosos em risco de desnutrição demonstram indiferença para a interação social. Conclui-se que fatores psicossociais relacionados à alimentação interferem no comportamento alimentar do idoso institucionalizado contribuindo para a instalação da desnutrição e seus subsequentes riscos de morbidade.

1351

ALTERAÇÕES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES NA FAIXA ETÁRIA ENTRE 60 E 75 ANOS, PRATICANTES DE GINÁSTICA LOCALIZADA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA

*Cesa, C.; Cardoso, AL; Erbs, AC.
Universidade Gama Filho*

O processo de envelhecimento vem acompanhado por uma série de alterações fisiológicas, resultando em redução da massa magra e aumento da massa gorda. Além disso, à medida que as pessoas envelhecem se tornam menos ativas. Como objetivo tem-se verificar as alterações na composição corporal de mulheres entre 60 a 75 anos, antes e após um programa de ginástica localizada, em uma instituição localizada em Joinville/Santa Catarina.

A instituição pesquisada é voltada para o bem-estar social, sendo mantida pelos empresários do comércio e atuando nas áreas de educação, saúde, lazer, cultura e assistência. As mulheres analisadas foram submetidas a duas avaliações antropométricas, antes e depois de dois meses de intervenção com ginástica localizada aeróbia e anaeróbia, realizada três vezes por semana com duração de 60 minutos, divididos em: 15 minutos de alongamento, 10 minutos de trabalho aeróbio e 35 minutos de trabalho anaeróbio. A intensidade da aula é leve/moderada, até 65% da frequência cardíaca máxima, utilizando-se Escala Subjetiva de Esforço de Borg (ACSM, 2003). O período de intervenção foi de 2 meses. O estado nutricional foi avaliado por intermédio das variáveis: estatura (cm), peso (Kg), com os quais se obteve o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (cm), circunferência abdominal (cm) e circunferência do quadril (cm). A partir da amostra, composta por 15 mulheres idosas, constatou-se que 73% destas apresentaram algum tipo de excesso de peso. Não houve alteração corporal de forma significativa, porém houve redução das variáveis da circunferência da cintura ($p = 0,02$) e da circunferência abdominal ($p = 0,01$).

O resultado confirma a importância da atividade física na prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis, pois as variáveis que apresentaram redução, estão intimamente relacionadas aos fatores de risco para tais doenças. Mesmo na população idosa obteve-se um bom resultado em um tempo relativamente pequeno.

1016

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE BRASILEIROS E ARGENTINOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA

*Nogueira, PC; Bertaia, M.C.; Cunha, L.F.
Universidade Metodista de Piracicaba*

Envelhecer é um processo natural que caracteriza uma etapa da vida do homem e dá-se por mudanças físicas, psicológicas e sociais que acometem de forma particular cada indivíduo. Juntamente a isto, ocorrem as alterações no estado nutricional, podendo re-

fletir em quadros de desnutrição ou obesidade, com aumento nos riscos para morbimortalidade. Este estudo teve por objetivo avaliar e comparar os índices antropométricos entre um grupo de idosos institucionalizados do Brasil e outro da Argentina. Trata-se de um estudo tipo transversal realizado em duas instituições geriátricas, uma localizada no interior do estado de São Paulo - Brasil e a outra no interior da Argentina. Foram avaliados 107 idosos de ambos os sexos, sendo 62 participantes na instituição brasileira e 45 na argentina, todos com idade igual ou superior a 60 anos. Não participaram do estudo, idosos acamados ou com alterações cognitivas. Os dados coletados consistiram em medidas antropométricas como peso, altura, circunferência da cintura e circunferência do quadril. A partir dos valores de peso e altura foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), conforme critério da OPAS para indivíduos idosos. Também, foi calculada a relação cintura/quadril (RCQ), visando caracterizar o risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV). Para tratamento estatístico foi utilizado Teste t de Student ($p < 0,05$), média e desvio padrão. A média de idade foi de 76,5 anos para os brasileiros e 80 anos para os argentinos. Considerando o IMC, 43,5% dos brasileiros apresentaram baixo peso e 35,5% dos argentinos peso adequado. Para a RCQ, observou-se que entre os brasileiros 50% dos idosos e 90,6% das idosas apresentam risco alto para o desenvolvimento de DCV, enquanto no grupo argentino 100% dos idosos apresentam risco baixo e 74,3% das idosas alto risco, com diferença significativa entre a RCQ dos gêneros dos dois grupos. Os dados apontam que os idosos brasileiros e as idosas argentinas apresentam um risco elevado para o desenvolvimento de DCV, demonstrando a necessidade da intensificação do estudo da obesidade especificamente nessa faixa etária.

1336

DIABETES GESTACIONAL

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Silva, C.T.; Viana, S.L.
Pós Graduação Gama Filho*

A diabetes mellitus gestacional é causa de morbidades para mãe e filho durante e após a gravidez. Entre estas, encontra-se o risco materno aumentado para o desenvolvimento de diabetes no futuro, cuja frequência relatada tem sido variável.

A informação e a detecção precoce da diabetes gestacional é de suma importância a fim de proteger a mãe e o conceito de complicações durante a gestação.

Paralela à detecção desta patologia está o tratamento nutricional, visto que a gestante e o feto poderão se beneficiar controlando as complicações advindas da diabetes e proporcionando um parto bem sucedido.

Objetivos: Demonstrar através da revisão bibliográfica a importância do diabetes gestacional e as suas consequências; Apontar as possíveis complicações da diabetes gestacional para a mãe e o conceito;

Descrever as diferentes formas de tratamento da diabetes gestacional.

A morbimortalidade materna e fetal aumentadas em gestantes que apresentam diabetes, estão ligados à hiperglicemia, presença de comorbidades e complicações agudas e crônicas do Diabetes Mellitus. A educação alimentar é um dos pontos fundamentais no tratamento do diabetes. Da interação entre o esquema medicamentoso, a atividade física desenvolvida pelo paciente e o padrão alimentar, o objetivo primordial é vida saudável o mais possível dentro dos padrões de indivíduos não portadores de Diabetes Mellitus. Não é possível um bom controle metabólico sem uma alimentação correta. As dietas restritivas foram substituídas por planos alimentares baseados no diagnóstico nutricional e no estabelecimento de objetivos terapêuticos específicos e individuais. As gestantes devem ser orientadas quanto a importância do fracionamento correto das refeições, de uma dieta equilibrada para atender as necessidades do crescimento do feto, impedir a cetose e o esgotamento das reservas nutricionais, para que se obtenha uma gravidez bem sucedida sem por em risco a saúde materna e fetal. A frequente monitoração da glicose e ajustes adequados da insulina é primordial. Nos dados obtidos através da literatura, a diabetes gestacional tem sido bem sucedida somente com um bom controle dietético nutricional.

1314

FATORES DE RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES CIRÚRGICOS**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*SCHEUNEMANN, L.; BRECAILO, MK; TRINDADE, EBSM; WAZLAWIK, E;
NAKAZORA, LM; CARDINAL, TR
Programa de Pós-graduação em Nutrição, UFSC*

Introdução: A desnutrição hospitalar tem sido uma realidade e um desafio em todo o mundo. A desnutrição tem um elevado impacto econômico e clínico refletido por um aumento da morbidade, mortalidade e permanência hospitalar prolongada com substancial aumento dos custos para o sistema de saúde. Existem diversos fatores de risco associados com o desenvolvimento dessa síndrome carencial. A incorporação da triagem nutricional e de avaliações nutricionais abrangentes é cada vez mais reconhecida como imperativo para o desenvolvimento de cuidados de qualidade no ambiente hospitalar. Objetivos: estimar a frequência de risco nutricional entre os pacientes e identificar fatores demográficos, socioeconômicos e clínicos associados ao risco nutricional. Método: a amostra foi constituída por 98 pacientes admitidos para realização de cirurgia eletiva gastrointestinal e de hérnia no Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina. Realizou-se entrevista com os pacientes e consulta aos seus prontuários para a obtenção das variáveis demográficas, socioeconômicas e clínicas. O risco nutricional foi determinado pela Triagem de Risco Nutricional 2002 (Nutritional Risk Screening – NRS 2002). A análise estatística foi realizada através do teste do qui-quadrado e por análise de regressão multivariada não condicional. Resultados: A porcentagem total de pacientes em risco nutricional foi de 26,3%. Na análise univariada, houve significância estatística para as variáveis: classificação econômica C e D ($p=0,01$) e diagnóstico de câncer gastrintestinal ($p=0,000$). Na análise de regressão logística multivariada, a associação entre o risco nutricional e o diagnóstico principal permaneceu significativa ($p=0,002$) (OR = 10,95; IC95% = 2,50-48,02). Conclusões: A frequência de risco nutricional foi significativa, com valor de 26,3%. A classificação econômica C e D foi considerada como fator associado ao risco nutricional e o diagnóstico de câncer gastrintestinal foi identificado como fator independente de risco nutricional.

0448

**ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE VITAMINAS DO COMPLEXO B EM
PACIENTES EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Fernanda Heloise Hille; Luciane da Graça da Costa
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/Ielusc*

Insuficiência Renal Crônica (IRC) é uma síndrome clínica decorrente da perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais. A evidência de desnutrição tem sido relatada em IRC na fase pré-dialítica, assim como durante a fase dialítica (hemodiálise ou diálise peritoneal). O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo de vitaminas do complexo B de 25 pacientes com IRC em hemodiálise. O estado nutricional dos pacientes foi avaliado através de antropometria (Peso, Altura, Índice de Massa Corporal – IMC, prega Cutânea do Tríceps – PCT, Circunferência do Braço – CB) e registro do consumo alimentar. Dos pacientes analisados, 16 eram adultos e 9 idosos, a idade variou entre 31 e 77 anos, com média de 53,72. Os resultados mostraram que a média do IMC esteve acima da normalidade ($26,24\text{kg/m}^2$), porém a eutrofia foi encontrada na maioria dos pacientes. Dos pacientes adultos avaliados, nenhum apresentou magreza grau I, II ou III. Cerca de 43,75% apresentaram eutrofia, 37,50% sobrepeso, 18,75% obesidade grau I, e nenhum obesidade grau II ou III. Já nos pacientes idosos, 11,10% apresentaram desnutrição, 55,50% eutrofia e 33,30% obesidade. A média encontrada da PCT foi de 119,98% sendo classificado como excesso de peso na maioria dos pacientes. Já a CB teve média de 97,43% sendo classificada como adequada na grande parte dos pacientes. A média da ingestão calórica dos pacientes estudados foi de 1463,37 kcal, estando abaixo do recomendado pela RDA. Em relação à proteína, o consumo esteve abaixo do recomendado (0,98 g/kg/dia). Os níveis de carboidratos e lipídios estavam dentro das recomendações.

A média dos níveis de sódio e potássio estavam muito elevados nesta população. Com a aplicação do recordatório alimentar de 24 horas, pode-se observar que entre as vitaminas do complexo B, as únicas que estavam abaixo do recomendado foram a vitamina B6 e o ácido fólico. Através da análise do questionário de frequência alimentar, notou-se a grande ingestão de carboidratos simples como pão branco e açúcar refinado. Com base nos resultados deste estudo, pode-se observar que a eutrofia esteve presente na maioria dos pacientes analisados, apresentando apenas um caso de desnutrição. Ao contrário de alguns estudos, a desnutrição não esteve presente na grande maioria desta população. Nutrição Clínica, n° 6: Intervenção Nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades e em situações especiais.

1019

**MOTIVOS DE ABANDONO AO ATENDIMENTO NUTRICIONAL POR ADULTOS COM
DIABETES TIPO 2****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Nogueira, P.C.; Pedrosa, N.C.F.
Universidade Metodista de Piracicaba*

O Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) caracteriza-se por defeitos na ação e na secreção da insulina. O tratamento fundamenta-se em: alimentação saudável, atividade física, autocuidado, medicação e educação em saúde. Para que o portador de diabetes mantenha um tratamento excelente é necessário compreender que os aspectos psicológicos – afetivos e comportamentais – podem interferir na motivação e na predisposição para as mudanças. O objetivo desse trabalho foi identificar as causas do abandono ao atendimento nutricional pelos portadores de DM2. Trata-se de um estudo qualitativo, realizado em uma clínica escola do curso de nutrição de uma universidade do interior paulista. Para o estudo, analisou-se um total de 1760 prontuários de pacientes atendidos entre 1999 e 2005. O critério de seleção baseou-se em indivíduos de ambos os sexos, com menos de 70 anos de idade, que receberam orientação nutricional e que permaneceram no mínimo 3 meses em atendimento. Selecionou-se 50 prontuários, sendo estes pacientes contatados e convidados a participarem de uma reunião, na qual foi realizada avaliação antropométrica e desenvolveu-se um grupo focal. Participaram do encontro um total de seis portadores de DM2. A partir da transcrição das falas durante a reunião, as mesmas foram agrupadas em categorias de acordo com os assuntos mais recorrentes, sendo elas: dificuldade financeira, ansiedade e limitações na alimentação. Por meio da avaliação antropométrica foi possível identificar que a maioria dos participantes apresenta algum grau de excesso de peso e alto risco para o desenvolvimento de doença arterial coronariana. Pode-se concluir que para um atendimento completo da pessoa portadora de diabetes é necessário a investigação dos aspectos psicossociais que podem dificultar o sucesso do atendimento e tratamento nutricional. A análise dos dados permitiu conhecer os elementos que influenciam o processo de adesão ao tratamento nutricional, sendo observado que mesmo com o abandono ao serviço por dificuldade de comparecimento, alguns pacientes incorporaram hábitos saudáveis e que colaboram com o controle do diabetes.

0349

**TRABALHO INTERDISCIPLINAR ENTRE ENFERMAGEM, NUTRIÇÃO E PSICOLOGIA
PARA O ENVELHECIMENTO COM QUALIDADE DE VIDA.****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Francisca Maria Assmann Wichmann; Silvia Coutinho Areosa; Nestor Pedro Roos
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL*

Este trabalho visa relatar a experiência da prática multidisciplinar na promoção do envelhecimento saudável junto ao Serviço Integrado de Saúde – SIS/UNISC (RS), cuja espinha dorsal é a elaboração e desenvolvimento de um Programa Educativo para idosos portadores de doenças crônicas não transmissíveis. A experiência relatada advém do projeto de extensão intitulado: Promoção do Envelhecimento Saudável - Adoção de uma Prática Multi disciplinar na Atenção à Saúde do Idoso, desenvolvido por professores de Enfermagem, Nutrição e Psicologia e alunos voluntários e bolsistas das três áreas de conhecimento. O trabalho é aberto a todos os indivíduos acima dos 50 anos, de ambos os sexos,

que pertençam à comunidade santacruzense e seus arredores. As atividades em grupo estimulam o idoso a refletir sobre seu estilo de vida cotidiano e incentivam a adoção de comportamentos alimentares que concorram para a promoção do envelhecimento saudável. A avaliação interdisciplinar e as técnicas educativas possibilitaram o acompanhamento dos pacientes, assim como, a construção do conhecimento, a troca de vivências entre os mesmos e a melhor adesão ao tratamento. A despeito de todas as dificuldades, sentimo-nos estimuladas a prosseguir com o trabalho, considerando o empenho dos participantes em frequentar o grupo e em participar das atividades propostas, traduzindo o reconhecimento de que as atividades resultavam em benefício. Trabalhando com uma intenção interdisciplinar, pode-se iniciar um processo de rompimento com as práticas compartimentadas, fragmentadas, dissociadas da realidade social e política, presentes ainda na realidade dos serviços de saúde.

0145

AValiação DA ADEQUAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DA DIETA GERAL OFERECIDA PARA CRIANÇAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Marta Neves Campanelli Marçal Vieira; Cristina Maria Mendes Resende; Camila Cremonesi Japur; Jacqueline Pontes Monteiro; Adálda Cristina Martins; Angélica Faria; Mônica Hayashida
Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto*

Introdução: Em crianças enfermas, a adequada oferta de nutrientes é fundamental para auxiliar na recuperação da doença e garantir um crescimento e desenvolvimento ideal. **Objetivo:** Avaliar a adequação do valor nutricional da dieta geral oferecida a crianças internadas de 4 a 8 anos.

Método: Durante 3 dias consecutivos foram pesados todos os alimentos das 6 refeições oferecidas em uma dieta geral porcionada: refeições principais (almoço e jantar) e complementares (desjejum, colação, lanche e ceia). Suas quantidades foram mensuradas em g ou ml. O cálculo do valor nutricional médio das 3 dietas porcionadas (VnDP), realizado com auxílio do software Nutwin®, foi comparado com as recomendações nutricionais (RDA/AI) de macro e micronutrientes para crianças de 4 a 8 anos de idade [(VnDP- RDA/AI)/ RDA/AI x 100], avaliando se havia risco de exceder o valor máximo permitido (UL), segundo as Dietary References Intake (DRIs).

Resultados: Dentre os nutrientes avaliados, a quantidade média oferecida supra as recomendações para os macronutrientes, e os seguintes micronutrientes: zinco, ferro, magnésio, fósforo, niacina, tiamina, riboflavina, vitaminas B12, A e C. O único nutriente que não atingiu a AI é o cálcio, com um déficit de 240mg. Nenhum nutriente oferecido pela dieta excedeu os limites máximos permitidos.

Conclusões: A dieta oferecida está adequada para crianças desta faixa etária para a maioria dos nutrientes, com exceção do cálcio. Para que a recomendação deste nutriente seja atingida, propõe-se a inclusão de 1 porção de leite (200ml). Vale ressaltar que estas recomendações são para crianças saudáveis, e que não existem recomendações nutricionais gerais para crianças enfermas, sendo necessária a avaliação individual para corrigir possíveis deficiências ou excessos de acordo com o quadro clínico da criança.

1309

CONCORDÂNCIA E ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÂNGULO DE FASE E PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES CIRÚRGICOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*SCHEUNEMANN, L; BASTOS, JLD; CARDINAL, TR; NAKAZORA, LM; WAZLAWIK, E
Programa de Pós-graduação em Nutrição, UFSC*

Introdução: A implementação de uma rotina para detectar a desnutrição tem sido dificultada pela inexistência de um critério universalmente aceito para identificá-la. Até o momento, não existe um método padrão-ouro para definir pacientes com desnutrição ou em risco nutricional. O Ângulo de Fase (AF), obtido a partir da Análise por Impedância Bioelétrica (Bioelectrical Impedance Analysis – BIA), possui vantagens como independência de equações de regressão e facilidade de obtenção, mesmo em situações nas quais os pressupostos de aplicação da BIA não são válidos para estimar a composição corporal.

Além disso, pode ser estimado mesmo em pacientes nos quais o peso atual e a altura não podem ser mensurados. **Objetivos:** Analisar a concordância e a associação entre o AF e parâmetros de avaliação do estado nutricional em pacientes cirúrgicos. **Método:** O estudo foi transversal, realizado com 98 pacientes admitidos para realização de cirurgia eletiva gastrointestinal ou de hérnia no Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina. O risco e estado nutricional foram avaliados através da Triagem de Risco Nutricional 2002 (Nutritional Risk Screening – NRS 2002), da Avaliação Subjetiva Global (ASG), do Índice de Massa Corporal (IMC) e da contagem total de linfócitos. Estes parâmetros foram comparados com a medida do AF padronizado. Para a análise estatística foram utilizados o coeficiente Kappa, o teste t de Student e o teste de Mann-Whitney, além de construídas curvas ROC (Receiver Operating Characteristic Curves). **Resultados:** A concordância mais alta foi obtida entre o AF e a ASG (0,27; IC95% 0,06-0,48). Pacientes desnutridos segundo o NRS 2002, ASG e contagem total de linfócitos tiveram significativamente menores valores médios de AF. O ponto de corte de 0,8 para o AF padronizado demonstrou 82,6% (IC95% 65,0-100,0) de sensibilidade e 40,6% (IC95% 23,0-58,2) de especificidade. **Conclusões:** O AF apresentou uma fraca concordância com os métodos de avaliação nutricional, além de baixa especificidade, não podendo ser recomendado como um indicador do estado nutricional, apesar dos valores mais baixos de AF terem sido encontrados nos pacientes desnutridos.

0960

ASSOCIAÇÃO DA LIPIDEMIA COM O CONSUMO DE FRUTAS E VEGETAIS E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADULTOS CLINICAMENTE SELECIONADOS PARA UM PROGRAMA DE MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Takahashi, M.M.; Oliveira, E.P.; Moreto, F.; McLellan, K.C.P.; Burini, R.C.
UNESP - Botucatu*

Introdução: A doença cardiovascular é apontada como a mais importante causa de morte nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, e a dislipidemia representa fator de risco modificável para doenças coronarianas. **Objetivo:** Verificar as associações das concentrações alteradas de triglicerídeos (TG), colesterol total (CT), e frações não HDL (nHDL) e HDL com variáveis demográficas, antropométricas e dietéticas de adultos, clinicamente selecionados para participação em programa de mudança do estilo de vida. **Métodos:** Foram estudados 979 indivíduos, sendo 409 homens e 570 mulheres, com média de idade de 52,2 ± 9,6 anos. Foram registrados peso e estatura para cálculo do IMC classificado de acordo com a OMS (2002), circunferência abdominal (CA) classificada pela NCEP (2002) e a % de gordura (impedância bioelétrica) com classificação de Bray (1992). CT (IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemia, 2007), TG e HDL-c (I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica, 2005) foram analisados em plasma por Química Seca e a fração nHDL (P75) pela diferença entre CT e HDL-c. Para avaliação da ingestão alimentar utilizou-se como inquérito alimentar o método recordatório de 24 horas e os grupos alimentares foram avaliados por meio das porções recomendadas pela Pirâmide Alimentar Adaptada. A regressão logística foi realizada para determinar a probabilidade da alteração na lipídemia pelo consumo alimentar. Adotou-se como significante o valor de p < 0,05. **Resultados:** A ingestão de carnes acima dos valores recomendados (>2 porções) apresentou risco para a colesterolemia total (p<0,05). Valores normais de IMC e CA apresentaram efeito protetor sobre alterações no HDL-c, TG e nHDL-c. Como fatores protetores da trigliceridemia, a ingestão de cereais apresentou razão de chance (RC) de 0,342 (0,154-0,760), frutas (≥3 porções) RC de 0,523 (0,290-0,941), hortaliças (≥4 porções) RC de 0,360 (0,176-0,735) (IC 95%; p<0,05). **Conclusões:** As dislipidemias observadas sofrem influência da obesidade e adiposidade abdominal como fatores de risco e das frutas e hortaliças como fatores protetores, particularmente da trigliceridemia.

1167

SÍNDROME METABÓLICA E SEUS MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Correia, J.S.C.; Sousa, S.D.; Pinheiro, T.C.T.; Venturi, I.; Oliveira, L.M.L.
Faculdade São Lucas*

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco cardiovasculares, usualmente relacionados à deposição central de gordura e à resistência à insulina, devendo ser destacada a sua importância do ponto de vista epidemiológico, já que está associada a alta morbi-mortalidade cardiovascular. Para o seu diagnóstico são utilizados os critérios da Organização Mundial da Saúde (OMS), e a definição da National Cholesterol Education Programs Adult Treatment Panel III (NCEP-ATP III). Neste estudo foi realizada uma comparação entre os dois métodos de diagnóstico citados acima, em 21 idosos com idade entre a 60 e 79 anos, de ambos os sexos, participantes da Associação Beneficente de Idosos de Cacoal – RO, a fim de avaliar qual o método mais indicado para identificação de indivíduos idosos com risco elevado para SM. Os indivíduos foram submetidos à avaliação clínica que constou de exames bioquímicos: glicemia de jejum, colesterol total e HDL-c, triglicérides e mensuração da pressão arterial, e avaliação antropométrica: massa corpórea (kg), estatura (cm), circunferência abdominal (CA) e do quadril e cálculo do índice de massa corporal (IMC). A avaliação clínica da população estudada demonstrou uma significativa prevalência de índices acima dos recomendados para peso, triglicérides e glicemia, além do HDL em valores abaixo do recomendado. Dos pacientes diagnosticados como portadores da síndrome, 6,3% foi diagnosticado pelo método da OMS e 37,5% foi diagnosticado pelo método do NCEP, o restante 56,2% classificado em ambos os métodos. Os índices demonstraram uma maior sensibilidade da amostra para os critérios estabelecidos pelo NCEP, por ser este mais criterioso em alguns pontos de corte. As análises estatísticas não apresentaram diferenças significantes entre os dois métodos para diagnóstico de SM. Percebe-se então que não há como afirmar qual o método mais adequado e viável para diagnóstico deste grupo com SM, sendo assim, são necessários maiores estudos para se definir o melhor método diagnóstico para este público.

Palavras-chave: síndrome metabólica, diagnósticos, classificação.

1006

**COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFIL LIPÍDICO SÉRICO EM PORTADORES DE HIV
NO MUNICÍPIO DE PONTA PORÃ - MS****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***PATRICIA KARLA DA ROCHA FERREIRA; Aline Victorio Faustino Onishi;
Leticia Rosa Espírito Santo de Freitas
UNIGRAN*

Alterações na composição corporal e no metabolismo de alguns nutrientes vem sendo descritas e associadas à Terapia Anti Retroviral (TARV) por diversos autores, em especial os portadores de HIV que fazem uso de inibidores de protease (IP). Este estudo teve por objetivo avaliar a composição corporal de adultos portadores de HIV, perfil lipídico e relacionar com o uso de TARV, utilizando circunferência da cintura (CC), relação cintura-quadril (RCQ), perfil lipídico sérico e a bioimpedância (BIA). Entre os 22 pacientes avaliados, o maior desvio nutricional observado foi o de sobrepeso e obesidade abdominal em uso da TARV. O percentual de gordura foi alto em 54,55% da amostra, deste grupo, 83,3% faziam uso de TARV, sendo que a maioria era do sexo feminino. O risco cardiovascular elevado segundo a RCQ foi acentuado nas mulheres em uso de TARV. A alteração do colesterol total e triglicérides séricos no presente estudo foi maior entre homens que usavam TARV. Segundo a análise estatística dos dados, o uso de TARV apresentou forte correlação e foi estatisticamente significativo somente no sexo feminino, quando comparou-se IMC com TGL ($r=0,6241 / p=0,0402$) e IMC e porcentagem de gordura ($r=0,7062 / p=0,0151$). As alterações da composição corporal e metabólicas verificadas, podem contribuir para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

1145

AVALIAÇÃO DO FRACIONAMENTO ALIMENTAR DIÁRIO VERSUS ÊMESE NO PÓS-OPERATÓRIO BARIÁTRICO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Santos, Al; Fernandes, GA
Hospital Geral de Ipanema*

A Organização Mundial de Saúde define obesidade mórbida quando o índice de massa corporal ultrapassa 40Kg/m², parâmetro utilizado para a indicação da cirurgia bariátrica. Uma das técnicas cirúrgicas mais conhecidas e usadas atualmente é a gastroplastia com derivação gastrojejunal em Y de Roux, também denominada cirurgia de Fobi-Capella (Anderi Jr., Araújo, Fuhro, 2007; Valezi et al, 2004). No pós operado, o acompanhamento nutricional adequado pode garantir o sucesso da cirurgia, minimizando complicações como vômitos, intolerância alimentar, perda de peso insuficiente e outras complicações (Antonini et al, 2001). Objetivo: avaliar a relação entre o fracionamento alimentar e a presença de êmese em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica no Hospital Geral de Ipanema. Métodos: 35 pacientes de ambos os sexos, com idade entre 19 a 64 anos, submetidos à cirurgia segundo Fobi-Capella, e acompanhados ambulatorialmente, do 1º ao 35º mês de pós-operatório, no período de junho a julho de 2009. Entrevistas individuais contemplando perguntas sobre o fracionamento e tolerância à alimentação, realizadas pela nutrição do ambulatório de cirurgia bariátrica. Todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido após receberem as devidas orientações sobre o estudo. Resultados: 1) 58,8% (20) dos pacientes avaliados "beliscam" doces; 2) Quanto ao fracionamento alimentar: 20% fracionam a alimentação mais de 5 vezes/dia, seguido de 14,3%, 11,4% e 8,6% para o fracionamento em 4 vezes, 3 vezes e 2 vezes/dia, respectivamente; 3) A êmese esteve presente com ocorrência semanal nos pacientes, por causas diversas, sendo as principais: 42,9% (15) porque relatam "dor e mal estar", 34,3% (12) porque "comem rápido", 28,6% (10) porque "comem muito e apresentam desconforto gástrico", 20% (7) porque "relatam medo de engordar" e 14,3% (5) porque referem "vício de beliscar". Conclusão: episódios eméticos são frequentes no pós-operatório bariátrico à Capella e são decorrentes dentre outras causas, da reduzida capacidade gástrica, dos hábitos alimentares inadequados e dos fatores externos, tais como ansiedade, insegurança e compulsão alimentar.

1197

**MAIOR PREVALÊNCIA DE COMORBIDADES EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL
CRÔNICA APRESENTANDO ESTADO NUTRICIONAL ALTERADO****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Viviana Teixeira Henriques; José Abrão Cardeal da Costa
Universidade de São Paulo*

A doença renal crônica (DRC) vem aumentando progressivamente e se expressando como um grande problema de saúde pública. Tratar os pacientes em tratamento conservador é uma tarefa desafiadora, e o bom estado nutricional pode ajudar a prolongar a progressão da DRC. Este estudo transversal teve como objetivo verificar o impacto do estado nutricional em resultados clínicos em pacientes c/DRC em tratamento conservador. Foram incluídos 64 pacientes c/DRC em tratamento conservador do ambulatório de Uremia do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP-USP), divididos em 2 grupos: 1 c/ IMC ≤ 25 Kg/m² (n=23) e 2 c/IMC >25 Kg/m² (n=41). Características demográficas, parâmetros bioquímicos, comorbidades, atendimento nutricional foram coletados dos prontuários. Foi utilizado test t de Student para comparar os 2 grupos ($p<0,05$). Não houve diferença na média de idade (anos) entre os grupos, sendo $62,60 \pm 19,39$ e $62,65 \pm 14,90$ ($p=0,99$) e a porcentagem de idosos foi semelhante 60,86% e 65,85%. Houve predominância do sexo masculino (65,21%) no grupo 1 e feminino (58,53%) no grupo 2. O IMC (Kg/m²) médio dos grupos foram respectivamente $21,26 \pm 2,82$ e $30,39 \pm 4,24$ ($p<0,001$); a TFG (mL/min.) $20,70 \pm 7,37$ e $21,49 \pm 8,72$ ($p=0,71$) e o atendimento nutricional 69,56% e 73,17%. As médias dos parâmetros bioquímicos encontrados: fósforo (mg/dL) $4,62 \pm 0,92$ e $4,82 \pm 0,95$ ($p=0,5$); potássio (MMOL/L) $4,78 \pm 0,49$ e $4,86 \pm 0,68$ ($p=0,63$); ácido úrico (mg/dL) $6,70 \pm 1,97$ e $7,13 \pm 2,38$ ($p=0,6$); glicemia (mg/

dL) 89,5±9,1 e 124,23±69,65 (p=0,21), hemoglobina(g/dL) 11,95±1,64 e 11,73±1,59 (p=0,63); hematócrito(%) 36,27±4,62 e 37,13±10,14 (p=0,46); HCO₃(MMOL/L) 25,61±4,56 e 23,10±4,13 (p=0,05). Maior número de comorbidades (>3) foi visualizada no grupo 2 (87,80%) contra (69,56%) do grupo 1. Em relação à diabetes, 56,09% no grupo 2 e 13,04% no grupo 1. A hipertensão foi mais prevalente no grupo 2 (97,56%) contra (78,26%) no grupo 1. A acidose metabólica esteve presente em 50% dos pacientes grupo 2 e apenas 20% no grupo 1. Anemia, hiperuricemia, hiperfosfatemia e hiperpotassemia não diferiram entre os grupos. Os dados evidenciam que os pacientes c/IMC >25 apresentaram maior prevalência de comorbidades, entre estas a diabetes, além disso, a acidose metabólica aparece em maior porcentagem nestes.

0384

ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE MULHERES COM FIBROMIALGIA ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA PRIVADA DO LITORAL DE SANTA CATARINA - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ/UNIVALI

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Rocha, CL;Duarte, PC;Matos, CH
UNIVALI - Itajaí

Introdução: A fibromialgia é uma doença recentemente conhecida e estudada, sendo caracterizada por dores músculo-esqueléticas crônicas e difusas, fadiga, parestesia, sensação de edema, rigidez matinal e distúrbios do sono. Objetivo: avaliar a influência do estado nutricional e da prática de atividade física sobre a fibromialgia em mulheres atendidas por uma clínica privada do litoral de Santa Catarina - SC. Método: A amostra foi composta por 73 fibromiálgicas, sendo que o diagnóstico da fibromialgia foi realizado através dos critérios do American College of Rheumatology (1990) e foi aplicada a Escala Analógica Visual da dor –EVA (READY, 1995). Coletou-se o peso das pacientes por meio de uma balança da marca Plenna® e a estatura com um estadiômetro Seca®; calculou-se o Índice de Massa Corporal - IMC e comparou-se com os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (2004). O percentual de gordura - %G foi obtido com a utilização da Impedância Bioelétrica Byodinamics® e classificado conforme Durnin e Wormersley (1974). Para a avaliação da prática de exercícios físicos utilizou-se o questionário de Baecke et al. (1982) que investiga a atividade física habitual dos últimos 12 meses. Resultados: As análises demonstraram que 77% (n=56) da amostra apresentavam excesso de peso, 72,6% (n=53) possuíam %G acima do aceitável e 74% (n=54) praticavam exercícios físicos moderados. Verificou-se que houve correlação significativa apenas entre as variáveis EVA e IMC e EVA e %G, além das já esperadas. Conclusão: Diante do exposto, pode-se observar que embora o estado nutricional inadequado esteja relacionado com a sensação de dor, o mesmo não acontece com o número de "tender points". Entretanto, novos estudos que analisem a interferência dos hábitos de vida e do estado nutricional na causa ou tratamento da fibromialgia devem ser realizados com a finalidade de melhorar a qualidade de vida desses pacientes.

1138

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO DE FUNCIONÁRIOS SAUDÁVEIS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE FORTALEZA, CEARÁ.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Carla Soraya Costa Maia;Marília Vasconcelos Pereira;Larissa Bezerra Santos;Christielle Felix Barroso;Silvia Maria Franciscato Cozzolino;Márcia Andréia Barros Moura Féjiana Edith Feijão Universidade Estadual do Ceará/ Universidade de São Paulo

Avaliar o estado nutricional relativo ao selênio de funcionários saudáveis de uma Universidade Pública de Fortaleza- Ce. Foram avaliados quarenta funcionários sadios (vinte e três do sexo feminino e dezessete do sexo masculino). A ingestão de Selênio foi analisada através do recordatório alimentar pelo programa Nutwin e foi calculado o percentual de inadequação do mineral. As dosagens de selênio no plasma e eritrócitos foram feitas por espectrometria de absorção atômica – HGQTAAS com gerador de hidretos acoplado a cela de quartzo. O nível médio de ingestão de Selênio dietético foi 104,24±956g/dia. De acordo com o sexo, os valores encontrados foram de 110,84 + 26,4 µg/dia nos homens e

99,8 + 24,78 µg/dia nas mulheres. As concentrações médias de Selênio no eritrócito e no plasma foram de 123,1 + 26,77 µg/gHb e 77,0 + 20,9 µg/gL, respectivamente. As concentrações médias de selênio no eritrócito encontradas no grupo masculino foram de 123,6 + 28,84 µg/gHb e 122,7+25,8 µg/gHb no grupo feminino. Já as concentrações de selênio plasmático foram de 81,8 + 21,6 mg/gL no sexo masculino e 73,3 + 20,15 µg/gL no sexo feminino. O estado nutricional relativo ao Se do grupo avaliado encontrava-se adequado em todos os parâmetros analisados.

0731

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA EXPERIÊNCIA CONSOLIDADA NO CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO, SANTA MARIA, RS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Adriane Cervi Blümke;Tereza Cristina Blasi
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A Doença de Alzheimer (DA) é um tipo especial de demência que acarreta perda progressiva das funções intelectuais, da capacidade funcional e traz intercorrências nutricionais. O objetivo deste trabalho é descrever a experiência da assistência nutricional realizada no grupo Assistência Multidisciplinar Integrada aos Cuidadores dos Portadores da Doença de Alzheimer (AMICA) da UNIFRA. Ao longo de três anos foram realizados: encontros semanais de orientações aos cuidadores sobre o manejo no tratamento da DA com enfoque de cada um dos cursos envolvidos (nutrição, odontologia, enfermagem, farmácia, fisioterapia, psicologia, terapia ocupacional) e também da regional da Associação Brasileira de Alzheimer (ABRAZ) parceira neste trabalho; assistência domiciliar multidisciplinar ao portador da DA onde são coletadas informações sobre o estado de saúde do paciente e realizadas as condutas necessárias de acordo com as recomendações e encaminhamentos médicos; grupo de apoio e atividades lúdicas e práticas para os cuidadores. O curso de nutrição tem uma interferência muito efetiva neste trabalho. Nas visitas domiciliares é realizada avaliação do estado nutricional através de métodos antropométricos e de consumo alimentar do paciente. Realizam-se atividades práticas no laboratório de técnica dietética onde são elaborados pratos com alimentos ricos em nutrientes indicados para o tratamento da DA, tais como os antioxidantes. Atualmente são atendidas pelo grupo 10 famílias de pacientes com a DA. As atividades resultaram em melhoria nos hábitos alimentares o que consequentemente melhora o estado nutricional e previne a perda de peso e caquexia, frequentes nesta população. A vivência na assistência multidisciplinar oportuniza também aos acadêmicos contato direto com os portadores da DA, cuidadores, familiares e com a comunidade propiciando melhor aprendizado e articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

1123

AVALIAÇÃO DA MODIFICAÇÃO NOS HÁBITOS ALIMENTARES PRÉ E PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA EM INDIVÍDUOS DE UNIÃO DA VITÓRIA – PR.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Correia, J.S.C.;Venturi, I.;Scalet, A.F.
Faculdade São Lucas, UNIGUAÇU

Com o elevado aumento da obesidade grave, a cirurgia bariátrica vem demonstrando grande eficácia em seu tratamento, onde são relevantes os aspectos nutricionais. Para que um indivíduo possa ter a indicação à cirurgia bariátrica ele deve estar com um IMC acima de 35 kg/m², obesidade grau III e mais. O objetivo deste trabalho foi comparar os hábitos alimentares de pacientes no pré e pós-cirurgia bariátrica no município de União da Vitória – PR. Tratou-se de um estudo quali-quantitativo. A amostra foi composta por 5 indivíduos que se submeteram a cirurgia bariátrica e que residem no município de União da Vitória – PR, a amostra foi do tipo bola de neve, e a coleta de dados foi na própria residência do paciente. Utilizou-se um Questionário de Freqüência Alimentar para verificar o consumo alimentar no pré e pós-cirurgia. Os dados foram analisados no Programa EPIINFO versão 2000. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UNIGUAÇU. Dos 5 pacientes todos fizeram a cirurgia pela Técnica de Fobi-Capela há um ano em média, 60% (n=3) eram do sexo feminino e 40% (n=2) do sexo masculino, sendo a

media de idade no grupo de 34,8 anos (min. 26; max. 51). Em relação a alimentação, após um ano do procedimento cirúrgico 100% (n=5) afirmaram que houve modificações, sendo que 20% (1) relatou ter mais dificuldades nas adaptações. Em relação ao consumo do pão, todos continuaram seu consumo diário e 40% (2) fez a substituição do pão branco pelo integral. Quanto ao consumo de frituras, no pós cirurgia 60% (3) deixaram de consumir, os demais continuaram o consumo. Todos passaram a consumir frutas e legumes, sendo que o consumo anterior a cirurgia não existia. O hábito da ingestão de líquidos junto com as refeições deixou de existir no pós-cirúrgico. O consumo de carne bovina não teve alteração, sendo consumido diariamente por todos os pacientes. Obteve-se redução no consumo de carne suína, e aumento no consumo de carne de frango. O consumo de doces elaborados 80% (4) faziam o consumo uma vez ao dia, no pós 60% (3) passou a consumir doces duas vezes ao dia. Um dos papéis do nutricionista é o de auxiliar os pacientes a modificar seus hábitos alimentares, através da assistência nutricional, visando evitar os distúrbios nutricionais que podem ocorrer no pós-cirúrgico bem como uma possível desnutrição.

0518

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE REFERÊNCIA HIV/AIDS.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Lopes,CS;Cunha, ARH;Vale, SHL;Reggiani, RS
Esc. Sup.Ciências Sta.Casa Misericórdia de Vitória - EMESCAM*

As mudanças farmacoterapêuticas que ocorreram desde a década de 1980 no tratamento dos portadores do vírus HIV, proporcionaram uma mudança no biotipo e no estado nutricional desses indivíduos. Aqueles que antes do uso da terapia anti-retroviral de alta potência (HAART) apresentavam-se caquéticos e com fisionomia característica da síndrome consumptiva, após o uso corrente da HAART começaram a apresentar ganho de peso, redistribuição de gordura e obesidade, permanecendo assim como sujeitos da preocupação do nutricionista. O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de indivíduos atendidos em um ambulatório de infectologia portadores do HIV/AIDS em uso de HAART. Para isto foi realizada uma avaliação nutricional com ênfase na antropometria, história clínica e situação socioeconômica. A prevalência de sobrepeso na população foi de 39,5%, e de obesidade abdominal de 31,6%. Na análise da distribuição por sexo, observou-se que 20% das mulheres e 11% dos homens eram obesos, e em relação ao sobrepeso, apareceu em 35% das mulheres e 44% dos homens. As mulheres apresentaram prevalência maior de obesidade abdominal (50%) quando comparadas aos homens (11,1%). A prevalência de baixo peso foi pequena nesta população (7,9%). Observou-se presença significativa de hipercolesterolemia (36,8%), hipertrigliceridemia (26,3%), hiperglicemia (18,4%) e baixo colesterol HDL (23,7%). Não houve correlação entre o IMC e estas variáveis. Houve correlação significativa apenas entre IMC e a circunferência cintura e dobra cutânea tricipital, respectivamente, ($r = 0,873$), ($r = 0,659$). Estes resultados sugerem que as intervenções nutricionais e as mudanças do estilo de vida possam ser estratégias úteis para diminuir o risco cardiovascular e aumentar a expectativa de vida nesta população.

1172

INFLUÊNCIA DO USO DE PRÓTESE DENTÁRIA TOTAL NO CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS MORADORES DE UM BAIRRO DO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS DO SUL - PR

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Correia, J.S.C.;Cegan, E.;Venturi, I.
Faculdade São Lucas*

Apesar de ser um processo natural, o envelhecimento, submete o organismo a diversas alterações fisiológicas e funcionais entre elas, a perda dos dentes e/ou comprometimento destes que levam os pacientes a utilizarem a prótese. O objetivo deste estudo foi verificar a influência do uso de prótese dentária, no consumo alimentar de indivíduos mora-

dores de um bairro, do município de São Mateus do Sul-PR, a amostra foi composta por 11 indivíduos sendo que do total da amostra 72,7% (n=8) eram do sexo feminino e 27,3% (n=3) eram do sexo masculino. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizadas as medidas de Peso e Estatura, sendo o IMC (Índice de Massa Corporal) o parâmetro classificador conforme proposto pela Organização Mundial da Saúde (OMS) (1995) para os indivíduos com idade inferior a 60 anos e o parâmetro proposto por Lipschitz (1994) para os maiores de 60 anos. O consumo alimentar foi verificado utilizando-se um Questionário de Freqüência Alimentar. A avaliação das condições da prótese total foi realizada com o auxílio de um cirurgião dentista, onde foi feita uma inspeção e análise intrabucal. A média de idade no grupo foi de 61,81 anos. Do total da amostra 100% (n=11) faziam uso da prótese total. Em relação ao consumo alimentar verificou-se que 54,5% (n=6) relatou não apresentar dificuldade para ingerir alimentos, esse item pode ser confirmado pelas condições da prótese, no entanto observou-se pelos depoimentos dos indivíduos que eles modificam os alimentos em função da sua capacidade mastigatória. Em relação ao estado nutricional verificou-se que entre a população com 60 anos ou mais 85,7% (n=7) estavam com sobrepeso e na população adulta verificou-se que apenas 25% (n=1) dos indivíduos estavam classificados como eutróficos, 50% (n=2) estavam classificados como obesidade grau 1 e 25% (n=1). Verifica-se a importância do nutricionista para orientar esses indivíduos quanto a alimentação adequada, visando sempre melhorar a qualidade de vida. Palavras-chaves: Prótese total. Estado nutricional. Consumo alimentar

1398

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE HIPERFENILANINEMIA ATENDIDOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA DO ESTADO DE SANTA CATARINA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Michelle Freitas;Suellen Mafrá;Rosane Maria Ribeiro Rangel;Adriana Salum;Amanda Alcaraz da Silva
Universidade do Sul de Santa Catarina*

O acompanhamento sistemático do estado nutricional, dos níveis sanguíneos de fenilalanina (Phe) e dieta restrita em Phe são os alicerces do tratamento de pacientes portadores de Hiperfenilalaninemia (HPH). A manutenção e/ou recuperação de um estado nutricional saudável permite que estes pacientes cursem com crescimento e desenvolvimento apropriados. O objetivo da pesquisa foi avaliar o perfil nutricional de pacientes portadores HPH atendidos no ambulatório de um hospital de referência do Estado de Santa Catarina. A pesquisa foi realizada no período de junho a dezembro de 2009. Fizeram parte da amostra todas as crianças de 0 a 3 anos com diagnóstico médico de HPH, acompanhadas pelo profissional nutricionista no período de 2006 a 2009. Os dados demográficos, nutricionais e neurológicos foram coletados do prontuário médico. Foram avaliados peso e estatura de acordo com as curvas de crescimento *score-Z* propostas pela Organização Mundial de Saúde (2006, 2007). A coleta de dados do prontuário médico foi realizada em dois momentos: na primeira consulta, encaminhados após a triagem neonatal e aos seis meses de idade. Um total de 17 crianças foi selecionado para o estudo. Sendo 70,6% do sexo feminino e 29,4% masculino. A desnutrição foi diagnosticada em 21,4% dos pacientes na primeira consulta (n=14), eutrofia em 64,3% e obesidade em 14,3%. Enquanto que, aos seis meses (n=8), 12,5% das crianças apresentavam desnutrição e 87,5% eutrofia. A avaliação neurológica (n=11) indicou que 72,7% possuíam desenvolvimento adequado, e 27,3% não adequado. O acompanhamento sistemático do estado nutricional de pacientes com HPH permitiu diagnosticar que os casos de desnutrição diminuíram da 1ª consulta para o atendimento aos seis meses de idade, enquanto os casos de obesidade foram inexistentes aos seis meses. É importante destacar que os casos de distúrbios nutricionais foram menores após a 1ª consulta, demonstrando desta forma a importância do acompanhamento nutricional.

1186

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE IDOSO HOSPITALIZADO: RELATO DE CASO**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

Luiza Catharina Coelho Naves; Cleusa Ferreira dos Santos; Daniela Almeida do Amaral; Cláudia Colamarco Ferreira; Peterson Menezes Tonini
Centro Universitário UNA

Estudos têm mostrado correlação direta entre ingestão dietética reduzida, agravamento do estado nutricional e aumento do tempo de hospitalização. O presente estudo objetivou identificar o impacto da intervenção nutricional no tratamento de uma paciente idosa portadora de cardiopatia grave. A avaliação nutricional foi realizada através de medidas antropométricas, sinais clínicos e exames bioquímicos. A avaliação da ingestão dietética foi realizada pela quantificação dos registros alimentares de 30 dias, através do software Avanutri. Foram avaliadas a ingestão de energia, macronutrientes (carboidratos, lipídeos e proteínas) e micronutrientes (ferro, cálcio, magnésio e potássio). O diagnóstico nutricional indicou desnutrição grau leve, sendo prescrita dieta hipossódica, hipercalórica e hiperprotéica. A avaliação da ingestão dietética indicou adequação das necessidades calóricas e inadequação nos percentuais de macro e micronutrientes. O consumo de carboidratos apresentou valores acima de 60% do VET. Verificou-se uma inadequação de lipídeos, que não alcançaram o percentual de 30% durante a hospitalização. O consumo de proteínas permaneceu acima de 10%. A avaliação da ingestão dietética de ferro demonstrou uma oscilação de 31,25% a 203,75% da recomendação com uma média de 104,5%. Os resultados da avaliação da ingestão dietética dos minerais, cálcio, magnésio e potássio demonstraram valores médios de consumo diário abaixo das recomendações durante o tempo de hospitalização. O consumo oscilou de 1,92%, 0,16% e 1,62% a 68,8%, 77% e 59%, respectivamente. Verificou-se que a paciente apresentou perda ponderal e quadro de desnutrição persistente, agravados pela doença de base. Estes resultados demonstram a necessidade de acompanhamento contínuo para adequação dietética e monitoramento do estado nutricional e prognóstico dos pacientes hospitalizados.

1405

**INFLUENCE ON ARTERIAL PRESSURE OF DIFFERENT TYPES OF FATS IN
BREAKFAST IN THE DIFFERENT POPULATION WITH CARDIOVASCULAR RISK****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

Delgado, J; Morillas, J; Rubio-Perez, JM; Albaladejo, MD; Zafrilla, P
Universidad Católica San Antonio

We studied the effects of different types of fats, saturated (butter), polyunsaturated (margarine) and monounsaturated (olive oil) ate in breakfast in different sub-groups from interest according to the cardiovascular risk in a female adults population, we used a non parametric statistic analysis to compare groups by age (< 0 >65 years), ICM (normal-weight/overweight and obese), Hypertension (with/without), cholesterol (normal/high), and familiar antecedents of cardiovascular disease (with/ without). We observed that it exist significant differences in ICM, and systolic arterial pressure(SAP) but do not exist significant differences in diastolic arterial pressure (DAP) in sub-groups by age and ICM. However we observed in hypertension sub-group that exist significant differences by SAP and DAP between the three types of fats in breakfast. On the other hand, in cholesterol group we observed that existed significant differences in SAP between the three types of fats in breakfast. Finally, in familiar antecedents of cardiovascular disease group do not exist significant differences in this studied variable. We conclude that the characteristics of some sub-groups of population influenced the arterial pressure between the three types of fats in breakfast.

1301

**OSTEOPOROSE EM MULHERES NO PERÍODO PÓS-MENOPÁUSICO – ASPECTOS
NUTRICIONAIS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

Roberta Albertassi Rebelo; Naiara Almeida dos Santos

A osteoporose é uma patologia de aspecto crônico-degenerativo, caracterizada pela redução da massa óssea mineralizada em níveis suficientes para torná-lo frágil e vulnerável a fraturas. É também caracterizada por afetar principalmente mulheres na fase pós-menopáusia, onde 3 em cada 4 acometidos são do sexo feminino e 1 em cada 3 mulheres com mais de 50 anos apresentam a doença. Estudos mostram que esse maior acometimento se dá em decorrência da diminuição quantitativa do hormônio estrogênio que ocorre nesta fase. Este hormônio é um dos principais responsáveis pelo aumento da massa óssea durante a fase fértil da mulher. Na menopausa ocorre um aumento na sua renovação, porém, uma diminuição na formação óssea em cada unidade de remodelação. Estatísticas mostram que 10 milhões de brasileiros sofrem de osteoporose. 75% dos diagnósticos são feitos somente após a primeira fratura, 2,4 milhões de fraturas decorrentes da osteoporose ocorrem anualmente no Brasil e 200.000 pessoas morrem anualmente no país em decorrência dessas fraturas. Esta pesquisa teve com objetivo a análise dos aspectos nutricionais relacionados com a prevenção e o tratamento da osteoporose e se deu por meio de revisão literária. Sabe-se que alguns nutrientes interferem diretamente na estrutura óssea, deles, o principal é o cálcio, um o substrato essencial para formação dessa estrutura e se faz presente em todas as fases da curva ontogênica de desenvolvimento do esqueleto. O cálcio deve ser consumido em quantidades suficientes para a prevenção e tratamento de pacientes com osteoporose. Deve-se considerar além do consumo, a biodisponibilidade do mineral e as suas interações com outros nutrientes. As taxas de absorção de cálcio oscilam entre 30% e 50% e essa variação individual está condicionada a presença ou excesso de outros minerais e vitaminas. Ao final da pesquisa constatamos a necessidade de uma alimentação saudável e balanceada desde a infância, considerando-se importância da prevenção desta patologia.

0695

**EFEITO DO TRATAMENTO NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DA SINDROME DOS
OVÁRIOS POLICÍSTICOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA****NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

Michele Aparecida da Costa Paula; Rafaela de Azevedo Silveira Rangel; Glorimar Rosa; Claudia Teresa Bento
Universidade federal do Rio de Janeiro

A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é uma desordem endócrina caracterizada por anovulação crônica e hiperandrogenismo, comumente associada a múltiplos fatores de risco cardiovascular, tais como obesidade, intolerância à glicose, resistência à insulina, hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia. Nosso trabalho teve como objetivo avaliar a terapia nutricional, relacionando-a com a melhora de sinais e sintomas, em mulheres com SOP. Nosso estudo consistiu em uma revisão sistemática, utilizando como base de dados PUBMED, MDConsult, SCIENCE DIRECT, LILACS e MEDLINE e para busca de artigos usou-se os seguintes descritores: polycystic ovary syndrome, PCOS, nutrition, diet weight loss, nutrients. O levantamento bibliográfico resultou em 345 artigos, dentre estes foram incluídos ensaios clínicos, estudos quase experimentais, estudo experimental não controlado, coorte, caso-controle, publicados no período de 2000 a 2009. Sendo excluídos trabalhos de revisão bibliográfica e relato de caso. Foram selecionados 62 artigos científicos, que investigaram o efeito do tratamento nutricional na melhora dos sinais e sintomas de mulheres com SOP. A perda de peso deveria ser a primeira estratégia terapêutica para melhorar o hiperandrogenismo em mulheres obesas com SOP, por produzir a resistência à insulina e a hiperinsulinemia. A maioria dos estudos focou a restrição de energia ao invés da composição dietética das refeições. Em curto prazo, a terapia nutricional para pacientes com SOP deve objetivar a perda peso corporal, a melhora dos sintomas e auxiliar na restauração da fertilidade em mulheres que desejam engravidar. A melhora nos aspectos metabólicos e reprodutivos está relacionada com o restabelecimento da sensibilidade à

insulina, sugerindo que a dieta ideal para SOP é aquela que também promova a redução da resistência à insulina. Nossos resultados demonstram que a dieta com baixo percentual de gordura saturada e alto teor de fibras, com predominância de alimentos com baixo índice glicêmico seja recomendada para essas mulheres.

0876

NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE O CONTROLE DE FÓSFORO EM POPULAÇÃO HEMODIALISADA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Pacheco, BP;Silva, TPC;Ferreira, RS;David, MM;Lindemann, IL;Oliveira, OL
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*

INTRODUÇÃO: A Insuficiência Renal Crônica interfere significativamente na vida dos pacientes sendo a hiperfosfatemia um dos distúrbios mais frequentes. Identificar o conhecimento dos pacientes pode proporcionar medidas benéficas, pois evidências apontam que quanto maior o nível, melhor a qualidade de vida e a adesão ao tratamento. Nesse contexto, a escolaridade é fundamental para o controle da doença, pois torna o indivíduo capaz de prevenir e detectar complicações. **OBJETIVOS:** Avaliar a relação entre o nível de escolaridade e o conhecimento sobre o controle da hiperfosfatemia de pacientes em hemodiálise, antes e após aplicação de palestra educativa. **METODOLOGIA:** Estudo descritivo envolvendo 80 pacientes adultos de ambos os sexos, em diálise há mais de três meses durante janeiro de 2009 em um serviço de hemodiálise em Campo Grande-MS. A escolaridade foi obtida por entrevista e o conhecimento avaliado por questionário estruturado aplicado antes e 7 dias após palestra educativa sobre hiperfosfatemia. O questionário era composto de questões de verdadeiro ou falso totalizando no máximo 5 pontos. **RESULTADOS:** Do total de pacientes verificou-se: 4 (5%) analfabetos com pontuação pré e pós palestra respectivamente de 2,39 ($\pm 1,24$) e 2,75 ($\pm 0,20$); 25 (31,25%) ensino fundamental incompleto, com 2,47 ($\pm 1,01$) e 3,65 ($\pm 0,71$); 14 (17,5%) ensino fundamental completo com 2,62 ($\pm 1,17$) e 3,90 ($\pm 0,87$); 5 (6,25%) ensino médio incompleto com 2,65 ($\pm 0,37$) e 4,05 ($\pm 0,62$); 19 (23,75%) ensino médio completo com 3,56 ($\pm 0,80$) e 4,41 ($\pm 0,62$); 13 (16,25%) nível superior com 3,59 ($\pm 0,65$) e 4,57 ($\pm 0,34$). **CONCLUSÃO:** O presente estudo constatou que existe uma relação direta entre os níveis de escolaridade e de conhecimento sobre o controle da hiperfosfatemia em pacientes em hemodiálise. Percebeu-se também que ocorreu um aumento no nível de conhecimento a partir da palestra educativa, o que reforça a importância de ações desta natureza.

1367

DESENVOLVIMENTO DE UM QUESTIONÁRIO PARA AVALIAR CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO EM MÃES DE CRIANÇAS DE BAIXA RENDA ATENDIDAS EM UM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL LOCALIZADO EM FORTALEZA-CE

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Manuela Maria Ramos Lima Smith; Emanuel Diego dos Santos Penha;
Álvaro Jorge Madeiro Leite; Francisco Sullivan Bastos Mota; Maria Rita Figueiredo
Thompson de Carvalho; Daniela Fagioli
Instituto da promoção da nutrição e desenvolvimento humano*

Muitas políticas de saúde pública e projetos dirigidos à prevenção e/ou tratamento de doenças consistem em campanhas informativas e partem da idéia de que a informação é a chave para mudança de práticas da população; providos da informação necessária, os sujeitos modificariam seus estilos de vida para estilos mais saudáveis. No entanto, a distância entre o conhecimento sobre nutrição e sua prática é muito importante. Diante destes conceitos e do conhecimento sobre os trabalhos de intervenção nutricional, pudemos detectar a necessidade da elaboração de instrumentos que possam caracterizar mudanças de comportamento da comunidade após uma intervenção educativa. O objetivo do presente estudo foi construir e validar um instrumento de Avaliação de comportamento, Atitudes e Práticas na área de Nutrição, direcionado à população de baixa renda. Inicialmente houve extensa fase de desenvolvimento, com participação de

profissionais das áreas de nutrição, medicina, pedagogia. Foi realizado um pré-teste com 30 e depois aplicado em 80 mães ou cuidadores de crianças desnutridas acompanhadas pelo Instituto da promoção da nutrição e desenvolvimento humano – IPREDE. As questões foram separadas em positivas ou negativas em relação à nutrição e testadas quanto a sua consistência interna com o alfa de cronbach, cujos valores acima de 0,7 mostram boa consistência para diferenciar grupos, e maior ou igual a 0,9 para uso clínico. A escala com itens positivos teve um alfa de 0,779 e a dos itens negativos de 0,097. Devido a baixa consistência, essa última foi descartada do instrumento. Os resultados mostraram que o instrumento é promissor, uma vez que encontramos uma boa consistência interna.

1060

ALTERAÇÕES METABÓLICAS ASSOCIADAS AO USO DE ANTIRETROVIRAIS NO TRATAMENTO DA AIDS

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Mariane Fonseca de Oliveira; Wanessa Françoise da Silva Aquino do Carmo
Universidade Presidente Antonio Carlos*

Introdução: Hoje no Brasil estima-se que 600 mil pessoas vivem com HIV/AIDS. O Brasil acumulou de 1986 a 2003, 160 mil casos de óbitos por AIDS. A mortalidade em 1995 acompanhava a incidência por AIDS, atingindo a taxa de 9,7 óbitos por 100 mil habitantes. Com a distribuição gratuita do tratamento anti-retroviral (TARV), combinando drogas de diferentes formas de ação, foi possível observar importante queda da mortalidade, com cerca de 6,3 óbitos por 100 mil habitantes a partir de 2000.

Mas com o aparecimento da terapia anti-retroviral foi possível observar que algumas alterações metabólicas ocorrem, como dislipidemia, resistência insulínica, hiperglicemia, redistribuição de gordura corporal, que são fatores de risco para doenças cardiovasculares. Essas alterações são conhecidas como Síndrome Lipodistrófica do HIV (SLHIV). **Objetivo:** Analisar as alterações metabólicas que ocorrem durante o tratamento do HIV/AIDS e suas possíveis causas. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão bibliográfica sobre o assunto AIDS e Terapia anti-retroviral, enfocando como principal aspecto as alterações metabólicas associada à Terapia anti-retroviral nesta patologia. Foram pesquisados livros, artigos científicos e publicados nos últimos 10 anos, sendo uma pesquisa de cunho exploratória – descritiva. **Resultados:** Classificada como uma doença crônica e progressiva a AIDS, tem um impacto importante no estado nutricional do paciente. Na maioria dos pacientes esse impacto pode ser mais brando, mas mesmo assim, deve ser tratado e prevenido, pois a desnutrição moderada tem um efeito contraditório na evolução da doença. A incidência de desnutrição vem aumentando devido à sobrevida prolongada, com os avanços no tratamento da AIDS como a terapia antiretroviral, na quantificação da carga viral e na profilaxia de doenças agudas. Hiperglicemia, hipertrigliceridemia, e além da lipodistrofia estão associadas ao uso crônico da TARV. **Conclusão:** Para que se tenha mais conhecimento sobre a terapia anti-retroviral, as proporções de seus efeitos adversos e o perfil nutricional nesses pacientes, a curto e longo prazo, é de suma importância que haja mais pesquisas sobre as alterações metabólicas, a fim de permitir perspectivas de um regime terapêutico nutricional mais seguro, proporcionando uma melhor qualidade de vida aos pacientes.

1376

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM PROGRAMA DE TRATAMENTO À OBESIDADE INFANTIL

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Emanuel Diego dos Santos Penha; Carla Siqueira Telles Vieira; Lívia Martins Costa e
Silva; Isabela Limaverde Gomes; Sherida da Silva Gomes; Diego Bastos do Nascimento
Martins; Manuela Maria Ramos Lima Smith
Instituto da promoção da nutrição e desenvolvimento humano*

A atividade de educação nutricional é de suma importância no tratamento à obesidade infantil. Crianças que conseguem redução de peso o recuperam com facilidade se não são orientadas adequadamente. Esse trabalho visa relatar uma experiência de educação nutricional em um programa de tratamento a obesidade infantil com a utilização de teatro de fantoches. Os objetivos da oficina foram: promover uma maior integração entre os

participantes do projeto; avaliar o conhecimento sobre alimentação saudável; as dificuldades em relação à perda de peso e as expectativas em relação ao projeto. As crianças e os adolescentes foram divididos em 6 grupos, e cada grupo, no início da apresentação, podia escolher quais fantoches iriam utilizar. OS fantoches eram, principalmente, figuras de alimentos, saudáveis ou não. Em seguida foram sorteadas situações sobre alimentação e correlatos, para cada grupo. Em dez minutos cada grupo deveria criar uma estória sobre o seu tema e encenar a todos no palco dos fantoches. A execução das peças durou em média 5 minutos. No final de cada história, o grupo respondeu, com os próprios fantoches, as seguintes perguntas: Para você, o que é alimentação saudável? Quais as suas dificuldades com relação à alimentação? As apresentações foram muito produtivas e em vários momentos se percebiam detalhes sobre a relação da criança com a família e com o alimento. Ficou explícito nas apresentações conceitos e teorias corretos, relacionados a nutrição, assim como alguns equívocos comuns, como por exemplo, erros sobre a função da fibra na alimentação e afirmações sobre emagrecimento e necessidade de se eliminar qualquer tipo de pães e massas. Durante a discussão final, foi levantado o tema alimentação saudável e sua correlação com a obesidade. Lembrando as crianças e adolescentes que a perda de peso é resultado final de uma mudança de comportamento, pra melhor.

0370

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE UMA AGENCIA DE MODELOS DA CIDADE DE JOINVILLE-SC

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Cindy Lourenço;Thais M. M. Tavares Bastos Gama
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC*

A profissão de modelo vem se destacando pelo biótipo de corpo exigido, normalmente magro e longilíneo. Nesta carreira, principalmente as adolescentes que se encontram em uma fase de transição e de mudanças físicas, psicológicas e sociais, pode haver uma tendência para o desenvolvimento de transtornos alimentares. O estudo teve a finalidade de avaliar os riscos de transtornos alimentares em modelos adolescentes e correlacioná-los com o estado nutricional. As adolescentes foram avaliadas por meio de antropometria (Peso, Estatura, Índice de Massa Corporal-IMC, Prega Cutânea Triçiptal-PCT e Circunferência da cintura-Cc) e também através de um questionário de comportamento, que contemplou os temas de satisfação corporal, menarca e uso de fármacos. Para avaliação da presença de riscos de transtornos alimentares, foi utilizado o Teste de atitudes Alimentares (EAT-26). O total da amostra foi de 39 modelos adolescentes, sendo 8 modelos profissionais e 31 alunas do curso para modelos. Os resultados mostraram que 32,45% das alunas e 12,5% das modelos profissionais tiveram pontuação > 21, o que expressa uma presença de EAT, com risco para desenvolver transtornos alimentares (TA). Nos grupos das alunas e das modelos houve diferença estatística significante ao nível de 5% ($p < 0,05$) para a ocorrência de risco de desenvolvimento de TA. A maioria das modelos analisadas apresentou-se dentro da faixa-etária adequada de IMC/idade, porém com a análise estatística de correlação entre os dados antropométricos de Cc e PCT, observou-se que grande parte dessas modelos está abaixo do nível ideal de gordura corporal e circunferência da cintura ($p < 0,05$). Ao relacionar o IMC com o EAT, observou-se que houve uma linha de tendência no grupo das modelos profissionais de que, quanto maior o IMC, maior o risco de desenvolver algum tipo de TA. Destaca-se então que este é um grupo de risco em potencial, o qual deve ser acompanhado para prevenir os casos de anorexia e bulimia nervosa, dentre outros, nessa população.

1330

CAMELLIA SINENSIS E SUA IMPLICAÇÃO POSITIVA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE: UMA ALTERNATIVA PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DIFERENTES PATOLOGIAS.

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Viana, LA;Bezerra, MA
Faculdade São Miguel*

Introdução: A Camellia Sinensis é uma planta originária da Ásia e dela se obtém os chás popularmente conhecidos como chá verde, chá branco, chá preto e chá oolong. A planta também pode ser utilizada na forma de extrato e seu consumo tem sido atribuído a diversas propriedades benéficas à saúde. Objetivo: Reunir informações previamente publicadas em artigos, revistas e livros que apresentaram comprovação científica a respeito dos benefícios atribuídos ao consumo habitual dos chás e/ou extratos da planta, bem como de seus princípios ativos, contribuindo para a expansão dos conhecimentos a cerca deste assunto e favorecendo a prática do profissional nutricionista para prescrição fitoterápica da C. Sinensis. Desenvolvimento: Dentre os benefícios do consumo da C. Sinensis, pode-se citar: Efeito Antioxidante e Fortalecimento do Sistema Imunológico, atribuídos aos compostos fenólicos especialmente do grupo das catequinas que conferem esta função. Poder Anticariogênico relacionado à presença de Fluoretos e do efeito bactericida da planta contra o Streptococcus mutans e Streptococcus. Sanguis; atuando tanto na prevenção quanto no tratamento da cárie dental. Melhora da Função Cognitiva a partir da função antioxidante da planta, que atua como efeito protetor da memória, existindo também, outros mecanismos que se aplicam à fisiopatologia em demência, como para Doença de Alzheimer, relacionando a ação da catequina Epigallocatequina Galato sobre o peptídeo Beta Amilóide. Redução de risco para doenças cardiovasculares, prevenindo a aterosclerose e melhorando a saúde vascular, além de promover redução na pressão arterial e melhorar o metabolismo lipídico. Efeito positivo no Diabetes Mellitus por reduzir os níveis de glicose plasmática e proporcionar redução nas probabilidades a algumas complicações associadas à patologia, como problemas cardiovasculares e nefropatia diabética. Indução no Emagrecimento e Tratamento da Obesidade, promovendo redução da gordura corporal, do IMC, da circunferência da cintura e da razão cintura/quadril, do colesterol total e do LDL.Conclusão: É possível, portanto, afirmar que a ingestão da Camellia Sinensis, tanto na forma de chá quanto na forma de extrato, favorece uma melhora na saúde de uma forma geral e pode atuar na prevenção de diferentes patologias contribuindo com a atuação do Nutricionista.

0375

EFEITOS DA GLICINA NA PREVENÇÃO DA MUCOSITE BUCAL INDUZIDA POR 5-FLUOROURACIL EM HAMSTER.

**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS**

*Sa, O.M.S.;Lopes,N.F.;Alves,M.T.;Oliva,M.L.;Caran,E.M.M
Faculdade de saúde, ciências humanas e tecnológica do Piauí,*

Mucosite oral é uma das complicação mais comum no tratamento de câncer. A suplementação com glicina demonstra efeitos antiinflamatório, imunomodulador e citoprotetor. O presente estudo tem como objetivo avaliar os efeitos da glicina na reparação da mucosite bucal induzida por 5-fluorouracil em hamster. Os Animais foram divididos em dois grupos, grupo experimental (G1; n=20) e grupo controle (grupo II; n = 20) ambos receberam injeções intraperitoneal de 5-fluorouracil no 1º e 3º dias. Todos os animais tiveram a sua bolsa jugal direita retirada e arranhada superficialmente nos dias 4 e 5. O Grupo I, foi submetido ao tratamento de suplementação com glicina à 5% por infusão de intraperitoneal durante 7 dias e Grupo II, não tratado. A mucosa do G1 e GII foram avaliadas clinicamente, através de escores, no 3 e 7 dia. Ao final do experimento as bolsas jugais foram retiradas e avaliadas segundo parâmetros histopatológica (hematoxilina-eosina/HE) e bioquímicos (Malondialdeido-MDA). G1 e GII apresentaram acentuado processo inflamatório durante o período inicial. No G1 houve redução do processo inflamatório consequentemente acelerada cicatrização, quando comparado ao GII. A suplementação com glicina é promissor instrumento para tratamento da mucosite, devido ao seus efeitos no processo inflamatório.

0983

A OBESIDADE COMO FATOR DE RISCO PARA LESÃO RENAL**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Fetter, RL; Costa, CL**Departamento de Nutrição / Universidade Gama Filho*

A obesidade e doença renal crônica tem sido abordada pelos órgãos de saúde pública com muita preocupação. Diversos estudos têm sugerido que a obesidade por si só pode comprometer a função renal, além das correlações já conhecidas que envolvem a hipertensão arterial e diabetes. Tem sido descrito que as alterações hemodinâmicas e metabólicas na obesidade, dentre elas a secreção de adipocinas, promovem alterações renais e que influenciam os processos metabólicos podendo levar à resistência à insulina, alterações endoteliais e lesão glomerular. Clinicamente, o dano renal causado pela obesidade grave tem sido associado a um tipo específico de lesão glomerular manifestada por proteinúria, hipertrofia glomerular, glomeruloesclerose segmentar e focal e fibrose túbulo intersticial. Embora uma das primeiras descrições de glomerulopatia associada à obesidade tenha sido publicada em 1974 por Weisinger e col., somente na última década esta questão voltou a ser discutida, provavelmente pelos índices crescentes de obesidade observados em todo o mundo. O objetivo deste trabalho é abordar os aspectos fisiopatológicos da obesidade correlacionando-os com os mecanismos de indução e a progressão da lesão renal, apresentando a obesidade como fator de risco independente para a lesão renal. A revisão bibliográfica constou de pesquisa na base de dados do Medline, Pubmed, Scielo, Bireme e priorizou os artigos científicos publicados nos últimos cinco anos. Considerando os vários estudos analisados podemos verificar que há um acúmulo de evidências sugerindo que a obesidade parece estar relacionada com a lesão renal, independentemente da ocorrência concomitante de diabetes mellitus e hipertensão arterial. A expressiva resposta inflamatória encontrada em obesos pode ter papel de destaque neste mecanismo fisiopatológico, porém maiores estudos ainda são necessários para a identificação desses e outros fatores na relação da lesão renal e obesidade. É notório, que a nutrição em especial, constitui poderosa ferramenta de prevenção à obesidade, através de ações de educação alimentar e nutricional, assim como das suas consequências diretas.

1171

A EFETIVIDADE DA ATENÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DOS FATORES DE RISCOS ASSOCIADOS ÀS TAXAS DE HIPERCOLESTEROLEMIA DOS PACIENTES INTEGRADOS NO SISTEMA HIPERDIA DOS GRUPOS DE HIPERTENSOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA CIDADE DE BITURUNA-PR**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Ivonilce Venturi; AGEU PADILHA DE QUADROS; Gladson Denny Siqueira
Faculdade Sao Lucas*

O sistema HiperDia é um programa do Ministério da Saúde que permite o cadastramento e acompanhamento de portadores de hipertensão arterial e diabetes mellitus. Este estudo teve como objetivo verificar a efetividade de ações por meio de intervenção nutricional no estado nutricional, fatores de riscos e estágio da hipertensão arterial associados com níveis de colesterol dos pacientes cadastrados no HiperDia. Tratou-se de um estudo analítico, quantitativo do tipo longitudinal. A população foi composta por 28 pacientes cadastrados no HiperDia de ambos os sexos e com idade de 18 a 80 anos. O estudo foi realizado em uma UBS da cidade Bituruna, PR aonde as variáveis estudadas foram as antropométricas, IMC, fatores de riscos, uso de medicamentos, estágio da hipertensão arterial e perfil lipídico. A média de idade da população foi de 61 anos e a hereditariedade teve prevalência de 60,7%. Quanto a mudança de hábitos houve uma pequena redução tanto no etilismo como no tabagismo. 28,6% dos pacientes faziam o uso de medicamentos hipolipemiantes sendo mais comum nas idosas. O IMC médio do grupo geral no início foi de 28,96 kg/m² e após a intervenção foi de 28,32kg/m² (p=0,0001) redução estatisticamente significante. Quanto ao estágio da hipertensão arterial no grupo geral de 57,1% que estavam em algum estágio no primeiro momento reduziu para 46,4% após a intervenção, sendo na população feminina adulta de 55,5% para 33,3%. Quanto

ao perfil lipídico o HDL-c apresentou aumento na maioria dos grupos porem não houve diferença estatisticamente significante (p>0,05), o LDL-c pode ser calculado apenas no grupo feminino adulto com média inicial de 98,48 mg/dL e final 123,13mg/dL (p=0,0422). A média do CT na população geral foi de 208,85 para 218,21 mg/dL (p=0,1508) e do TG de 182,64 para 178,67 mg/dL (p=0,8222). Pode-se concluir que a efetividade mostrou-se positiva em alguns fatores como mudança de estilo de vida, redução de IMC importante no controle do sobrepeso, reduziu os estágios da hipertensão arterial, aumentou os níveis de HDL-c e reduziu no grupo geral os de TG, e o CT embora não tenha tido redução significativa entre os grupos propõe uma intervenção mais longa dentro do controle das características fisiológicas e comportamentais dos indivíduos principalmente em programas de acompanhamento coletivo aonde a adesão pode ser maior com a participação do nutricionista na equipe.

0517

EFEITO DA DIETA HIPOCALÓRICA SUPLEMENTADA COM FARINHA DE LINHAÇA DOURADA NA REDUÇÃO DE PESO CORPORAL, COMPOSIÇÃO CORPORAL E PROTEÍNA C REATIVA**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***Monteiro, WLA; Câmara, JP; Oliveira, FB; Cardoso, DA; Rangel, RAS; Carvalho, APSO; Rosa, G
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

A obesidade caracteriza-se como um estado inflamatório com produção de citocinas pró-inflamatórias, como a proteína C reativa (PCR), que está associada ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O objetivo deste trabalho foi investigar o efeito da dieta hipocalórica associada à suplementação de farinha de linhaça dourada (FLD) na redução do peso corporal, na composição corporal e nas concentrações séricas de PCR. Realizou-se estudo prospectivo e longitudinal com mulheres obesas grau 2, com idade entre 30 e 45 anos, não fumantes, não diabéticas, não menopausadas e que não utilizavam medicamentos anti-inflamatórios e anorexígenos. O acompanhamento foi realizado por 8 semanas, sendo prescrita dieta hipocalórica e orientado a ingestão de 30g de FLD por dia. Foi realizada avaliação antropométrica [peso corporal, estatura, índice de massa corporal (IMC) e circunferência de cintura (CC)], da composição corporal por bioimpedância elétrica (BIA) e aferição da pressão arterial. Foram coletadas amostras de sangue após jejum de 12 horas. A análise de PCR foi realizada por imunonefelometria. Participaram do estudo 14 voluntárias, com média de idade de 38,5 ± 2,6 anos e IMC médio de 37,3 ± 1,7 Kg/m². Foram observadas reduções significativas no peso corporal (p=0,03), índice de massa corporal (p=0,03) e circunferência de cintura (p=0,04). Também observou-se redução de importância clínica, na massa corporal gorda, na pressão arterial e na concentração de PCR. Nossos resultados sugerem que o consumo de FLD associada à dieta hipocalórica auxiliou na redução dos fatores de risco cardiovascular.

0185

CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS PORTADORAS DE CÂNCER INTERNADOS NO GACC – MANAUS – AM.**NUTRIÇÃO CLÍNICA
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS
ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS***LIRA, K S.; SOUZA, C S M.; TAVARES, B M.; PAZ, A S.
Universidade Federal do Amazonas*

Introdução: O tratamento das doenças neoplásicas na infância, no que diz respeito ao acompanhamento e cura, têm trazido um impacto e uma mudança na forma de visualizar esta problemática. As crianças são mais suscetíveis as infecções graves ficando em alguns casos imunossuprimida, principalmente quando submetidas à quimioterapia. Por isso a necessidade nutricional é o principal fator para o bom desenvolvimento até a fase adulta. Objetivo: Avaliar o consumo alimentar de crianças portadoras de câncer em uma entidade filantrópica de Manaus (AM). Métodos: Trata-se de um estudo transversal onde foram analisados 35 sujeitos, de ambos os sexos, entre 2 e 8 anos, selecionados aleatoriamente. Para a coleta dos dados foi utilizado um registro alimentar, além do exame clínico realizado. Os dados foram analisados através da estatística descritiva, com auxílio

do programa SPSS for Windows 16. Resultados: A amostra foi representada pelos sexos 51,4% feminino e 48,6% masculino, cuja média de idade foi 8,5 anos. Ao tratar da ingestão alimentar, a distribuição do consumo calórico seguiu da seguinte forma: 2,85% menos de 500 Kcal/dia; 65,7% entre 1000 a 2000kcal/ dia; 14,28% maior que 2000 Kcal e 17,14% entre 500 e 1000 kcal. Quanto aos carboidratos deu-se por: 5,7% < 100g/dia, mesmo percentual para > 300g/dia. O consumo de proteína apresentou: máximo 100g/dia (8,57%) e mínima foi < 50g/dia (40%). Para os lipídios: máximo > 100 g/dia (5,7%) e mínima foi < 50g/dia (62,85%). Em relação à ingestão do ferro: 60% foi < 10mg/dia; 34,28% entre 10-12 mg/dia e o máximo foi >20mg/dia(5,71%). Conclusão: Atualmente, existe pouca experiência no tratamento e o controle de crianças com câncer em cuidados intensivos no que se refere à terapia nutricional. Lembrando que em nossos dados foi encontrado um baixo consumo para frutas e verduras, contrapondo as estratégias de prevenção do câncer, diante disso ver-se a necessidade de reformulações quanto às formas de intervenções no tratamento e no pós-tratamento, sempre objetivando a qualidade de vidas desses indivíduos.

1132

ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE RISCO NUTRICIONAL E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIAS DO TRATO GASTROINTESTINAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*isabele calaça de assis cerqueira;rafaella de andrade silva;RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA;MAYANNE RIBEIRO CAVALCANTI;CAROLINE EMILIANE DE MELO TAVARES
hospital das clínicas de pernambuco*

INTRODUÇÃO: A identificação de pacientes de risco cirúrgico é fundamental nas indicações e decisões operatórias. A prevalência de desnutrição em pacientes cirúrgicos é alta, cerca de 10 a 54%, sendo um fator de risco para a morbi-mortalidade, maior tempo de internamento e infecção da ferida operatória. Parâmetros clínicos e laboratoriais são importantes para apontar complicações pós-operatórias. OBJETIVO: Correlacionar o índice de massa corporal (IMC) com o índice de risco nutricional (IRN) de pacientes submetidos a cirurgias do trato gastrointestinal em um Hospital Universitário. METODOLOGIA: Estudo retrospectivo, realizado com pacientes adultos e idosos atendidos no Serviço de Cirurgia Geral do Hospital das Clínicas da UFPE no ano de 2009. Foram coletados dados sobre: sexo, idade, tipo de cirurgia, peso habitual, peso atual, IMC e concentrações séricas de albumina. O IRN foi calculado através da fórmula proposta por Santos, 2006: $(15,9 \times \text{albumina}) + (0,47 \times \% \text{ Phabitu})$. Para a análise estatística foi utilizado o software Epi Info versão 3.5.1. RESULTADOS: Foram estudados 64 pacientes, com idade média de 55,9 anos, destes 54,6% (n = 35) eram do sexo masculino. A média do IMC da população estudada foi de 23,6 Kg/m². As cirurgias mais frequentes foram: ressecções intestinais 32,8% (n = 21), colecistectomias 25% (n = 16) e Gastrectomias 12,5% (n = 8). Houve uma associação negativa entre o IMC e o IRN, ou seja, quanto menor o índice de massa corporal, maior o índice de risco nutricional, com valor significativo de $p < 0,007$, além disso 20,3% dos pacientes (n = 13) apresentaram IMC de eutrofia e sobrepeso, enquanto o IRN indicou desnutrição grave. CONCLUSÃO: A associação negativa entre o IMC e o IRN demonstrou que este é um parâmetro mais específico que o IMC para avaliação nutricional de pacientes cirúrgicos.

1404

INFLUENCE ON PLASMA LIPID PROFILES OF DIFFERENT TYPES OF FATS IN BREAKFAST

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Morillas, J; Delgado, J; Rubio-Perez, JM; Albaladejo, MD; Zafrilla, P
Universidad Católica San Antonio*

We studied the effects of different types of fats, saturated (butter), polyunsaturated (margarine) and monounsaturated (olive oil) eating in breakfast on plasma lipid profiles of Spanish female adults. Breakfast that contained olive oil did not alter negatively plasma total-cholesterol, LDL cholesterol, and HDL cholesterol concentrations or the ratio of

total cholesterol compared with breakfast that included butter. However the breakfast that included margarine reduced significantly levels of total-cholesterol (-9,94 mg/dl), LDL cholesterol (-13,17 mg/dl), and increased HDL cholesterol (+3,55 mg/dl). Also, margarine decreased glucaemia and creatinine. Furthermore, we observed in the statistic comparative analysis between the three fats studied that exist significant differences in biochemical parameters (total-cholesterol, LDL cholesterol, and HDL cholesterol but not exist significant differences in triglycerides), and general analytical (glucaemia, creatinine, protein) and electrolytes parameters (sodium). We conclude that margarine made in Europe, included in breakfast, has beneficial effects on plasma lipid profiles in Spanish adults.

1289

DESENVOLVIMENTO DE UM PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL A PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*LAUDICÉIA SOARES URBANO; MONICA ELIAS JORGE; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; SAMANTHA CAESAR ANDRADE; SANDRA ROBERTA GOUVEA VIVOLO
Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo*

Introdução: A prevalência da Síndrome Metabólica (SM) é um grave problema de saúde pública, devido aos riscos atribuídos às doenças associadas, como as cardiovasculares e o diabetes. Objetivos: Elaborar um protocolo de atendimento nutricional a indivíduos portadores de SM, atendidos em um centro de saúde na cidade de São Paulo. Metodologia: O trabalho foi desenvolvido no Centro de Referência para Prevenção e Controle de Doenças Associadas à Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP no período de agosto de 2008 a fevereiro de 2009. A elaboração do protocolo foi baseada em reuniões com a equipe da nutrição e levantamento bibliográfico. Resultados: Para a classificação da SM, foi desenvolvida uma triagem baseada nos critérios do IDF (2005): circunferência da cintura (>80cm para mulheres e >90cm para homens) e mais dois fatores (hipertensão arterial, glicemia >100mg/dL, HDL <40mg/dL para homens ou <50mg/dL para mulheres e triglicérides >150mg/dL). Esta triagem direcionará o paciente para o atendimento individualizado ou em grupo, a partir de escolaridade e complexidade do estado de saúde. O atendimento individualizado consiste em 3 consultas quinzenais e 1 mensal, nas quais são acompanhadas mudanças antropométricas e bioquímicas, além de incentivo à incorporação de hábitos mais saudáveis. O atendimento em grupo consiste em 3 encontros semanais, envolvendo no máximo 12 pessoas, através de dinâmicas e exposições, enfoca-se a importância do cuidado à saúde, alimentação saudável e rotulagem dos alimentos, com incentivo à mudança no estilo de vida. Ao final, o participante será avaliado quanto à compreensão ao conteúdo apresentado, evolução e participação. Se necessário, será encaminhado para atendimento individualizado ou outras atividades em grupo. Conclusão: A padronização do acompanhamento nutricional tem fundamental importância, pois favorece o acompanhamento e avaliação dos indivíduos atendidos. O incentivo às atividades em grupo auxiliam na abrangência de mais participantes e na troca de experiência entre eles, alcançando melhores resultados.

0405

INFLUÊNCIA DO GRAU DE SATURAÇÃO DOS LIPÍDIOS DA DIETA NAS DOENÇAS CARDIOVASCULARES

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Gomes, AA; Rosado, EL
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)*

As mudanças que vêm ocorrendo nas sociedades dos países em desenvolvimento, dentre eles o Brasil, são acompanhadas de modificações importantes no perfil de morbidade e de mortalidade. As doenças crônicas não transmissíveis, particularmente as doenças cardiovasculares (DCV), são atualmente importante problema de saúde pública no Brasil e no mundo. As modificações no estilo de vida são fatores relevantes na gênese das DCV, assim como da obesidade. Desta forma, os hábitos alimentares, particularmente quanto ao consumo de lipídios, se destacam como fatores de risco modificáveis. Diante disto, realizou-se uma revisão sistemática com o objetivo de avaliar a evolução dos estudos

desenvolvidos com ácidos graxos e sua relação com as DCV. Foi realizado um levantamento bibliográfico por meio de estratégia de busca virtual, nas bases de dados Pubmed e Scielo, sendo selecionados artigos publicados nos últimos 10 anos que incluíram estudos com humanos, adultos ou idosos e que realizaram avaliação da ingestão dietética. Selecionou-se nove estudos. Verificou-se que ainda existem controvérsias em relação aos efeitos de cada tipo de ácido graxo na prevenção e controle das DCV, no entanto, destaca-se que os lipídios monoinsaturados e polinsaturados devem ser priorizados, ao invés dos saturados. Além disso, dentre os ácidos graxos polinsaturados (AGPI), estudos suportam a hipótese de que os AGPI n-3 (ácido linolênico) são mais efetivos na redução do risco das DCV, comparados com os AGPI n-6 (ácido linoléico). Destaca-se ainda, que a adequação da relação entre AGPI n-3 e AGPI n-6 é tão importante quanto o aumento da ingestão de AGPI n-3. Portanto, a composição de lipídios da dieta deve ser bem estabelecida no intuito de prevenir ou controlar as DCV.

0181

AValiação dos Níveis de Ferro em Pacientes Submetidos à Gastroplastia Redutora com Bypass Gástrico em Y-Roux

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Lorena Figueiredo Oliveira; Alessandra Gonçalves Rodrigues; Daniela Lopes Gomes; Vanessa Vieira Lourenço-Costa
Universidade da Amazônia*

Introdução: A obesidade é um problema de saúde pública de causa multifatorial. A cirurgia bariátrica objetiva a melhora da qualidade de vida de obesos através da perda de peso e vem se mostrando uma ferramenta eficaz no tratamento da obesidade grave. Após a cirurgia bariátrica, a nutrição tem um papel importante, pois os pacientes passam a apresentar os mais variados graus de deficiências nutricionais a longo prazo, visto que é necessário limitar a quantidade de alimentos consumidos. **Objetivos:** O presente trabalho teve como objetivo avaliar os níveis séricos de ferro, o estado nutricional, a utilização de suplementos polivitamínicos e minerais de pacientes submetidos à Gastroplastia em Y-Roux. **Método:** A pesquisa foi realizada com 23 pacientes, sendo 19 mulheres e 4 homens, que foram submetidos à Gastroplastia Redutora com Bypass Gástrico em Y-Roux no período de 2006 a 2007 em uma clínica especializada em cirurgia da obesidade na cidade de Belém-PA. Foi avaliado o estado nutricional dos pacientes através de dados antropométricos (peso, altura e Índice de Massa Corporal) e foram realizados exames bioquímicos utilizando os valores de hemoglobina, ferritina e ferro sérico. Foi aplicado ainda um formulário para avaliar a utilização de suplementos alimentares. Os dados obtidos foram compilados no programa Epi-Info versão 6.04 para serem analisados. As tabelas e os gráficos foram feitos nos programas Microsoft Excel e a análise estatística foi realizada pelo programa BioEstat 4.0, através do teste T de Student. **Resultados:** Os níveis de ferro sérico estavam adequados em 100% tanto em homens quanto em mulheres; isso pode estar associado ao fato de que todos os pacientes faziam uso de suplementos polivitamínicos e poliminerais adequadamente. Verificou-se que os níveis de hemoglobina e ferritina da amostra estavam deficientes em 30,4% e 8,7% respectivamente. Quanto ao estado nutricional, 15,8% das mulheres estavam eutróficas, 52,6% com sobrepeso e 31,6% com obesidade. 50% dos homens encontravam-se com sobrepeso e 50% com obesidade. **Conclusões:** De acordo com os dados coletados, os pacientes avaliados apresentavam níveis séricos de ferro normais, o que provavelmente deveu-se ao uso adequado de suplementos polivitamínicos e poliminerais.

0882

AValiação do Consumo Dietético de Crianças com Baixa Estatura

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Aline Lopes Bueno; Antonio Mauro Czepielewski
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

Introdução: Os hábitos alimentares infantis têm sofrido modificações drásticas nas últimas décadas. A aversão a frutas, verduras, carnes e laticínios, juntamente a predileção

por produtos artificiais e industrializados observada entre crianças tem despertado preocupação entre os profissionais da saúde. Isso porque, estudos têm demonstrado a influência negativa do consumo insuficiente de alguns nutrientes no crescimento e desenvolvimento infantil¹. **Objetivos:** avaliar o consumo de alguns nutrientes envolvidos no crescimento, como o zinco, ferro, cálcio e vitamina D, em crianças com baixa estatura. **Material e Métodos:** Cinquenta e oito crianças e adolescentes com baixa estatura foram avaliadas no Ambulatório de Baixa Estatura do Serviço de Endocrinologia do HCPA. Causas orgânicas, genéticas e endócrinas de baixa estatura foram excluídas na avaliação prospectiva de rotina. O recordatório alimentar de 24 horas foi empregado para estimar o consumo dietético. **Resultados e Conclusões:** Observou-se ingestão adequada de zinco (11,8 +/- 4,7) e ferro (13,8 +/- 5,2), mas reduzida de cálcio (52% +/- 24) e vitamina D [36% (18; 73)], em relação ao recomendado para idade, de acordo com as DRI's. Adicionalmente foi analisado consumo de sódio que se mostrou aumentado em 65% das crianças (2.199,1 +/- 848). Estes resultados sugerem que esta inadequação alimentar em relação a cálcio, vitamina D e sódio dietéticos possa estar envolvida no retardo de crescimento observado nas crianças estudadas.

0392

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, PROGRESSÃO E GRAVIDADE DA SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA (SIDA) EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

NUTRIÇÃO CLÍNICA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

*Rezende, PF; Nogueira, FAM; Martins, MALP
Hospital Universitário Pedro Ernesto*

Introdução: A desnutrição e o déficit de crescimento são comuns entre pacientes pediátricos infectados pelo HIV, e têm sido associados ao pior prognóstico dos mesmos. O acompanhamento nutricional é, portanto, imprescindível para monitoração do estado nutricional, auxiliando no controle da progressão da doença e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento adequados das crianças e adolescentes infectados. **Objetivo:** identificar a associação entre estado nutricional, progressão e gravidade SIDA em adolescentes infectados pelo vírus HIV. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, com 29 crianças e adolescentes acompanhados pelo ambulatório de nutrição de doenças infecto-parasitárias de um hospital universitário, do Rio de Janeiro, no ano de 2009. Peso e estatura/comprimento foram coletados de acordo com as técnicas de Lohman (1988). Circunferência de braço, circunferência muscular de braço e dobra cutânea tricipital foram realizadas segundo Frisancho (1990). E a circunferência da cintura de acordo com Fernandez et al (2004). Utilizou-se o índice de massa corporal para classificação do estado nutricional em baixo peso, eutrofia e excesso de peso, empregando-se os critérios da OMS (2006, para menores de 5 anos e 2007, para maiores de 5 anos de idade). O exame clínico foi realizado segundo os critérios do Ministério da Saúde (2007). Para os dados bioquímicos utilizou-se a carga viral e a concentração de células CD4. **Resultados:** Do total de indivíduos a média de idade foi de 10 ± 4 anos, 60,7% eram meninas, 72% não-brancos e 59,3% apresentaram sinais ou sintomas graves da doença. As prevalências de desnutrição e de baixa estatura foram 8% e 20%, respectivamente. A carga viral apresentou relação inversa com o estado nutricional (p=0,0254) enquanto que os valores médios de CD4 uma associação positiva (p=0,0188). Ou seja, quanto melhor o estado nutricional, maior a contagem de células CD4, e conseqüentemente melhor a imunidade. **Conclusão:** Os resultados encontrados reforçam a necessidade de manutenção de um estado nutricional adequado para retardar a progressão da SIDA em pacientes infectados pelo vírus HIV.

0981

EFEITOS DO ÓLEO DE COCO VIRGEM, EXTRA VIRGEM E TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA SOBRE O PERFIL NUTRICIONAL, BIOQUÍMICO E HISTOLÓGICO DE RATOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Sandra Soares Melo; Luciane Coutinho de Azevedo; Antonio Nitz; David Tamis; Marcos Antônio da Silva; Beatriz Pacheco Corrêa; Driely Ariane Amorim; Fabile Schlickmann; Malú Maurício; Suélen Maira Casagrande; Thainá Luise Cipriani Bertollo; Vanessa Korz Universidade do Vale do Itajaí

Pesquisadores têm observado em estudos epidemiológicos menores taxas de morbimortalidade por doenças coronarianas, relacionadas às concentrações reduzidas de colesterol e menor ganho de peso, em populações que habitualmente consomem óleo de coco, uma gordura rica em triglicerídeos de cadeia média (TCM). Sugere-se que os TCM elevem a taxa de metabolismo basal, bem como por serem metabolizados rapidamente, não sendo armazenados, tendem a aumentar o HDL-colesterol e reduzir o LDL-colesterol. Entretanto, há controvérsias e alguns estudos experimentais, in vivo, não demonstram essa associação. O presente estudo objetivou avaliar os efeitos do óleo de coco virgem, extra virgem e triglicerídeos de cadeia média sobre o perfil nutricional, bioquímico e histológico de ratos. Foram estudados 35 ratos machos adultos, da linhagem Wistar, divididos em cinco Grupos: controle (C), óleo de coco virgem (V), óleo de coco extra virgem (EV), triglicerídeos de cadeia média (TCM) e triglicerídeos de cadeia média adicionados com banha de porco (TCMB). Todos os grupos receberam dieta AIN93-M diferenciando-se quanto ao tipo de gordura. No decorrer do estudo realizou-se o controle de peso corporal, ingestão hídrica, consumo alimentar, excreção urinária e fecal. Ao final dos 28 dias os animais foram submetidos à eutanásia e o sangue coletado foi utilizado para determinação de glicose, colesterol e triglicerídeos. O fígado, pulmão, coração, pâncreas, baço e rim esquerdo foram pesados para comparação entre os Grupos. Foi realizada a análise histológica do fígado. O Grupo EV demonstrou menor média de consumo alimentar (24,72g) das quatro semanas quando comparado ao Grupo C (28,70g). Verificou-se redução do ganho de peso nos Grupos TCMB (38%), V(26%), EV (24%) e TCM (21%) quando comparados ao Grupo C. O Grupo EV apresentou menores concentrações séricas de glicose. Apesar do Grupo TCMB apresentar menor ganho de peso, as concentrações sanguíneas de glicose e o peso relativizado dos rins e do pulmão estiveram aumentados. A partir da análise histológica do fígado, observou-se menor acúmulo de gordura nos Grupos C, EV e TCMB. Conclui-se que a associação entre os dois tipos de ácidos graxos (TCM e TCL), presentes no óleo de coco extra virgem e nos TCM acrescido de banha de porco, proporcionou melhores resultados.

0678

FREQUÊNCIA ÀS REUNIÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E CONSULTAS NUTRICIONAIS DOS PACIENTES DE PRÉ E PÓS OPERATÓRIO INSERIDOS NO PROGRAMA DE CIRURGIA BARIÁTRICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO

NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL E TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS ENFERMIDADES E EM SITUAÇÕES ESPECIAIS

Mattos, FCC; Cohen, L; Menegati, GC; Carneiro, JRI; Rosado, EL UFRJ

A obesidade é um dos principais problemas de saúde pública da atualidade. A cirurgia bariátrica é uma das formas de controle desta doença, no entanto, seu resultado pode ser insatisfatório devido à falta de adesão ao tratamento pré e pós-operatório. Objetivou-se analisar a frequência às reuniões de educação nutricional e às consultas nutricionais dos pacientes inseridos no programa de cirurgia bariátrica. Foram coletados dados de prontuários do serviço de nutrição de 88 pacientes adultos, de ambos os sexos, em pré e pós operatório, durante o período de 2 anos de atendimento nutricional. Do total de pacientes, 34% (n=30) estavam em período pré-operatório e 66% (n=58) no período pós-operatório, dos quais 15,5% apresentaram recuperação do peso corporal após 3 anos de pós. Foram realizadas 16 reuniões ao longo de 2 anos. 73,3% dos pacientes em pré-

operatório e 53,3% de pós operatório compareceram a 3 ou mais consultas individuais com a nutrição. Do total de pacientes, 65 frequentaram as reuniões de educação nutricional. A presença em apenas 1 reunião foi constatada em 15,6% dos pacientes em pré-operatório e 20,3% em pós-operatório. A frequência a 2 ou mais reuniões foi de 34,4% dos pacientes em pré-operatório e de 31,2% daqueles em pós-operatório. Observou-se que a frequência às reuniões de grupo e consultas individuais com a nutrição apresentou menor percentual no grupo de pós-operatório, o que pode favorecer a recuperação do peso corporal em longo prazo, visto que o processo educativo e as consultas individuais são importantes para o esclarecimento de dúvidas, além do incentivo à continuação do plano alimentar proposto, o que resultaria em maior perda de peso e manutenção do peso perdido.

0577

ESTADO NUTRICIONAL VERSOS HOSPITALIZAÇÃO: PACIENTES ATENDIDOS PELO SERVIÇO UNIMED LAR DE FORTALEZA-CE.

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Germânia Alves Martins; Janayna Nara Bezerra Pinto; Rosângela de Alencar Ribeiro Unimed Lar

INTRODUÇÃO:

A desnutrição energético-proteica, condicionada pela deficiência primária e/ou secundária de energia e proteínas, representa uma síndrome carencial que reúne variadas manifestações clínicas, antropométricas e metabólicas, em função da intensidade e duração da deficiência alimentar e dos fatores patológicos, que podem ocasionar hospitalizações, aumentando o risco de haver complicações para tais pacientes, bem como elevando os custos operacionais.

OBJETIVO:

Relacionar a ocorrência de hospitalização com o estado nutricional dos pacientes atendidos pelo serviço de Home-Care.

MÉTODO:

Foram avaliados 164 pacientes idosos internados em hospitais da rede credenciada Unimed na cidade de Fortaleza-CE, utilizando para obtenção do estado nutricional a circunferência braquial (CB) para os pacientes acamados e o índice de massa corporal (IMC) para os pacientes que deambulam. Foram excluídos da amostra os pacientes que não puderam ser avaliados. O estudo foi realizado no período de janeiro a julho de 2009.

RESULTADOS:

Ao verificar o estado nutricional por meio das variáveis antropométricas (IMC e CB), observou-se que 55,49% dos pacientes foram considerados desnutridos; 37,80%, eutróficos; 1,22%, com sobrepeso e 5,49%, classificados como obesos.

CONCLUSÃO:

Os resultados do estudo demonstraram uma relação positiva entre o índice de desnutrição com hospitalização dos pacientes em Home-Care, sugerindo a necessidade de uma intervenção e acompanhamento nutricional mais efetiva, em domicílio.

6. Intervenção Nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades e em situações especiais.

1232

EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE UM PACIENTE QUEIMADO NUM HOSPITAL PÚBLICO DE JOINVILLE/SC.

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Medeiros, N.I.; Damo, O.M.; Ferreira, L. M.F.; Petry, C.L. Associação Educacional Luterana Bom Jesus IELUSC

Condição de estresse como a queimadura é caracterizada por hipermetabolismo, frequentemente associado a uma utilização importante das reservas proteicas, piora da resposta imune e retardo da cicatrização e recuperação do paciente. A oferta de nutrientes deve beneficiar a cicatrização, atenuar a cascata de eventos catabólicos associados à resposta metabólica ao estresse e prevenir a depleção nutricional (GEMPERLI et al., 1999). Este estudo tem como objetivo avaliar a evolução do estado nutricional durante seis meses de um paciente grande queimado atendido no centro de referência de pacientes queimados do Hospital Municipal São José/ Joinville-SC. Paciente A. T., 27 anos, internado com depressão severa, auto-agressão com álcool, conseqüente queimadura de primei-

ro, segundo e terceiro grau, perfazendo o total 70% de Superfície Corporal Queimada (SCQ). Foi submetido à escarotomia na primeira semana de internação e amputação de membro superior direito (braço) e 1/3 membro inferior direito (pé) na segunda quinzena de internação. Antropometria: Altura: 1,68 m; Peso Habitual (PH): 51 kg; Peso Ideal (PI): 62 kg; Peso (após 6 meses de internação): 45 kg; Peso de internação 68 kg (edema por síndrome compartimental); IMC: 18 kg/m² (após 6 meses). Perda de peso severa 22% com relação ao PH/PA e 33% PI/PA (BLACKJURN, 1997). Exames Laboratoriais (Fase Aguda): Albumina: 0,8 mg/dl (Desnutrição Protéica Severa); Proteína C – 19 mg/dl na fase aguda (Aumentada). Balanço nitrogenado negativo. Uréia urinária – excreção intensa. (quadro Hipermetabólico). Hemograma (hemoglobina e hematócrito) - gravemente reduzido. Exames Laboratoriais após seis meses normais (albumina 3,6). Iniciou dieta enteral por SNE evoluindo com valores médios variáveis entre 2500 a 3000 calorias/dia, com 3g de proteína por kg de peso corporal/dia. Mantendo relação caloria/nitrogênio em 120/l. Dieta para rápida cicatrização com suplementação de arginina, zinco, vitamina C, e carotenóides. Após seis meses evoluiu para dieta por via oral hiperproteica, hipercalórica com 2500 calorias mais suplementação enteral via oral com quatro vezes de 250 ml equivalente adicional de 1000 calorias na dieta com boa aceitação. Mantendo alto aporte protéico calórico. Devido o estado clínico e o hipercatabolismo do paciente a Terapia Nutricional Enteral contribuiu de forma significativa melhorando o quadro clínico, reduzindo o risco de morbimortalidade e auxiliando a reabilitação do paciente.
Palavras chaves: Grande queimado, hipercatabolismo, Terapia Nutricional Enteral.

0158

IMPLANTAÇÃO DE PROTOCOLO DE CHECAGEM DE RESÍDUO GÁSTRICO E CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DOS PACIENTES AVALIADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Branca Jardini de Freitas;Adriana Passos Cardoso;Kátia Cristina Portero McLellan
Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de

A elevada quantidade de resíduo gástrico (RG) está relacionada com o risco de aspiração em pacientes com terapia de nutrição enteral. O objetivo deste trabalho foi de elaborar e aplicar um protocolo de checagem de resíduo gástrico com pacientes em unidades de terapia intensiva recebendo nutrição enteral, e realizar a caracterização clínica e nutricional destes pacientes. Foram avaliados 23 pacientes, com média de idade de 50,3 anos, internados na unidade de terapia intensiva de adultos e coronária de um hospital universitário. Primeiramente construiu-se um protocolo de checagem de resíduo gástrico, que foi aplicado pela equipe de enfermagem após a mesma ser devidamente treinada. O protocolo continha dados descritivos para identificação e caracterização dos pacientes avaliados. Os principais motivos de internação na UTI foram cirurgias (26,0%), doenças cardíacas (17,4%), doenças respiratórias (17,4%), doenças neurológicas (17,4%) e traumas (17,4%). Os valores de mediana das medições dos resíduos gástricos nos três dias avaliados (19,5ml, 8,8ml, 8,8ml, respectivamente) não apresentaram diferença estatística entre si. A análise do resíduo gástrico segundo a presença de sintomas de diarreia mostrou diferença ($p < 0,05$) no terceiro dia de avaliação caracterizada pelo número maior de pacientes com diarreia e menor resíduo gástrico, quando comparado com os outros dois dias. Conclui-se que os pacientes monitorados pelo protocolo de checagem de resíduo gástrico apresentaram valores de RG inferiores do documentado pela literatura e os volumes de RG apresentados durante o dia foram semelhantes. A implantação do protocolo pode contribuir para a adequada infusão da dieta e manutenção do estado nutricional do paciente.

1368

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO FRENTE ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E A DIETA PRESCRITA

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

Luana Monteiro;Luanda Machado;Luciana Spessoto;Thais Meirelles;Avany Fernandes Pereira
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A DIH é considerada um problema de magnitude em pacientes hospitalizados e geralmente está relacionada com o aumento de morbimortalidade com maior tempo de

hospitalização e altos custos hospitalares. O objetivo do estudo foi avaliar a adequação do consumo alimentar de pacientes internados em hospitalar universitário frente à dieta prescrita e as necessidades nutricionais. Trata-se de um estudo clínico transversal desenvolvido no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (HUCCF) com 20 pacientes internados. Para avaliação antropométrica foram medidos peso corporal (kg), estatura (cm), circunferência do braço (cm) e dobra cutânea tricipital (mm) e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência muscular do braço. Para avaliação do consumo alimentar foi realizado o cálculo da dieta prescrita e da aceitação, estimado pelo recordatório de 24 horas. Foram calculadas as necessidades nutricionais de acordo com o diagnóstico clínico. Os parâmetros dietéticos considerados foram energia, macronutrientes e fibras e o cálculo foi efetuado no programa computacional Nutwin 1.5. A análise estatística foi realizada através de cálculo de média, desvio padrão e frequências e foi utilizado o teste T student para comparação entre as médias do consumo alimentar no programa SPSS 13.0, considerando o nível de significância de 5%. A média de idade foi de $54 \pm 15,5$ anos, o diagnóstico clínico mais prevalente foi o de neoplasias (40%). Foram observadas 50% (n=10) de indivíduos com obesidade e cerca de 20% (n=4) e 40% (n=8) apresentavam depleções dos compartimentos adiposo e muscular-somático, respectivamente. Não foi encontrada diferença significativa entre o VET estimado de acordo com diagnóstico clínico e o prescrito, porém encontrou-se diferença significativa entre a necessidade energética calculada e o aceita pelo paciente. Em relação à proteína foi encontrada diferença significativa tanto em relação à necessidade e o prescrito, quanto para o prescrito e o aceito pelos indivíduos. Apesar dos pacientes receberem dietas de acordo com valor energético-protéico diário, estes não aceitavam totalmente as dietas prescritas, o que contribuiu para o balanço energético negativo, aumentando a probabilidade de DIH.

1109

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM JOINVILLE, SANTA CATARINA

NUTRIÇÃO CLÍNICA TERAPIA NUTRICIONAL

CZARNOBAY, SANDRA ANA;MEDEIROS, INEZ MEDEIROS
Associação Educacional Luterana BOM JESUS/ELUSC

O câncer é um problema de saúde pública tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento, sendo responsável por mais de sete milhões de óbitos a cada ano, representando cerca de 10% de todas as causas de morte no mundo. O objetivo deste estudo foi investigar o estado nutricional e avaliar a necessidade de intervenção nutricional de pacientes com câncer atendidos em regime ambulatorial. A pesquisa foi desenvolvida no ambulatório de oncologia do Hospital Municipal São José, no município de Joinville SC. Inicialmente foi aplicado um questionário onde contemplava dados clínicos e dietéticos, incluindo a avaliação antropométrica, e em paralelo foi preenchido Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP). Foram avaliados 53 pacientes, sendo que 70% do sexo feminino e 30% do sexo masculino entre 26 e 79 anos. Destes, 18% eram portadores de neoplasia maligna de mama, 13% câncer de próstata, 8% câncer de pele, 6% câncer de útero, 6% tumor maligno de orofaringe, 6% câncer gástrico e os 28% restantes estavam distribuídos em vários outros tipos. Os pacientes em atendimento ambulatorial foram classificados quanto ao Índice de Massa Corporal em: 15% magreza grau I e II, 26% eutróficos, 19% sobrepeso, 21% obesidade I, 11% obesidade II e 8% obesidade III. O levantamento de dados conforme o escore da ASG-PPP mostra que 38% necessitavam intervenção nutricional agressiva, 22% intervenção nutricional de acordo com os sintomas, 9% orientação nutricional e 11% não careciam de intervenção nutricional. Neste estudo todos os pacientes avaliados e identificados que necessitavam intervenção nutricional foram encaminhados para consulta com a nutricionista responsável pelo acompanhamento dos pacientes do ambulatório de oncologia. Os registros sobre a atividade física identificaram que 81% dos pacientes são sedentários, estes índices são preocupantes visto que há estudos que revelam evidências científicas que a atividade física é um meio para a prevenção primária do câncer. Avaliação nutricional é vital para detecção dos pacientes em risco de desnutrir-se ou com desnutrição atual. A identificação dessas condições o mais cedo possível é essencial para a implementação.

0620

AVANÇOS DA NUTRIGENÔMICA**NUTRIÇÃO CLÍNICA
TERAPIA NUTRICIONAL***Bispo, S;Ferreira, NL;Brito, DAA;Oliveira, DR;Ferreira, AVM
UFMG*

Com a conclusão da primeira fase do Projeto Genoma Humano houve grande impulso para a integração entre a genética e a tecnologia à saúde, emergindo assim a nutrigenômica. Esta área do conhecimento busca explorar o papel dos nutrientes na expressão gênica e os mecanismos celulares e moleculares que explicam as diferentes respostas individuais à dieta. Em função do crescente interesse pelo tema, objetivou-se elucidar os principais conceitos sobre a nutrigenômica, ainda pouco conhecidos. Realizou-se revisão da literatura do tipo exploratório-descritivo, utilizando-se o banco de dados PUBMED (de 1997 a 2009) e MEDLINE (2000 a 2009). Diversos estudos demonstraram que carboidratos, lipídeos e proteínas são capazes de regular a transcrição gênica ao se ligarem e ou modular os fatores de transcrição (FT). A exemplo, quando os níveis celulares de glicose aumentam, a proteína ligadora do ChRE (ChREBP) é translocada para o núcleo, iniciando a transcrição de enzimas glicolíticas e lipogênicas. A proteína ligadora do elemento repressivo a esteróis (SREBP) é outro FT que pode ser ativado por dietas ricas em carboidratos, participando da regulação de genes envolvidos na captação e biossíntese do colesterol e da modulação de enzimas envolvidas na lipogênese. Ácidos graxos (AG) são ligantes naturais do Receptor Ativado por Proliferadores de Peroxissomos (PPAR), cujas isoformas regulam a expressão de numerosos genes envolvidos na síntese, na remodelação, e na depuração de lipídios plasmáticos e lipoproteínas. Quanto às proteínas, diferentes trabalhos mostraram que a suplementação dietética com arginina aumenta a expressão de genes-chaves para a oxidação de glicose e AG no tecido adiposo, além de reduzir a expressão de RNAm para proteína 1 ligante de ácido graxo e aumentar os níveis de PPAR α . Considerando a importância dos nutrientes na regulação gênica, o conhecimento dos genes regulados pela dieta que causam ou contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas pode auxiliar, em futuro próximo, na implementação de intervenções individualizadas, visando recuperação ou manutenção da saúde.

0153

ALIMENTOS ANTIOXIDANTES COMO PREVENÇÃO PARA A DOENÇA DE ALZHEIMER EM FILHOS DE PORTADORES DESTA PATOLOGIA**NUTRIÇÃO CLÍNICA
TERAPIA NUTRICIONAL***Elenise Stuker Fernandes;Tereza Cristina Blasi
Universidade Federal de Santa Catarina*

A Doença de Alzheimer (DA) é uma patologia que está em crescimento. E os filhos sanguíneos de portadores da DA possuem um risco 3,5 vezes maior para desenvolver esta patologia. Já que a história familiar está associada a um risco maior para a DA de início precoce. Muitos estudos realizados apontam que as fontes de antioxidantes como uma forma de prevenção para a DA. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa foi verificar o consumo de alimentos fontes de antioxidantes por familiares de primeiro grau, de pacientes portadores da Doença de Alzheimer. Para avaliar a ingestão alimentar aplicou-se um Questionário de Frequência do Consumo Alimentar (QFCA), semiquantitativo, adaptado para alimentos in natura, com fontes de antioxidantes, como a vitamina C, E, zinco e selênio. Os dados obtidos pelo QFCA foram tratados pelo software Dietpro[®] 5i. Os nutrientes avaliados foram adequados de acordo com as Dietary Reference Intakes (DRIs). Aplicou-se o QFCA em 33 filhos sanguíneos dos portadores da DA. Os resultados revelaram uma adequada ingestão de vitamina C, a vitamina E apresentou inadequação, consumo abaixo do recomendado pelas DRIs e das EAR (Requerimento Médio Estimado). A ingestão de zinco e de selênio estava de acordo com as recomendações das EAR, não apresentando inadequação. Portanto, somente a vitamina E apresentou inadequação, os demais nutrientes se encontram adequados. Destaca-se a importância de pesquisas com filhos de portadores da Doença de Alzheimer, uma vez que eles são mais propensos a desenvolverem esta patologia.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES

0699

AÇÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO E DA SUPLEMENTAÇÃO COM RESVERATROL SOBRE OS NÍVEIS DE PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MILITARES DURANTE TREINAMENTO FÍSICO INTENSO.**NUTRIÇÃO EM ESPORTES
NUTRIÇÃO EM ESPORTES***Pereira, AT;Pitaluga Filho, MV;Barros Fena, MA;Pereira, MD;Koury, JC
Instituto de Pesquisa da Capacitação Física do Exército*

A peroxidação lipídica ocorre quando as espécies reativas de oxigênio atacam os ácidos graxos poliinsaturados dos fosfolípidos das membranas celulares, afetando a sua funcionalidade e estabilidade, causando perda da fluidez e até morte celular precoce. Durante a atividade física intensa há liberação de radicais livres e quando não estão equilibrados com os sistemas antioxidantes podem causar injúrias celulares e tissulares. Ao mesmo tempo, sabe-se que algumas suplementações, como o resveratrol, um polifenol encontrado em uvas, atua como um potente agente antioxidante e protetor de lesões celulares, podendo diminuir a peroxidação lipídica. O objetivo deste estudo foi avaliar, em militares, durante intenso programa de treinamento físico, o efeito do exercício e da suplementação com resveratrol sobre os níveis de peroxidação lipídica. Os militares (n = 66; 35 ± 10 anos), todos do sexo masculino, foram divididos, aleatoriamente, em dois grupos, G1 (n=33) ingeriu placebo (maltodextrina) e G2 (n=33) cápsulas de resveratrol (100mg/d, por 15 dias), sendo 10 dias anteriores ao treinamento e 5 dias durante a primeira semana de treinamento. Amostras de sangue foram obtidas após 6 horas de jejum nos períodos equivalentes a 10 dias antes do treinamento (T0), após 7 (T1), 14 (T2) e 21 (T3) dias de treinamento. A peroxidação lipídica foi determinada através da quantificação das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Os efeitos do exercício e do resveratrol, nos diferentes momentos, foram analisados por ANOVA- com medidas repetidas e o nível de significância adotado foi o de p < 0,05. Durante todo o estudo os resultados obtidos foram semelhantes para ambos os grupos (T0: G1 3,2±2,4 nmol/mL; G2 2,1±1,9 nmol/mL, T1: G1 2,7±2,3 nmol/mL; G2 2,1±1,05 nmol/mL, T2: G1 2,3±1,7 nmol/mL; G2 2,6±2,2 nmol/mL e T3: G1 2,7±2,3 nmol/mL; G2 2,2±2,1 nmol/mL). Os resultados mostram que o uso de resveratrol isolado não demonstrou proteção contra peroxidação lipídica causada pela atividade física extenuante.

0489

RESPOSTA GLICÊMICA A REFEIÇÕES COM DIFERENTE ÍNDICE GLICÊMICO OFERECIDAS APÓS O TREINO A JOGADORES DE FUTEBOL DE UM CLUBE DE PRIMEIRA DIVISÃO DE PORTO ALEGRE**NUTRIÇÃO EM ESPORTES
NUTRIÇÃO EM ESPORTES***Thaís Rasia da Silva;Cileide Cunha Moulin;Flávia Moraes Silva;Lenice Zarth Carvalho;Cintia Scheunemann Carvalho
UFRGS*

INTRODUÇÃO: As sessões de exercício super-máximas e repetitivas de 1 a 5 minutos entremeadas com períodos de repouso, observadas no futebol, reduzem as reservas hepáticas e musculares de glicogênio. Alimentos ricos em carboidratos com alto índice glicêmico (AIG) fornecem uma fonte de carboidrato facilmente disponível para a síntese de glicogênio muscular, sendo o seu efeito na refeição de recuperação bastante estudado atualmente. **OBJETIVO:** Avaliar a resposta glicêmica a refeições com diferente IG oferecidas após o treino a jogadores de futebol. **METODOLOGIA:** Ensaio clínico randomizado cruzado com cegado para participantes do estudo. Oito jogadores de futebol realizaram 2 treinos independentes de 40 minutos, com intervalo de 3 semanas entre eles, e após ingeriram 2 refeições-teste (almoço de AIG e de baixo IG [BIG]) em dias diferentes de acordo com a randomização. Todos os participantes receberam 1 refeição pré-treino padronizada. A glicemia capilar foi aferida em 4 tempos: jejum (1), antes (2) e após o treino (3) e 30 minutos após o consumo das refeições-teste (4). **RESULTADOS:** Os valores de glicemia após o consumo da refeição-teste (tempo 4) de AIG (115,25 ± 14,94mg/dL) foram mais altos em comparação com a refeição-teste de BIG (104,00 ± 13,03mg/dL) (p < 0,05), sem diferença nos valores de glicemia nos demais tempos entre os testes. A glicemia no

tempo 4 ($115,25 \pm 14,94$ mg/dL) foi significativamente maior do que a glicemia no tempo 3 ($93,12 \pm 10,63$ mg/dL) somente no teste de AIG. CONCLUSÃO: Este estudo demonstrou maior aumento da glicemia capilar no período pós-treino com o consumo da refeição de AIG em comparação à refeição de BIG em jogadores de futebol da categoria junior. Tais resultados sugerem que o consumo de alimentos com AIG no período pós-treino pode contribuir para o restabelecimento dos estoques de glicogênio, sendo necessários estudos com medidas diretas de glicogênio muscular para a confirmação destes achados.

0479

GASTO ENERGÉTICO E PERFIL DIETÉTICO DE SURFISTAS PROFISSIONAIS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO-ES.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Gabriela Cassa de Oliveira Valory Silveira; Lídia Silva Soares; Elaine Cristina Viana
Centro Universitário Vila Velha - UVV

O Espírito Santo é um estado que devido a sua posição geográfica incentiva a prática do surf. Desta forma, o objetivo do estudo foi avaliar o gasto energético e o perfil dietético em relação aos períodos pré, durante e pós competição de surfistas profissionais do Espírito Santo-ES. Foram coletados dados de peso (Kg), altura (m), de recordatório alimentar de 24 horas antes, durante e após a competição sendo utilizada a Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte – SBME (CARVALHO et al., 2009) para verificar a adequação. O gasto energético foi calculado pela necessidade estimada de energia (EER) (IOM, 2002) e compêndio de atividades físicas (AINSWORTH et al., 1993). Os dados foram analisados pelo Programa Sigma Stat 3.0[®]. Adotou-se como nível de significância $p < 0,05$. Foram avaliados nove surfistas do sexo masculino com idade média de $27,22 \pm 1,39$ anos e tempo de prática de $16,89 \pm 2,26$ anos. A média de peso e altura foi respectivamente, $73,86 \pm 6,46$ kg e $1,75 \pm 0,04$ m. O gasto energético para o tempo médio de $2,89 \pm 0,93$ h para o surf foi de $643,98 \pm 229,51$ Kcal. A média do gasto energético total dos avaliados foi de $3529,80 \pm 398,14$ kcal/dia. Observou-se diferença ($p = 0,010$) entre a mediana de ingestão calórica dos períodos durante ($1466,85$ Kcal) e pós competição ($2620,71$ Kcal), não sendo observado diferença entre o período pré ($2325,74$ Kcal) e os demais. Já para a quantidade média em gramas de carboidrato (CHO) e proteína (PTN), verificou-se diferença do período durante (CHO= $241,45 \pm 61,30$ g; PTN= $55,84 \pm 42,78$ g) em relação ao pré (CHO= $367,06 \pm 144,33$ g; PTN= $141,37 \pm 57,48$ g) e pós (CHO= $385,66 \pm 112,35$ g; PTN= $130,01 \pm 44,07$ g). Para à mediana do lipídio observou-se diferença entre os períodos durante ($38,19$ g) e pós ($76,47$ g) competição, não sendo observado diferença para o pré ($64,66$ g). Foi possível identificar que os surfistas avaliados apresentaram um elevado gasto energético diário e insuficiente ingestão de calórica, bem como problemas na distribuição percentual diária e entre os períodos de competição para os macronutrientes.

0425

PERFIL NUTRICIONAL DE ATLETAS: UM ESTUDO COM ARQUEIROS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

SOTERO, H.; PRADO, PTG.; AKAMINE, G.; ESQUILLARO, LNK.; REIS, V.; NACIF, M.
Centro Universitário São Camilo

Introdução: O Arco e flecha é uma das mais antigas artes da humanidade. É um esporte com características intermitentes com grande solicitação dos membros superiores. Necessita de esforços máximos com pausa para recuperação entre um tiro e outro, sendo ainda considerado de moderada intensidade. Para o bom desempenho do arqueiro, a composição corporal e a nutrição adequada são indispensáveis, visto que o excesso de gordura corporal além de ser prejudicial ao estado de saúde, acaba atrapalhando os exercícios, treinamentos e competições. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de atletas de arco e flecha de um clube de São Paulo. Métodos: Trata-se de um estudo transversal, com coleta de dados primários, no qual foram avaliados 13 atletas, com idade média de 34 anos ($\pm 7,0$). Para a avaliação antropométrica, foram coletadas as variáveis: peso, estatura, circunferências corporais e dobras cutâneas. Para o cálculo de porcentagem de gordura utilizou-se a equação de Jackson et al. (1980) para homens e Jackson e Pollock (1978) para mulheres. Verificou-se o consumo alimentar antes (desjejum) e durante as competições, sendo avaliada sua composição pelo software Avanutri, versão 3.1. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo, sob nº 148/08. Resultados: A amostra foi constituída por 13 atletas, sendo

15,4% (n=2) do gênero feminino e 84,6% (n=11) do gênero masculino. Pôde-se notar que 69,2% (n=9) dos atletas mostraram-se com excesso de peso no momento da pesquisa, de acordo com o IMC e porcentagem de gordura. Verificou-se que em média, os arqueiros consumiam cerca de 1040 Kcal ($\pm 612,06$), 153,6g CHO ($\pm 96,8$), 35,0g de lipídeos ($\pm 22,6$), 27,6g de proteínas ($\pm 19,7$) e tinham consumo insuficiente de vitaminas antioxidantes (A,E,C) no período anterior e durante a competição. Conclusões: A dieta nos dias de competição mostrou-se inadequada pelos atletas, bem como a qualidade da dieta pré e durante competição. Nota-se a necessidade de adequar a dieta e a composição corporal dos arqueiros estudados para melhorar o rendimento e o estado de saúde.

0714

IDENTIFICAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DA POPULAÇÃO QUE SE EXERCITA AO REDOR DO ESTÁDIO OLÍMPICO JOÃO HAVELANGE

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

MEZZOMO, HC; FAGUNDES, ATS; SIQUEIRA, ECS; RODRIGUES, ALD; ZUGLIANI, NM; FEIO, MNA; FEIO, LNA; COSTA, CL; AVILA, GCB
Universidade Gama Filho

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) exercem papel importante no perfil atual de saúde das populações humanas. Estatísticas da Organização Mundial de Saúde (OMS) indicam que a proporção de mortes por DCNT aumentou mais de três vezes entre as décadas de 30 e 90. Dentre os fatores associados às DCNT destacam-se o tabagismo, o consumo de bebidas alcoólicas, a obesidade, o consumo excessivo de gorduras saturadas, a ingestão insuficiente de fibras e a inatividade física. Objetivou-se identificar fatores de risco para DCNT na população que se exercita ao redor do Estádio Olímpico João Havelange. Foram entrevistadas 84 pessoas de ambos os sexos. Para a avaliação antropométrica, coletou-se peso, estatura e circunferência do abdomen. Reuniram-se ainda os dados referentes à idade, tabagismo, etilismo, atividade física e consumo de gorduras saturadas e de fibras através de um questionário fechado. Os entrevistados tinham idade média de $51,61 \pm 11,19$ anos, sendo 54,76% destes do sexo feminino e 45,24% do sexo masculino. Em relação ao estado nutricional, 52,40% da amostra apresentava pré-obesidade e 30,90% obesidade. Encontrou-se circunferência da cintura elevada em 55,90% da população. 36,70% referiram ingerir bebida alcoólica pelo menos uma vez por semana e 14,3% afirmaram serem tabagistas. Quanto à prática de atividade, 76,2% declararam apresentar regularidade da atividade realizada (caminhadas). O consumo semanal de alimentos fontes em gorduras saturadas e fibras foi de $6,76 \pm 2,35$ e $3,26 \pm 1,23$ vezes, respectivamente. Os resultados nos permitem sugerir que essa população necessita ser orientada e conscientizada quanto aos fatores de risco para o desenvolvimento de doenças metabólicas associadas à obesidade, uma vez que somente a prática de atividade física não é suficiente para a redução dos riscos.

0859

CARACTERIZAÇÃO DE ATLETAS PARTICIPANTES DO IRONMAN 2008

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Luciana Couto Leães; Natália Fahrión
Universidade Federal do Paraná (UFPR)

O triatlon Ironman é uma prova de grande volume de exercício composta por 3,8 km de natação, 180 km de ciclismo e 42 km corrida. A duração da prova varia entre 8 e 17 horas. O estudo teve como objetivo caracterizar os atletas participantes do Ironman 2008 em relação a dados de profissão, nível de escolaridade, histórico esportivo, método de treinamento e uso de suplementos nutricionais. A amostra foi composta por 21 triatletas amadores, do gênero masculino, com média de idade de 36,29 anos, residentes em Florianópolis. Utilizou-se o questionário (Carvalho, 2007) específico para triatletas. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva. Os resultados demonstraram que a maioria dos indivíduos trabalha de 4 a 6 horas por dia. 95,24% possuem curso superior, sendo 28,57% engenheiros, 9,52% administradores, 9,52% professores de Educação Física, 9,52% médicos e 42,86% outros. 85,7% já praticaram outro esporte competitivamente antes de iniciar a prática do Ironman. Dentro das modalidades que compõe o triatlon, 52,4% dos atletas iniciaram treinando corrida, 42,8% natação e 9,52% ciclismo. Os motivos

pelos quais os atletas praticam o Ironman estão relacionados principalmente a superação (81%), desafio desportivo (76,2%) e promoção de saúde (66,7%). Os indivíduos treinam em média 3,24 horas/dia. Em relação à quantidade de dias por semana de treinamento por modalidade, os atletas relataram treinar 4 dias de ciclismo, 3 dias de natação e 4 dias de corrida. A maioria dos atletas afirma treinar de 1 a 2 horas de corrida, de 3 a 4 horas de ciclismo e de 1 a 2 horas de natação. 52,4% relataram ter algum problema músculo-esquelético que influi no desempenho desportivo, 95,2% fazem uso de suplementos alimentares, sendo 57,1% com orientação médica ou de nutricionista e a maior parte dos indivíduos possui grau de instrução superior. A maioria competia em outra modalidade esportiva, e começou a prática do triathlon a partir da corrida motivada pelo desafio emocionante de superação que esta prova proporciona aos participantes.

0211

USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA DE SÃO LUÍS-MA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Nathália Albuquerque Maciel; Helma Jane Ferreira Veloso
Centro Universitário do Maranhão*

O uso de suplementos nutricionais tem se tornado mais evidente como resposta à busca de resultados mais rápidos em academias de ginástica, seja para melhorar o rendimento físico ou a estética. O objetivo deste trabalho foi analisar o consumo de suplementos pelos praticantes de atividade física em academias de ginástica de São Luís-MA. O grupo de estudo foi constituído por 57 indivíduos de ambos os sexos frequentadores de academias de um bairro de São Luís. O grupo respondeu a um questionário de 11 questões abertas e fechadas pertinentes ao objetivo do presente estudo. Entre os entrevistados, 54% eram do sexo masculino. 29,03% dos homens e 23,07% das mulheres declararam fazer uso de suplementos atualmente. A média de idade foi de 28,3 anos e 73,7% já haviam concluído o ensino superior. O grupo de suplementos mais utilizado foi o de aminoácidos e proteínas, com 46%, embora o produto mais citado tenha sido o Animal Pack. 43,75% declararam seguir as doses recomendadas pelo fabricante, 11,11% por médicos e/ou nutricionistas. 75% dos entrevistados disseram estar satisfeitos com os resultados obtidos. O maior responsável pela indicação/prescrição dos suplementos foi o profissional de Educação Física, com 34,37%. Observou-se uma enorme carência de informações de um profissional habilitado sobre o uso desses produtos, sendo necessário que o nutricionista busque espaço especialmente em academias para trabalhar esse público, não excluindo a necessidade de uma legislação mais rigorosa quanto à venda dos suplementos.

0388

USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES EM ACADEMIAS DE PORTO ALEGRE RS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Santos, JC; De Negri ST; Alberti, AZ; Port, GZ; Anastácio, G; Martinez, LSR; Damé, P; Machado, RD; Fonini V; Ferreira, GT
Universidade Federal de Pelotas*

O estudo dedicou-se ao levantamento sobre consumo de suplementos alimentares, por praticantes de atividade física, em academias de Porto Alegre. Ocorreu por investigação exploratória e transversal, através de questionário próprio, submetido à validação e aplicado ao público-alvo de academias de Porto Alegre segundo o porte e, após, selecionadas por sorteio aleatório. Zelou-se pela ética em pesquisa. Os resultados obtidos de 32 academias, 415 praticantes, sendo 52% mulheres, idade média de 36 ± 15 anos, escolaridade predominante de nível superior. Dentre as modalidades praticadas, destacou-se musculação com 351 indicações, tempo médio diário de prática de 1h (56%) e em 5 dias na semana (30%). Como objetivo da prática 212 entrevistados apontaram o cuidado com a saúde e 130 desejam o aumento da massa muscular. Somente 7,4% dizem-se atletas. Quanto aos suplementos alimentares, 111 (27%) os consomem, com predominância aos protéicos e finalidade destacada para o aumento da massa muscular. A maioria recebeu indicação dos amigos e 73% obtiveram o resultado que esperavam com estes produtos. Concluímos que a prática da atividade física é valorizada em nossa sociedade estando ao alcance da saúde e a melhor resposta do corpo em movimento, sob a ótica da estética vigente. Sabe-se que, uma dieta balanceada contribui positivamente ao desporto e os su-

plementos alimentares, quando necessários, são coadjuvantes à nutrição. O consumo de suplementos pelos praticantes, preferencialmente daqueles que promovem aumento da massa muscular, foi resultado semelhante a outros estudos. Denota a existência de mito instituído da relação entre proteínas, músculos e rendimento físico. O uso inadequado de suplementos pode comprometer o desempenho físico e a saúde, portanto é importante haver supervisão de profissional habilitado.

0379

PORCENTAGEM DE GORDURA CORPORAL SEGUNDO A POSIÇÃO EM JOGADORAS DE FUTEBOL PROFISSIONAL

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

STULBACH TE; BERQUO MS; BONFIM L; DIAS MG; SILVA ACC

O futebol é caracterizado com um esporte intermitente que emprega movimentos de alta intensidade e curta duração e com pequenas pausas. O perfil de cada jogador depende do tipo de competição e da posição em que joga. A prática esportiva feminina vem crescendo nas últimas décadas e a falta de estudos e referências científicas sobre a composição corporal por posição em jogadoras de futebol, determinou o objetivo deste estudo, que foi o de identificar a porcentagem de gordura corporal de jogadoras de futebol profissional por diferentes equações de predição.

Trata-se de um estudo transversal, com coleta de dados primários, realizado em um clube de futebol no litoral paulista. A população foi de 25 atletas entre 18 e 29 anos. Para a avaliação corporal foram medidos o peso, estatura e dobras cutâneas. As medidas foram realizadas segundo o protocolo de Jelliffe (1968) e para o cálculo da densidade corporal (DC) foram utilizados três diferentes protocolos: Pollock (1978), Guedes (1985) e Petroski (1995). Para a conversão da DC em porcentagem de gordura corporal (%G) foram utilizadas a fórmula de Siri (1961).

Os resultados apontaram que a maior média do %G observado entre todas as atletas foi aquela obtida pela equação de Pollock (1978) (22%), seguida pelas médias de %G das equações: Guedes (1985) e Petroski (1995) sendo de 18,5% e 18,4%, respectivamente.

Quando observado o %G por posição e utilizando o valor da média dos três protocolos, as goleiras apresentaram valores maiores de %G (25%), seguida pelas meia campistas (23%), as atacantes com 22%, as zagueiras com 18% e por fim as laterais e volantes com 17%.

Conclui-se que o %G calculado através de diferentes equações mostrou-se com significativa variação conforme a posição da jogadora no futebol. O uso da antropometria pode auxiliar na seleção de jogadores e no treinamento esportivo. Apesar do futebol ser um dos esportes mais difundidos no Brasil, são poucos os trabalhos científicos que apresentam a %G de equipes femininas, sendo este trabalho fundamental para esta população. É recomendado mais estudos para identificar protocolos específicos para a caracterização da gordura corporal em atletas de futebol feminino.

1192

OBJETIVOS ALCANÇADOS PELOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA E SAÚDE GINÁSTICA NO CEU ACOMPANHADOS PELA EQUIPE DE NUTRIÇÃO

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Alexandre Paolucci; Patrícia Preisser Wendling; Ázula Narayama Malacco Ferreira; Sarah Leão Fiorini de Aguiar; Leandro de Paula Thomé; Elizabeth Chaves Moraes; Juliana Oliveira Magalhães
Universidade Federal de Minas Gerais*

No Brasil, como em outros países em desenvolvimento, fontes de dados rotineiros sobre consumo alimentar são escassas. Intervenções destinadas a melhorar o comportamento alimentar são essenciais e serão mais objetivas se aplicadas metodologias com bases empíricas. Considerando necessária a avaliação periódica da eficácia dos programas de educação alimentar, o presente estudo teve como finalidade verificar se os objetivos relatados pelos integrantes do "Programa de Atividade Física e Saúde Ginástica no CEU" foram alcançados por meio do acompanhamento nutricional. A população estudada compreendeu 61 participantes do programa que foram avaliados pela equipe de nutrição em 2008. O acompanhamento consistiu na realização de uma primeira consulta para avaliação nutricional e antropométrica e retorno subsequente para manutenção e avaliação

da intervenção nutricional. Em cada encontro, foram coletados dados antropométricos (peso, altura, dobras cutâneas tricipital, bicipital, subescapular e supra-iliaca e circunferência da cintura) e dados sobre a alimentação, por meio da aplicação de um recordatório de 24 horas. O objetivo relatado por cada participante foi registrado e, a partir dos dados coletados no retorno, identificou-se o número de indivíduos que alcançaram suas metas. A análise dos recordatórios alimentares foi feita por meio do Software DietWin profissional e o programa Microsoft Excel 2003 foi utilizado para a análise descritiva. Dos 61 indivíduos que procuraram a equipe de nutrição, somente 31 mantiveram o acompanhamento e, destes, 23 (74,2%) alcançaram o objetivo relatado. 72,7% (n=16) participantes que pretendiam emagrecer conquistaram o objetivo, assim como 60% (n=3) dos que queriam reeducar a alimentação e todos os indivíduos que almejavam melhorar a qualidade de vida e visavam à hipertrofia muscular. Dessa forma, o acompanhamento nutricional mostrou-se eficaz no sentido de auxiliar os participantes do programa a atingirem suas metas. Entretanto, é necessário que haja maior adesão ao acompanhamento, visto que esta é a única forma de se avaliar e aprimorar as condutas adotadas.

0706

NÍVEL DE CONHECIMENTO DE ATLETAS UNIVERSITÁRIOS DE DIFERENTES MODALIDADES SOBRE RECURSOS ERGOGÊNICOS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Igor Surian de Sousa Brito; Rafael Pires da Silva; Pedro Henrique Meloni; Letícia Gonçalves Pereira; João Carlos Bouzas Marins
Universidade Federal de Viçosa

A busca pelo aprimoramento da forma física e da capacidade de realizar exercícios leva os atletas a uma maior utilização de recursos, denominados ergogênicos, a fim de assegurar uma melhora de desempenho. Atletas universitários possuem alto nível de formação educacional e tem acesso facilitado a fontes diferenciadas de informações sobre os recursos ergogênicos adequados ao exercício. Espera-se, portanto, que este grupo tenha conhecimento aprimorado em relação à utilização destes recursos. O objetivo deste estudo foi avaliar o nível de conhecimento de atletas universitários sobre recursos ergogênicos nutricionais e farmacológicos aplicados ao esporte. Foram avaliados 109 atletas com idade média de 20.78 ± 2.41 anos pertencentes à Associação Atlética Acadêmica da Universidade Federal de Viçosa (MG). Um questionário semi-estruturado com 12 perguntas objetivas foi auto-administrado. Os principais resultados indicaram que os atletas conhecem vários tipos de recursos ilícitos como insulina (51.38%), testosterona (50.46%) e hormônio do crescimento (44.95%). Mais de 50% da amostra relatou já ter feito uso de recursos ergogênicos, mas a grande maioria (72.48%) nunca recebeu indicação para o uso destes. A maior fonte de informações sobre recursos ergogênicos foram os próprios colegas de treino (56%), seguidos do Professor de Educação Física (43%) e da Internet (37%). O nutricionista foi citado por apenas 24.7% dos atletas. Os recursos mais utilizados foram guaraná (47.71%), bebida carboidratada (46.76%), barra energética (45.87%) e caféina (40.37%). Mais de 10% responderam que fariam uso de agentes dopantes em momentos decisivos e competições importantes ou desde que não pudessem ser detectados. Recursos ilícitos foram apontados como lícitos, dentre eles a insulina (42.2%), o hormônio do crescimento (14.64%) e as anfetaminas (11.01%). Os resultados sugerem que os atletas possuem conhecimento deficiente sobre recursos ergogênicos, o que pode ocasionar consumo inadequado e prejuízos à saúde ou mesmo doping involuntário em competições nas quais ocorra este controle.

1312

PERFIL DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM UMA AMOSTRA DE ADOLESCENTES EM RIBEIRÃO PRETO-SP

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Sanches, APLM; Barboza, SM; Campos, MVA; Envernize, APD; Sales, MD; Barbosa, MR; Dutra de Oliveira, JE
Universidade de São Paulo

É crescente o número de adolescentes obesos e com sobrepeso, tanto em países desenvolvidos como subdesenvolvidos, sendo que a obesidade e o sobrepeso estão fortemente associados a um estilo de vida pouco ativo e a hábitos alimentares não saudáveis. Objetivamos avaliar o nível de atividade física de 311 adolescentes, sendo 161 do sexo

masculino e 150 do sexo feminino, com idades entre 10 e 18 anos de uma escola pública estadual, localizada no município de Ribeirão Preto-SP, foi aplicada a versão curta do IPAQ (Questionário internacional de Atividade Física), validado para a população brasileira por Matsudo et. al. (2002). Os resultados demonstram que 89,4% dos meninos se encontram muito ativos ou ativos, frente 82% das meninas, 8,7% dos meninos são irregularmente ativos, enquanto que na população feminina, este número é de 15,4%; o número de adolescentes do sexo masculino classificado como sedentários foi de 1,9%, enquanto que 2,2% das adolescentes do sexo feminino são sedentárias. Estes números se comparados a estudos com adolescentes de outras regiões, demonstram alto grau de atividade física da população estudada, sendo que a tendência do número de adolescentes do sexo feminino sedentárias ou irregularmente ativas ser maior do que o da população masculina, repete os resultados de outros estudos. Em conclusão, os resultados do presente trabalho mostraram que as taxas de realização de atividade física na população estudada são altas, tanto no trabalho quanto no lazer.

1180

IDENTIFICAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DA POPULAÇÃO QUE SE EXERCITA AO REDOR DO ESTÁDIO OLÍMPICO JOÃO HAVELANGE

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

MEZZOMO, HC; FAGUNDES, ATS; SIQUEIRA, ECS; RODRIGUES, ALD; ZUGLIANI, NM; FEIO, MNA; FEIO, LNA; COSTA, CL
Universidade Gama Filho

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) exercem papel importante no perfil atual de saúde das populações humanas. Estatísticas da Organização Mundial de Saúde (OMS) indicam que a proporção de mortes por DCNTs aumentou em mais de três vezes entre as décadas de 30 e 90.

Dentre os fatores associados às DCNTs destacam-se o tabagismo, o consumo de bebidas alcoólicas, a obesidade, o consumo excessivo de gorduras saturadas, a ingestão insuficiente de fibras e a inatividade física. Objetivou-se identificar fatores de risco para DCNTs na população que se exercita ao redor do Estádio Olímpico João Havelange (EOJA).

Foram entrevistadas 84 pessoas de ambos os gêneros. Para a avaliação antropométrica, coletou-se peso, estatura e circunferência do abdômen. Reuniram-se ainda os dados referentes à idade, tabagismo, etilismo, atividade física e consumo de gorduras saturadas e de fibras através de um questionário fechado.

Os entrevistados tinham idade média de 51.61 ± 11.19 anos, sendo 54,76% destes do sexo feminino (n = 46) e 45,24% do sexo masculino (n = 38).

Em relação ao estado nutricional, 52,40% da amostra apresentava pré-obesidade e 30,90% obesidade. Encontrou-se circunferência da cintura elevada em 55,90% da população. 36,70% referiram ingerir bebida alcoólica pelo menos uma vez por semana e 14,3% afirmaram serem tabagistas.

Quanto à prática de atividade, 76,2% declararam apresentar regularidade da atividade realizada. O consumo semanal de alimentos fontes em gorduras saturadas e fibras foi de $6,76 \pm 2,35$ e $3,26 \pm 1,23$ vezes, respectivamente.

Os achados deste estudo nos permitem sugerir que essa população necessita ser melhor orientada quanto aos fatores de risco para o desenvolvimento de doenças metabólicas associadas à obesidade, uma vez que intervenções de cunho preventivo e educacional visam conscientizar sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis e promovem melhor qualidade de vida e maior produtividade.

0504

PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E INGESTÃO DE NUTRIENTES DOS BAILARINOS DA ESCOLA DO TEATRO BOLSHOI NO BRASIL NO MUNICÍPIO DE JOINVILLE - SC

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Elen Cristina Dalquano; Fernanda Couto
IELUSC

A nutrição pode oferecer melhor qualidade de vida, melhora da saúde geral e do desempenho físico para o bailarino. O objetivo desse estudo foi relacionar o percentual de

gordura corporal com o consumo alimentar dos bailarinos da Escola do Teatro Bolshoi no Brasil. Para os dados antropométricos foram coletados peso, estatura e percentual de gordura dos bailarinos. Para o consumo alimentar aplicou-se um registro alimentar de 5 dias, sendo 4 úteis e 1 final de semana, com o intuito de observar o consumo calórico de macronutrientes e micronutrientes em média e desvio padrão e relacionar os macronutrientes com o percentual de gordura corporal através do programa estatístico Spearman Rank® (2001). A média encontrada para faixa etária, peso, estatura e percentual de gordura corporal para o sexo masculino foi de $17,55 \pm 1,57$, $63,15 \pm 6,75$, $174 \pm 0,048$, $5,59 \pm 2,162$ respectivamente, enquanto para o sexo feminino foi de $18 \pm 1,61$, $50,37 \pm 3,08$, $163 \pm 0,048$ e $14,6 \pm 2,704$, respectivamente. O percentual de gordura corporal dos bailarinos apresentou-se relativamente mais baixo do que os estudos comparativos. Pôde-se observar que a relação do consumo lipídico e protéico com o percentual de gordura apresentou-se inversamente proporcional, ou seja, quanto maior o consumo, menor o percentual de gordura. Por outro lado o consumo glicídico por quilo de peso corporal foi proporcional ao percentual de gordura. Sugere-se novos estudos para relacionar o consumo de nutrientes com o percentual de gordura corporal, além de estudos relacionados as atividades e hábitos alimentares de bailarinos.

0896

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CARBOIDRATO PRÉ TESTE YO-YO EM JOGADORES JUNIORES DE FUTEBOL DE CAMPO.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Bartelle, AR;Moulin, CC;Sapata, KB
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

Introdução: No futebol, o nível diminuído de glicogênio desde o início do jogo, levará o atleta a percorrer menores distâncias, em velocidade menor e realizar menos sprints em comparação àqueles jogadores com concentrações normais de glicogênio no começo da partida. Por isso, a administração de carboidrato previamente ao exercício é utilizada para maximizar os estoques de glicogênio endógeno e manter os níveis de glicemia durante exercício. Objetivo: Caracterizar os níveis glicêmicos e avaliar o desempenho físico de jogadores de futebol quanto à suplementação de carboidratos pré teste Yo-Yo. Metodologia: Ensaio clínico randomizado cruzado, cegado para os participantes. Nove jogadores de futebol realizaram dois testes Yo-Yo separados por um período de quatro semanas, em que os atletas ingeriram solução de carboidrato e solução placebo trinta minutos antes do teste em dias distintos. Foi realizado um recordatório de 24h previamente aos testes e foram feitas medidas capilares de glicemia pré consumo de suplementação, pré teste e pós teste. A mensuração de lactato sanguíneo (capilar) e frequência cardíaca (FC) foram realizadas pré e pós teste e a distância percorrida pelos jogadores em cada teste foi registrada. Resultados: Quando ingerida a solução de carboidrato, houve um aumento significativo na glicemia pré teste em relação à pré consumo de suplementação ($96\text{mg/dL} \pm 9,26\text{mg/dL}$ vs $112,67\text{mg/dL} \pm 36,29\text{mg/dL}$, respectivamente, $p=0,007$) como efeito direto do consumo de carboidrato, resultado não encontrado quando os atletas ingeriram a solução placebo ($p=1$). Não foi verificado efeito da suplementação quando comparadas as glicemias pós teste após solução placebo e após solução de carboidrato ($p=0,57$). Os níveis sanguíneos de lactato e a FC foram significativamente maiores pós teste em relação ao repouso ($p<0,001$), e não houve efeito do tratamento com suplementação de carboidrato nestes parâmetros ($p=0,6889$; $p=0,3780$ para lactato e FC, respectivamente). A distância percorrida durante o teste Yo-Yo foi significativamente maior após a suplementação de carboidrato em relação ao teste com solução placebo ($p=0,047$). Conclusão: O suplemento de maltodextrina a 20%, em dose única pré teste Yo-Yo parece ter influenciado o desempenho final com aumento significativo de 4% na distância percorrida durante o teste.

1001

USO DE ANTIOXIDANTES NA PREVENÇÃO DA LESÃO MUSCULAR EM ATIVIDADES FÍSICAS

NUTRIÇÃO EM ESPORTES NUTRIÇÃO EM ESPORTES

*Fábio Gilberto Valente;Rita de Cássia Dorácio Mendes;Wanderlei Onofre Schmitz
Centro Universitário da Grande Dourados*

Durante a atividade física ocorrem o aumentando do consumo de oxigênio, resultando na formação de radicais livres. Uma grande produção de radicais livres pode conduzir ao

estresse oxidativo, que causam danos às células. Para o diagnóstico dos danos musculares, são utilizadas as dosagens de enzimas como a CPK, CK-MB, AST e ALT, já que essas enzimas são enzimas intracelulares, e devido à lesão, são liberadas no plasma, onde se tornam elevadas. Este estudo avaliou o uso de vitamina C na prevenção da lesão muscular. A pesquisa foi realizada entre atletas, que praticavam musculação, foram selecionados nove atletas. A primeira coleta de sangue de todos os atletas foi realizada antes dos exercícios físicos, 12 horas após os exercícios, foi realizada a segunda coleta de sangue de cada um dos atletas. Uma semana depois dos exercícios, cada atleta fez ingestão de vitamina C (20mg/kg) e 2 horas após a ingestão, novamente foi realizada a mesma série de exercícios. A terceira coleta foi realizada 12 horas após o término da segunda série de exercícios. As medidas antropométricas e avaliação de gordura corporal foi feita através do equipamento de Bioimpedância. A dosagem das enzimas séricas dos atletas foi realizada utilizando Kits comerciais da marca Gold Analisa. A CPK após 12 horas do exercício tiveram um significativo aumento, chegando até a ultrapassar os valores de referência para indivíduos normais, com a ingestão da vitamina C os níveis séricos de CPK decaíram de maneira significativa, voltando para o limite dos valores de referência. Os níveis séricos de CK-MB tiveram um aumento de 12% durante o exercício, apesar de não ser significativo, indica uma lesão de baixo grau, podemos observar também que a ação antioxidante da vitamina C levou a diminuição de 8% na atividade sérica da CK-MB no plasma dos atletas. os níveis séricos da AST apresentaram uma queda de aproximadamente 15% da sua atividade já a atividade da ALT, não apresentou modificações significativas em nenhum momento da avaliação. Os resultados do estudo sugerem que o consumo regular da vitamina C melhora os mecanismos de defesa antioxidante e reduz as manifestações de danos teciduais induzidos pelo esforço, possivelmente por meio da neutralização da ação danosa de radicais livres.

SAÚDE COLETIVA

1155

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES RESIDENTES EM MUNICÍPIOS PARANAENSES COM AS MAIORES TAXAS DE POBREZA DO ESTADO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Patricia Samofaj;Suely Teresinha Schimit Passos Amorim;Márcia Stolarski;Francini Xavier Rossetti
UFPR*

As transformações sócio-econômicas que ocorrem nos países em desenvolvimento, inclusive o Brasil, levam a mudanças no estado nutricional de toda a população. Este processo, conhecido como transição nutricional, é caracterizado pelo aumento da prevalência de obesidade e diminuição da prevalência de baixo peso. Os objetivos deste trabalho são avaliar o estado nutricional de adolescentes de 10 a 20 anos de acordo com o índice de massa corporal (IMC) e altura para idade (A/I) e comparar as prevalências de má-nutrição dos municípios com taxas de pobreza elevada e muito elevada. Este trabalho é parte do projeto desenvolvido entre o Departamento de Nutrição da UFPR e a Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná. Nesta pesquisa foram avaliados 5439 adolescentes, entre 10 e 19 anos, que freqüentavam escolas públicas dos 46 municípios paranaenses mais pobres dos 99 da amostra original do projeto. Os municípios foram divididos em dois grupos: com taxa de pobreza entre 30 e 40%, e com taxa de pobreza acima de 40%. A partir dos dados antropométricos foi calculado o IMC dos alunos, e a classificação do estado nutricional foi realizada de acordo com a referência OMS 2007. Os dados dos dois grupos de municípios foram relacionados estatisticamente através do teste t de student. Os resultados obtidos demonstram a prevalência de dos dois tipos de má-nutrição de sobrepeso e obesidade, de baixa estatura e baixo IMC. Os testes estatísticos realizados entre as médias dos valores de má-nutrição não revelaram diferenças estatisticamente significativas entre os grupos de municípios, isto se deve ao fato de que os grupos possuíam taxas de pobreza muito próximas. Entretanto, foi percebida a coexistência de prevalências de baixa estatura e sobrepeso num mesmo município. Esse fato evidencia a situação de pobreza existente nesses municípios, o que pode levar tanto a déficits no crescimento quanto ao sobrepeso ou obesidade pela escolha de alimentos de maior valor calórico e mais acessíveis às condições econômicas de sua população.

0643

AValiação DO PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DA OFICINA PERMANENTE DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E EM SAÚDE - OPEAS DURANTE O PERÍODO DE 2007 E 2008

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Juzwiak, CR;Gaglianone, CP;Batista, SHSS;Castro, PM;Joaquim, DP;Cunha, DT
Universidade Federal de São Paulo - CECANE

A Oficina Permanente em Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS) criada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, da Universidade Federal de São Paulo, como espaço articulador aos profissionais envolvidos na promoção da alimentação saudável nas escolas e graduandos de Nutrição. Com objetivo de avaliar as ações desenvolvidas em 2007-08 e identificar o impacto do processo de educação permanente sobre os participantes, foram realizadas avaliações diagnósticas, formativas e somativa com abordagem qualitativa. Para a avaliação somativa realizou-se análise dos relatos individuais sobre o impacto da OPEAS e definidas unidades de contexto, posteriormente organizadas em eixos e categorias. A avaliação diagnóstica permitiu a seleção de temas e estratégias a serem utilizadas, tais como dinâmicas para fortalecer as relações interpessoais, exposições apresentando conteúdos técnicos, estudos dirigidos fornecendo subsídios às discussões, relatos de experiências e brainstorming para busca de soluções na prática profissional e fórum on-line para fornecer materiais técnicos e gerar discussões contínuas sobre o binômio educação-saúde. Os principais pontos positivos indicados na avaliação formativa foram os textos estudados, os relatos de experiências, que possibilitaram conhecer as diferentes realidades e as discussões. Como pontos negativos foram mencionados tempo insuficiente para aprofundar as discussões, e a presença irregular dos participantes. Para análise dos relatos as temáticas apresentadas se concentravam em dois eixos (educação e atuação profissional) e sete categorias (formação, motivação, conceito técnico, interdisciplinaridade, motivação, experiências, obstáculos). Os resultados indicam que a OPEAS é considerada pelos participantes como um espaço de formação que ampliou a visão profissional em relação à educação nutricional no âmbito escolar. No eixo atuação profissional, a categoria mais citada foi a interdisciplinaridade, refletindo sensibilização para o trabalho com os diversos atores da escola envolvidos na promoção da alimentação saudável. Conclui-se que a OPEAS teve impacto positivo no processo de formação dos nutricionistas, na prática em educação nutricional. Os participantes foram motivados a resgatar o trabalho como educador no âmbito escolar e os graduandos, complementaram sua formação a partir da convivência com a realidade profissional.

0193

ESTUDO DE PADRÕES ALIMENTARES COM FOCO EM CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E DEMOGRÁFICAS EM ADULTOS DO SUL DO BRASIL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Raquel Canuto;Maria Teresa Anselmo Olinto
Universidade do Vale do Rio dos Sinos

Introdução: O objetivo deste trabalho foi apresentar Análise de Componentes Principais Focada (FPCA) como um novo método exploratório, adequado para situações em que se quer conhecer a conformação dos padrões alimentares a partir de determinadas características da amostra. Métodos: Para exemplificar o uso do FPCA, foram utilizados os dados de um inquérito com uma amostra representativa de 1.968 adultos que vivem na cidade de Pelotas, no sul do Brasil. O consumo alimentar foi obtido através de um questionário de frequência de consumo (IQA), abrangendo 26 itens alimentares. As variáveis de população - denominadas variáveis foco na FPCA - utilizados para análise foram: idade, renda e escolaridade. Todas as análises foram realizadas utilizando o software R (R Development Core Team, 2009). Resultados: Os gráficos gerados mostram evidências de desigualdades socioeconômicas no padrão alimentar dos adultos. Padrão de ingestão de alimentos integrais, frutas, legumes e foi positivamente correlacionada com a renda, enquanto para os cereais refinados, gorduras animais (banha), pão branco esta correlação foi negativa. Quando a variável foco foi a escolaridade, o gráfico mostra uma associação direta entre a variável foco e um padrão que consiste de alimentos processados. A idade foi inversamente associado ao consumo de fast-food e alimentos processados (hambúrguer, cachorro-quente, batata-frita), e diretamente associado com um padrão saudável, que inclui frutas, saladas verdes e outros vegetais. Conclusões: De uma maneira fácil e

direta, FPCA permitiram visualizar as correlações entre os diferentes itens alimentares e uma variável de interesse, dada, ao mesmo tempo, como é possível observar as correlações que existem entre os itens alimentares próprios.

0171

CONSUMO DE FLV ENTRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UM ESTUDO SOBRE CONSCIENTIZAÇÃO E MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Mingatos, RTB;Santos, MSN;Soares, SMT;Menezes, AT;Zaccarelli, EM
Universidade Paulista

Introdução: Estudos mostram que a população brasileira tem consumo abaixo do recomendado de frutas, legumes e verduras (FLV). Este grupo de alimentos tem importante papel na prevenção de doenças e aumento da qualidade de vida, sendo o aumento do seu consumo incentivado no Brasil e no mundo. Os manipuladores de alimentos que trabalham no preparo de FLV tem por um lado a garantia ao seu acesso, mas por outro lado, podem não ter o devido estímulo ao seu consumo, bem como saber da sua importância para a saúde. Objetivo: avaliar o consumo de frutas, verduras e legumes por manipuladores de alimentos e realizar ações educativas para conscientização da importância de seu consumo. Métodos: O estudo foi realizado em seis unidades de alimentação e nutrição localizadas em regiões distintas da Grande São Paulo, por estagiárias do curso de Nutrição da UNIP Marginal Pinheiros. A amostra foi composta por manipuladores de alimentos (n=70) de ambos os gêneros. Para a avaliação de consumo foi utilizado formulário próprio, com nome, idade, nível socioeconômico e sete perguntas relacionadas ao consumo de FLV. A partir deste diagnóstico realizou-se trabalho educativo que constou da aplicação de um jogo com figuras de frutas, verduras e legumes que continham no verso, um benefício daquele alimento. Foi realizada apresentação e montagem da pirâmide alimentar, e relato de uma lembrança agradável envolvendo o grupo de frutas, verduras e legumes. Ao final, cada manipulador recebeu um folheto explicando a importância do consumo de FLV e um questionário sobre intenção de mudança de hábitos. Resultados e Discussão: O grupo era composto por 55,7% de pessoas do gênero feminino, com idade entre 21 e 40 anos (91,4%) pertencentes à classe social C (58,6%). Foi referido consumo diário de frutas por 47,1% dos participantes e de verduras e legumes por 35,7%. A maioria desconhecia o número correto de porções de FLV recomendados (94,3%). Os fatores apontados para o baixo consumo foram: "não ter FLV em casa" (58,6%), e "outros alimentos são mais gostosos que FLV" (54,9%). As estratégias aplicadas proporcionaram interação, conhecimento e reflexão por parte dos manipuladores. Após o trabalho 67,1% afirmaram que pensam em mudar sua alimentação, sendo que 83% está muito ou bem confiante em relação a mudança de seu comportamento. Lições e recomendações: Os manipuladores de alimentos tem acesso a frutas e hortaliças em seus locais de trabalho, o que é um importante facilitador de seu consumo, porém verificou-se que uma boa parte não tem este hábito, seja pela questão cultural, do gosto ou de disponibilidade no domicílio, advinda também da baixa renda. Estes fatores justificam a realização de ações educativas no local de trabalho. As estratégias escolhidas foram de fácil aplicação e reprodução por todos os integrantes do grupo e ajudaram a conscientizar os trabalhadores. Recomenda-se continuar a incentivar e acompanhar a mudança de hábitos dos manipuladores ao menos em seus locais de trabalho.

1226

IDEALIZAÇÃO DO CORPO E EXPECTATIVAS DE PERDA DE PESO EM MULHERES EM TRATAMENTO DA OBESIDADE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Penaforte, FRO;Japur, CC;Diez-Garcia, RW
Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP/USP

Introdução: A idealização do corpo vivenciada nos tempos atuais traz uma insatisfação constante com a imagem corporal, associada a grandes expectativas de perda de peso em tratamentos nutricionais. Objetivo: Avaliar a idealização do corpo por mulheres obesas a partir da expectativa de perda de peso relatada. Métodos: Foram avaliadas 65 mulheres obesas com idade entre 20 e 50 anos participantes de um ambulatório de nutrição para tratamento da obesidade. Dados sobre idade,

peso e altura foram coletados. Estas mulheres foram questionadas quanto à expectativa de perda de peso ao longo do tratamento, divididos em 3 categorias: Peso dos Sonhos (PS) - Se você pudesse chegar ao peso que quisesse, qual seria esse peso?; Peso Aceitável (PAC) - Não tendo atingido aquele peso sonhado, qual seria um peso que você consideraria aceitável? e Peso Insatisfatório (Pin) - Suponha que você perdeu peso. Ao final do tratamento, qual seria o peso que te deixaria com a sensação de que o tratamento não deu certo ou foi pouco pra você sentir que emagreceu? Foram calculados os índices de massa corporal (IMC) para cada peso relatado e para o peso atual.

Resultados: As pacientes apresentaram, em média, peso de $96,5 \pm 17,7$ kg e IMC de $38,1 \pm 6,0$ kg/m². O IMC correspondente ao PS referido pelas pacientes foi, em média, de $25,2 \pm 2,9$ kg/m², para o PAC de $29,4 \pm 4,0$ kg/m² e para Pin de $33,6 \pm 4,8$ kg/m².

Conclusão: O corpo ideal para as mulheres obesas se refere a um IMC próximo da faixa de normalidade, em seu limite superior, distante do idealizado comumente por mulheres magras. Por outro lado, faixas de perda de peso que as mantêm obesas, segundo o IMC, são consideradas insatisfatórias.

1066

CONSUMO DE FITONUTRIENTES ENTRE OS INDÍGENAS DA ETNIA ARARA DA AMAZÔNIA BRASILEIRA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Rosilene Costa Reis; João Farias Guerreiro
Universidade Federal do Pará*

INTRODUÇÃO: A história de contato dos Arara vem desde 1850, este povo fala a língua da família Karib e se autodenomina de Ukarãngmã que quer dizer "povo das araras vermelhas". Os Arara são tradicionalmente caçadores e coletores apresentando uma dieta rica em proteína (carne de caça principalmente), tubérculos e fibras vegetais. Pouco se conhece sobre os hábitos alimentares de indígenas e sua relação na proteção de doenças. No geral, a incidência e a progressão de doenças crônicas são pelo menos em parte, decorrentes da falta do consumo de fitoquímicos/fitonutrientes como os carotenóides e os flavonóides, substâncias antioxidantes contidos nas frutas e hortaliças que desenvolvem funções salubres no organismo. OBJETIVO: Descrever o hábito alimentar do consumo de frutas e hortaliças entre os indígenas da etnia Arara. METODOLOGIA: Desenho de cunho etnometodológico com aplicação das técnicas de observação participante e de compreensão dos símbolos e categorias empíricas, foi desenvolvido em 2009 na Terra Indígena Arara, localizada nos municípios de Uruará, Medicilândia, Brasil Novo e Altamira no Estado do Pará, região Norte do Brasil. RESULTADOS: São aproximadamente 218 indígenas da etnia Arara, formando 39 famílias, morando em 12 residências na aldeia denominada de Arara (Laranjal). A alimentação dos Arara é baseada numa fonte protéica (wotomo=anta, coriamy=viado, peum=tracajá, oremi=surubim) acompanhada de takyi (farinha de mandioca). Sem ter horários para as refeições, consomem a qualquer hora do dia, e de acordo com a disponibilidade de seguintes frutas: toromo (Castanha-do-Brasil), okrotium (cajú), wabia (açai), wauri (abacaba), taukara (ingá), mitaum (coco), manga, abacate, jambo, laranja e pupunha foram referidas dessa mesma forma. Entre as hortaliças foi possível identificar o consumo de waratji (abóbora), kudem (macaxeira) e nabio (batata). A índia Tawebyt Arara, durante uma roda de conversa, relata que na aldeia "não come idua (folhosos)". CONCLUSÃO: Os indígenas Arara apresentam o hábito alimentar tradicional de consumir alimentos in natura ricos em fitonutrientes e ainda não foram acometidos pelas doenças crônicas não transmissíveis, as doenças infecciosas e parasitárias são as que apresentam maior peso na morbi-mortalidade.

0170

ELABORAÇÃO DE FOLDERES EDUCATIVOS PARA ASSISTÊNCIA EM SAÚDE EM PROL DO DESMAME CONSCIENTE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Luciana Oliveira Diniz; Livia Belcastro de Almeida; Camila Santos Rodrigues; Tatiana Castelo Branco Lund; Anna Paola Trindade Rocha Pierucci; Cristiana Pedrosa Melo Porto
Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ
ANERJ*

INSTITUIÇÃO: O desenvolvimento de estratégias educativas de orientação nutricional são formas de maximizar o alcance da assistência na saúde infantil. A prática de educação em

saúde com enfoque nas práticas de processo comunicativo mediado por impressos, onde as mensagens explicitam uma questão disciplinar são bons artifícios de transmissão visual de conhecimento. O objetivo deste trabalho foi o de desenvolver material educativo para conscientização nutricional, com enfoque de técnica dietética, destinado à orientação para Desmame. Para a elaboração do material as referências teóricas adotadas foram: princípios de alimentação saudável; manejo de alimentos e utensílios (custo, aquisição, conservação e higienização); técnicas dietéticas no preparo de receitas para desmame; formas de introdução dos alimentos enfatizando horários e consistências. O conteúdo selecionado foi escolhido de forma seqüencial através de encadeamento lógico. O texto foi organizado de forma a apresentar os conceitos um a um sistematizados e os subtítulos claramente definidos auxiliando a seqüência e graduação do conhecimento. O projeto gráfico do material pedagógico levou em consideração a facilitação da percepção visual evitando excesso de informação. Foram utilizadas fotos com o passo a passo das preparações e dos processos de higienização dos utensílios. Folderes criados: "Alimentação do bebê até os 6 meses: Aleitamento exclusivo"; "Alimentação saudável da família"; "Alimentação do bebê após os 6º mês: papas de frutas, papa salgada, ovo e carnes"; "Alimentação do bebê após os 7º mês: Introdução da 2ª papa salgada ao dia"; "Alimentação do bebê após os 8º mês: Adaptação gradativa à alimentação da família". Conclui-se, portanto que os impressos no formato de folderes permitem fácil manuseio por parte do público e sua diagramação comporta uma maior densidade de informações e facilita o acesso a informação.

0626

CONCEPÇÕES DE HIGIENE EM TORNO DO CONSUMO DE ACARAJÉ ENTRE OS EVANGÉLICOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

*Juliede de Andrade Alves; Emilia Carla de Almeida Alcides; Ligia Amparo da Silva Santos
Universidade Federal da Bahia*

O objetivo deste trabalho foi compreender as concepções de higiene em torno do consumo de acarajé entre os evangélicos. O acarajé, comida ritual de orixás no século XVIII no candomblé, é hoje uma iguaria situada no sistema alimentar baiano sendo um ícone turístico-cultural. As igrejas protestantes inseridas na cidade de Salvador, preocupadas com a legitimação social da religião desenvolvem "marcos interpretativos para a ação" e para isso mobilizam "recursos econômicos e culturais" no interior e no exterior de sua religião, assim como aproveitam a "estrutura de oportunidades" do meio social ao qual está inserido. Desta forma eles utilizam o acarajé, símbolo gastronômico da Bahia, como uma forma de incorporar a idéia do alimento abençoado por Deus - acarajé de Cristo - e da desvinculação do acarajé como uma comida de orixá, posicionando contra os valores tradicionais do candomblé que permeiam o ofício da baiana. Para tanto, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com onze sujeitos consumidores de acarajé nos bairros do Rio Vermelho e da Liberdade, em Salvador/BA. Observou-se que a concepção de limpeza vai além das questões higiênicas e toma valores da religiosidade. Para o indivíduo protestante comer acarajé de procedência desconhecida, de baianas que seguem o ritual tradicional do acarajé e despacham os sete primeiros acarajés aos orixás, seria comer algo impuro, sujo, que foi oferecido aos "demônios". É comum entre as baianas de acarajé evangélicas a exibição de bíblias, símbolo da religião cristã, dentro de seus tabuleiros como um modo de identificação de sua fé. Porém isso acarreta uma discussão sobre os conceitos de higiene, já que a bíblia é um objeto "impuro" podendo levar à contaminação dos alimentos presentes no tabuleiro. Assim, a higiene se tornou, desde então, um instrumento religioso que se disfarçava de valores médicos universais, porém com tentativas, de um lado, da preservação da cultura, e de outro, da imposição do novo cenário religioso da venda de acarajé na cidade de Salvador/Ba.

0307

A VIDA NÃO PODE SER FEITA SÓ DE SONHOS: REFLEXÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DA PUBLICIDADE DE UMA LINHA DE BISCOITOS INDUSTRIALIZADOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Villagelim, ASB;Cruz, CO;Freitas, RF;Prado, SD;Jesus, ACC
UERJ

No cenário mundial é reconhecida a influência do meio ambiente no aumento da obesidade da população. Assim, a adoção de medidas de controle da publicidade de produtos alimentícios industrializados é um debate presente em vários segmentos da sociedade e um estímulo à realização deste trabalho, aproximando-nos do universo das relações entre alimentação e publicidade de alimentos, na interface entre os campos científicos Alimentação e Nutrição e da Comunicação. Trata-se de estudo exploratório em que se busca compreender sentidos e significados no olhar de consumidores sobre a publicidade de uma linha de biscoitos industrializados da qual se tomou o filme e embalagens dos produtos. A partir dos referenciais da pesquisa qualitativa realizaram-se oito grupos focais envolvendo estudantes de Graduação em Nutrição e Comunicação Social, de Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde, nutricionistas e trabalhadoras de serviços de limpeza. A campanha publicitária carrega a postura biomédica no conceito de alimentação saudável ao inserir em suas mensagens componentes nutricionais. Os signos utilizados para caracterizar a união entre saboroso e saudável e, a associação do biscoito como um alimento saudável foram identificados pelos informantes. Na fala dos nutricionistas aparecem preocupações relativas ao consumo elevado de biscoitos e com a forma de afirmar que um alimento é saudável sem considerar o conjunto da alimentação e seu contexto. Chama-se atenção para o fato de que informações isoladas podem conduzir a práticas nutricionais inadequadas e que o modelo de publicidade de alimentos em que estes são apresentados isoladamente fragmenta a complexidade acerca da alimentação e saúde. Palavras-chave: Práticas alimentares. Alimentação saudável. Biscoitos industrializados. Comunicação. Publicidade. Consumo. Cultura.

1253

AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DOS ADOLESCENTES FREQUENTADORES DE UM SHOPPING CENTER DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Rosana Farah Simony;Juliana Morimoto;Fernanda Heitzmann;Suelen Borguezan;Mayara Bernardo;L. Camargo;D. Golanda;M. Miranda
Mackenzie

Introdução: A adolescência é uma fase de rápido crescimento e atividade metabólica intensa, e para que transcorra sem problemas é importante a adoção de uma alimentação equilibrada para que haja energia e nutrientes necessárias para que esse processo ocorra. Objetivo: Avaliar os hábitos alimentares de adolescentes frequentadores de um shopping Center do município de São Paulo. Metodologia: Foram entrevistados 60 adolescentes com em média 17 anos, de ambos os sexos, sendo 31 do sexo masculino e 29 do feminino frequentadores de um shopping Center da zona sul do município de São Paulo. Para avaliação do hábito alimentar, foi aplicado um questionário de frequência alimentar sendo que o critério adotado para esta análise foram as recomendações do guia alimentar nacional como referências de práticas alimentares saudáveis. Resultados: Os grupos alimentares que apresentaram inadequações em relação ao recomendado foram: doces, salgadinhos e guloseimas com média de porção/dia igual a 3,57, leite e produtos lácteos com 1,84, óleos e gorduras com 1,27, cereais, pães e tubérculos com 3,89, verduras, legumes e leguminosas com 2,72, frutas com 1,85, carnes e ovos com 2,59. Em relação a suplementação, 32,3% dos disseram usar regularmente suplementos alimentares, sendo este dado encontrado. Em relação às refeições principais, 20% dos adolescentes não realizam o café da manhã e 3,3% não fazem o jantar, sendo que o almoço foi a única refeição realizada por todos os jovens. As refeições intermediárias foram as mais omitidas (25% dos entrevistados não realizam o lanche da manhã, 25% o lanche da tarde e 73,3% a ceia). Conclusão: Pode-se observar uma grande inadequação na alimentação dos adolescentes em relação às refeições intermediárias e também ao consumo dos grupos alimentares citados, diferenças entre gêneros em relação ao uso de suplementos alimentares, reforçando a necessidade da continuidade de estudos de consumo alimentar para a promoção de hábitos alimentares saudáveis a fim de garantir a qualidade de vida na idade adulta.

0236

O EQUILÍBRIO NA RELAÇÃO HOMEM-NATUREZA: UM DESAFIO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Sônia Soares
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Ao longo da nossa história, a reflexão sobre saúde remeteu sempre às noções de equilíbrio, ordem e harmonia. Este trabalho busca tecer algumas considerações, à luz destas antigas noções, sobre a proposta da Organização Mundial de Saúde de promover estilos de vida saudáveis, a qual encontra expressão política no Brasil nas prioridades do Pacto pela Vida, componente do Pacto em Defesa do Sus e ratificado pela Portaria nº 687/2006, que aprovou a Política Nacional de Promoção da Saúde. É a partir da análise destes instrumentos políticos, e tendo ainda como referência o direito humano à alimentação adequada e o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado (elementos essenciais para a promoção da saúde), que discute a importância da antiga noção de saúde como equilíbrio, uma vez que a mesma ainda hoje pode ser utilizada para fundamentar tanto a relação entre os indivíduos, como a relação entre estes e seu meio. Conclui que é preciso avançar na reflexão filosófica sobre o discurso e as estratégias propostas para a promoção da saúde, seja esta compreendida no âmbito das responsabilidades do Estado, seja como atitudes de cidadãos responsáveis. A incorporação de uma dimensão ética voltada para a garantia do equilíbrio homem-natureza, inclusive na perspectiva das futuras gerações, pode ser um caminho.

0427

ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DO RECIFE: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Oliveira, JS;Coutinho, SB;Teixeira, MLPD;Francisco, FS;Gouveia, MTO;Lima, MC;Lira, PIC
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: A amamentação tem um papel crucial como forma de garantia da segurança alimentar, que significa a garantia da obtenção de alimento em quantidade e qualidade suficiente para que todos possam manter uma vida produtiva e saudável, hoje e no futuro. Objetivos: Determinar a prevalência do aleitamento materno na cidade do Recife e verificar os fatores associados à introdução de leite artificial e outros líquidos e ao desmame em menores de seis meses. Métodos: Estudo transversal conduzido de 07/2003 a 04/2008, nos seis distritos sanitários da cidade do Recife, com 1266 menores de seis meses. As informações foram obtidas através de entrevistas com as mães acompanhadas pelos Agentes Comunitários de Saúde utilizando-se questionário pré-codificado. O aleitamento materno foi classificado em duas categorias, aleitamento materno exclusivo (AME) e aleitamento materno (AM). Foram estudados a influência de indicadores socioeconômicos, demográficos, assistência à saúde, maternos e biológicos da criança sobre o AME e o AM. Resultados: No município como um todo houve 45,7% de AME e 82,9% de AM. As frequências dos AME e AM nos distritos sanitários variaram de 40,6% a 53,2%, e de 80,5% a 90,0%, respectivamente. As variáveis que no modelo final se associaram significativamente apresentando uma maior chance de introdução de leite artificial e outros líquidos nos menores de seis meses foi ser do sexo masculino e usar chupeta. E os fatores estatisticamente associados a uma maior chance de desmame ficou representado por uma menor escolaridade materna e a criança fazer uso de chupeta. Conclusão: entre os fatores associados à chance de introdução de leite artificial e outros líquidos bem como do desmame, destaque para o uso da chupeta. Destarte, torna-se necessário mais esclarecimento às mães como também como aos profissionais da saúde sobre os efeitos prejudiciais destes hábitos sobre a amamentação e à saúde da criança. Com isso, o uso de chupetas deve ser visto pelos profissionais da saúde como um marcador de dificuldades da prática do aleitamento materno.

0884

RECEITAS DE FAMÍLIA: ENVELHECIMENTO E MEMÓRIAS NA MESA**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Josiane Siviero; Maria Cristina Caminha de Castilhos França; Renata Bertoni Pansera
Centro Universitário La Salle-UNILASALLE e UCS*

O mundo moderno-contemporâneo tem acenado para o retorno de algumas práticas sociais tradicionais sendo, contudo, atualizadas pelos sujeitos. Em certa medida esse movimento resulta de estilos de vida urbanos em que as múltiplas atribuições que envolvem o cotidiano dos indivíduos acabam por colocá-los em uma posição de vulnerabilidade. Por sua vez, ao se verem incapazes de manter vínculos mais densos e reconhecem a ausência de referências sociais e afetivas que antes davam sustentação a sua segurança ontológica, motivam-se a uma revisão desta situação reordenando ações mais tradicionais, como a recriação de receitas de família. Trazemos observações que a partir da composição nutricional que alguns aspectos denotam a força das relações simbólicas depositadas nas práticas alimentares em família. Esse trabalho trata, portanto, da recuperação das refeições em família de idosos, da transmissão de receitas de pratos referenciais ao grupo familiar e a valorização dessas receitas como um patrimônio que deve ser estendido às gerações mais novas. A discussão que tratamos aqui tem a sua origem nos idosos perscrutados no Grupo da Terceira Idade (GTI) do Unilasalle e em idosos não participantes de grupos. A pesquisa é qualitativa que adota a história de vida dos idosos perscrutados, através do método etnográfico e, em específico, por meio de entrevistas semi-estruturadas foram apreendidos dados que nos levam à reflexão sobre o ato de comer em família. Analisamos algumas receitas específicas, sendo representadas como um ato patrimonial que revela formas de pertencer, de ter uma identidade que coloca os sujeitos em um lugar definido e afetivamente reconhecido como um grupo familiar. Consideramos, então, que pensar em comida e em receitas de famílias não é apenas “bom para comer, mas também bom para pensar” (Maciel, 1996) tanto em tradição, tanto em identidade, como também em memória familiar. Com isso, estudar e identificar estas questões são maneiras simples de rever as memórias familiares na e da mesa de idosos que passam as gerações.

0794

POSSÍVEIS CONSEQUÊNCIAS DA INGESTÃO DE SALGADINHOS DE PACOTE NA SAÚDE INFANTIL: UMA ANÁLISE A PARTIR DOS RÓTULOS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E CULTURA***Diniz, FF; Souza, FR; Neves, MC; Carneiro, ACLL
Centro Universitário Newton Paiva*

A formação do hábito alimentar inicia-se na infância e é influenciada por vários fatores, dentre eles a exposição excessiva à televisão, que vincula propagandas atrativas de alimentos, nem sempre muito saudáveis. Assim, há a necessidade de se analisar os possíveis efeitos desses alimentos na saúde do consumidor. Este trabalho visou investigar algumas das possíveis consequências da ingestão de salgadinhos de pacote na saúde infantil, a partir da análise de seus rótulos. Foi realizada uma análise dos nutrientes que compõem 10 tipos de salgadinhos de pacote de 3 marcas distintas (A, B e C). A análise foi realizada com base no valor calórico total, teor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibras alimentares e sódio, contidas na porção (25g) de cada salgadinho. Ao final das análises constatou-se que: os salgadinhos da marca B são os que atendem a maior quantidade das necessidades infantis (10,24%); os da marca C são os que atendem em menor quantidade (7,27%) e a marca A é intermediária, atendendo a 8,57%. Dessa forma, os salgadinhos da marca B são os que podem acarretar se consumidos com alta frequência, maiores consequências negativas na saúde geral da criança, elevando a probabilidade de desenvolvimento de obesidade, dislipidemia e hipertensão. O teor de sódio apresentado pelas porções de salgadinhos foi o mais alarmante de todos os itens analisados, chegando a atender a 27% da recomendação. Por outro lado, as fibras quase não foram encontradas nos salgadinhos. A ingestão elevada de produtos como os salgadinhos de pacote é preocupante não só por estes alimentos serem extremamente calóricos, mas também porque crianças que os consomem em grandes quantidades certamente não possuem hábitos alimentares e um estilo de vida saudável. É necessário que uma gama de medidas, seja tomada, a fim de minimizar as práticas não saudáveis das crianças, incluindo o consumo de alimentos como os salgadinhos de pacote.

0644

EXPERIÊNCIA DO CECANE UNIFESP NO DESENVOLVIMENTO DE FORMAÇÕES DE NUTRICIONISTAS ATUANTES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS MUNICÍPIOS NOS ESTADOS DE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO – 2009**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***Batista, SHSS; Gaglianone, CP; Domingues, RZL; Castro, PM; Gonçalves, HVB
Universidade Federal de São Paulo - CECANE*

A Formação é um processo de aprendizagem ancorado na intencionalidade, nas características singulares de cada pessoa, nas especificidades de determinada sociedade, nas expectativas quanto a inserção profissional, nos projetos de vida em grupo. Implica, ainda, em saberes, experiências, crenças, que são utilizadas nas relações sociais, trazendo as possibilidades de transformação, troca e superação. O objetivo deste trabalho foi desenvolver processos de formação de nutricionistas que atuam no PNAE, nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. A metodologia abrangeu (1) estudo dos resultados alcançados no ano de 2008; (2) estudo das Diretrizes para Formação de Nutricionistas, elaborado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE; (3) mapeamento das regiões envolvidas e estruturação da logística necessária; (4) desenvolvimento das formações e avaliação crítica dos resultados. Os resultados compreendem dimensões quantitativas e qualitativas; no contexto quantitativo foram realizadas seis formações (nos municípios de Santos, São Paulo, Presidente Prudente e Rio de Janeiro), envolvendo 153 nutricionistas que atuam em 114 municípios. No tocante às dimensões qualitativas destaca-se a participação e compromisso dos participantes, sinalizando a importância da formação, bem como contribuindo para o aprimoramento do processo educativo. A sistematização dos dados (perfil dos nutricionistas, registro das atividades e das avaliações diária e final) possibilitou apreender como pontos fortes: pertinência e coerência das temáticas abordadas, importância das metodologias ativas na construção das atividades, relação monitor-participante, troca de experiências e saberes entre os participantes. Observou-se dificuldade de compreensão e/ou aceitação dos conteúdos relativos à agricultura familiar, permanência dos participantes até o último período, quando foram utilizados seis períodos de atividades, entendimento dos tópicos relativos à licitação, demandando atividades mais dialógicas para abordagem desse tema.

0463

COMPARATIVO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA ESCOLA RURAL DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA-RS**SAÚDE COLETIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***Mariele Lovatto Marcuzzo; Ruth Maurer da Silva
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

A obesidade e a desnutrição no Brasil são problemas de saúde pública de grande importância, principalmente em crianças em fase escolar, pois dificulta os processos de crescimento físico e de aprendizagem do indivíduo. O objetivo do estudo foi comparar entre gêneros o estado nutricional de escolares. O estudo, aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Franciscano, avaliou 75 crianças (39 meninos 52% e 36 meninas 48%), com idade entre 7 e 10 anos. A pesquisa foi realizada no mês de setembro de 2008, em uma Escola Estadual da área rural de Santa Maria-RS. Para verificar o peso e a altura, utilizou-se balança de uso pessoal e fita métrica inelástica, seguindo critérios estabelecidos por Costa (2001) para a adequada obtenção dos dados. Foram utilizados os critérios de classificação nutricional propostos pelo Centro de Controle de Doenças dos Estados Unidos para indivíduos entre 2 a 20 anos: abaixo do percentil 3 baixo peso; percentil maior ou igual a 85 risco de obesidade (aqui chamado sobrepeso) e maior ou igual ao percentil 95 obesos. A média de idade dos escolares foi de 8,49 ($\pm 1,11$) anos. O valor de eutrofia para os meninos foi de 79,5% (n=31), e para as meninas 80,6% (n=29). Para o sobrepeso, os valores encontrados para meninos e meninas foram de 12,8% (n=5) e 8,3 (n=3) respectivamente. A obesidade nos meninos foi 5,1% (n=2) e 2,8% (n=1) para as meninas. Quanto ao gênero masculino, foi encontrada apenas uma criança apresentando baixo peso 2,6%, e nas meninas, 8,3% (n=3) ficaram abaixo do percentil três. Em relação ao estado nutricional comparado entre o gênero masculino e feminino, não foi encontrada diferença significativa. Os resultados obtidos são considerados satisfatórios, visto a prevalência de eutrofia entre os avaliados. Hipoteticamente pode-se considerar que as crianças que moram no campo possuam uma alimentação com produtos mais caseiros, limitando o uso

de industrializados, contribuindo para a eutrofia neste caso. Assim, considerando-se que os hábitos alimentares criados nesta fase tendem a permanecer na vida adulta, ressalta-se a importância de programas de intervenção nutricional preventivos, para evitar posteriores complicações de saúde neste grupo populacional.

0457

PERFIL DE PROFESSORES E FUNCIONÁRIOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Gonçalves, VM; Reis-Santos, RL; Oliveira, VP; Ribeiro, LM; Silveira, SDO; Dutra-de-Oliveira, JE USP

Professores e funcionários, além dos alunos, constituem a comunidade escolar. Traçar o perfil dos professores e funcionários da escola pode contribuir para estabelecer o panorama da saúde escolar a fim de aplicar programas de educação em alimentação, nutrição e saúde. As condutas referentes à saúde de professores e funcionários podem influenciar os alunos, uma vez que esses profissionais estão em contato direto com os alunos. Objetivo do estudo: investigar o conhecimento e hábitos sobre alimentação, nutrição e saúde dos professores e funcionários de uma escola pública estadual de Ribeirão Preto-SP. Foi aplicado um questionário em 50 professores e funcionários para obtenção de dados sobre conhecimento e hábitos de alimentação e nutrição, atividade física e saúde, elaborado pelos próprios pesquisadores. Com base nos dados obtidos, observou-se que a média do conhecimento dos professores e funcionários foi de 75% de acertos nas questões sobre alimentação, nutrição e atividade física. O perfil obtivo através do questionário foi: os professores e funcionários consumiam na escola alimentos trazidos de casa; consumiam no mínimo 1 fruta por dia; não praticavam exercícios físicos regularmente; consumiam refrigerante no mínimo de 3 a 4 vezes por semana; tomavam de 1 a 2 litros de água por dia; consumiam verduras e legumes todos os dias; não adicionavam sal no alimento já preparado; não fumavam; realizavam 4 refeições por dia: café da manhã, almoço, lanche e jantar; não eram diabéticos. Apesar do resultado geral ser considerado bom, algumas questões técnicas da área de alimentação e nutrição, tal como a que se refere ao alimento fonte de ferro e sobre o índice de massa corporal, apresentaram grande porcentagem de erro: 90% e 45% respectivamente. Os fatores investigados apresentaram-se positivos, exceto o alto consumo de refrigerantes e o sedentarismo, porém seria necessário que outros itens relacionados à alimentação e nutrição fossem investigados para afirmar que os professores e funcionários, em média, possuem um bom hábito alimentar.

0957

AValiação da Composição Nutricional e da Adesão à Merenda Escolar em Duas Escolas Públicas de Porto Alegre-RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Fiaminghi, DC; Bosa, VL; Schuch, I. CECANE-Sul - UFRGS; Emater/RS - Ascar

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo suplementar a alimentação do aluno através da distribuição de refeições no intervalo das atividades escolares. Tendo em vista o processo de transição nutricional atual, com aumento nas prevalências de sobrepeso/obesidade e redução da desnutrição, o PNAE, que possui a finalidade de melhorar as condições nutricionais e a capacidade de aprendizagem, além de formar bons hábitos alimentares, possibilita ampliar atividades de educação em saúde. Objetivos: Avaliar a composição nutricional da merenda oferecida e verificar o nível de adesão dos escolares ao Programa em duas escolas públicas de Porto Alegre-RS. Métodos: Realizou-se a análise nutricional de preparações do cardápio da merenda escolar pelo período de uma semana, sendo realizada a pesagem diária de uma porção da mesma. A análise quantitativa dos nutrientes foi calculada utilizando-se o software NutriBase® - Versão NB7. A adequação da composição nutricional foi avaliada de acordo com a Resolução/FNDE/CD/Nº32 de 10 de Agosto de 2006. Para avaliar o nível de adesão, foi aplicada uma escala de aceitação. Resultados: O valor calórico médio da porção da merenda escolar foi de 334 calorias, perfazendo em torno de 90% do recomendado. Quanto à composição de macronutrientes, destaca-se a oferta de proteína em aproximadamente duas vezes o valor recomendado. Quanto ao consumo de micronutrientes, destaca-se a baixa oferta de cálcio (38,5%), vitamina A (25,2%) e vitamina E (25,3%). Quanto ao consu-

mo da merenda, 34,7% dos participantes refere consumir a merenda, sendo que 60% consome de 2 a 3 vezes na semana. Já 71% gosta moderadamente das preparações servidas e 86,6% avalia a quantidade servida como boa ou suficiente. Conclusão: O PNAE ocupa lugar de destaque entre as políticas sociais, sendo relevante sua avaliação contínua para reorientá-lo, reformulá-lo ou mesmo reforçá-lo, uma vez que tal programa apresenta-se como um espaço propício para desenvolver atividades de promoção da saúde e de melhoria da condição nutricional de crianças e adolescentes em idade escolar.

0163

PRESENÇA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS EM LANCHEIRAS DE ALUNOS DE ESCOLAS DA REDE PRIVADA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mingatos, RTB; Silva, PL; Luna, M; Chiquinho, TR; Santos, ALQ; Coelho, HDS; Zaccarelli, EM Universidade Paulista

A propriedade funcional de um alimento é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano. Os hábitos e práticas alimentares são passados pelo aprendizado materno, que tem início na infância, e pode ser desempenhado juntamente com a escola, na formação dos hábitos de vida dos estudantes. Este trabalho teve como objetivo verificar a presença de alimentos funcionais em lancheiras de escolares matriculados no Ensino Fundamental I de uma rede particular de ensino da Grande São Paulo. A amostra foi composta por 100% dos matriculados (n= 573) nas 2ª, 3ª, 4ª e 5ª séries de cinco unidades escolares. A presença de alimentos funcionais nas lancheiras foi observada e registrada em um formulário próprio por três dias, durante o ano letivo de 2008. Foram considerados os alimentos funcionais referidos pela Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais. Após a coleta, os dados foram registrados em planilhas no programa Excel da Microsoft, que realizou a análise dos dados de forma estatística simples percentual, e no programa de análises estatísticas SPSS, versão 17.0. As variáveis foram analisadas aplicando o teste exato de Fisher's ou Qui-quadrado. Diferenças foram consideradas significativas se valor de $p < 0,05$. Dentre os alimentos funcionais observados houve maior prevalência de grãos integrais, frutas cítricas, leite fermentado, bebidas à base de soja e suco de uva/ uva in natura. Quanto à frequência de alimentos funcionais encontrados observou-se 91,77% de ausência de qualquer alimento funcional, 7,52% de presença de algum alimento funcional em um dia de observação, 0,53% de presença de algum alimento funcional durante dois dias de observação, e 0,15% de presença de algum alimento funcional durante os três dias de observação. Houve uma maior tendência de alimentos funcionais entre os escolares menores. Com relação à presença de suco de uva e uva (in natura), e leite fermentado, houve uma diferença estatisticamente significativa, apontando que a prevalência destes alimentos é maior entre o gênero feminino. Com base nestes resultados enfatiza-se a necessidade de programas de educação nutricional nas escolas, promovendo assim hábitos alimentares adequados e supridos por alimentos funcionais, garantindo a diminuição do risco de doenças crônicas, o que propicia uma melhor qualidade de vida para o indivíduo ao longo dos anos.

0927

AS PRÁTICAS ALIMENTARES DE PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA DE CHAPECÓ (SC)

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Elizabeth Nappi Corrêa; Cibeli Franzozi; Luciana Souza Gallina; Carla Rosane Paz Arruda Téio; Angélica Bedin; Francielle Rodrigues da Fonseca Rech Unochapecó

Os hábitos alimentares são um processo dinâmico, construído por diversos determinantes e fortemente influenciado pelo acesso à informação e sendo a escola um espaço de excelência para a formação do senso crítico, fundamental para a construção da autonomia e escolhas alimentares coerentes por parte dos alunos, o professor e demais agentes da comunidade escolar são fundamentais na promoção de saúde. Avaliar as práticas alimentares de professores do ensino fundamental da rede pública de Chapecó (SC) foi o objetivo deste estudo descritivo quantitativo, realizado em 21 escolas estaduais urbanas de Chapecó (SC), compreendendo 79 professores de primeira à quarta série. Utilizou-se a técnica de entrevista, através de questionário validado pelo Ministério da Saúde, com

análise utilizando o programa SPSS (versão 16.0). 59,5% dos professores realizam até quatro refeições diárias e 40,5% cinco ou seis, e 70,9% realizam o café da manhã. A média de consumo de carboidrato foi de 4,5 porções por dia, 60,3% consomem uma porção ao dia de carne ou ovos. Além disso, 64,1% dos educadores alegam não consumir mais que duas porções de frutas e 78,5% admitem consumir menos que oito colheres de verduras ou legumes. 72,2% afirmam consumir menos que duas vezes por semana os alimentos da categoria dos doces e 83,5% retiram a gordura ou pele das carnes. A atividade física é realizada por apenas 48,1% e 40,5% ingerem menos que quatro copos de água diariamente. O público pesquisado não atinge as recomendações diárias de ingestão de carboidratos e alimentos protéicos, conforme proposto no Guia Alimentar da População Brasileira. Há necessidade de incentivar um maior consumo de frutas, legumes e verduras diariamente, bem como maior ingestão hídrica.

1170

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DE ACESSORIA AOS MUNICÍPIOS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Bonomo, E;Silva, CAM;Bezerra, OMPA;Corrêa, MS;Oliveira, RR;Siqueira, RL;Vitorino, SAS;Neto, LSF;Marques, LA;Souza, AA;Reis, JA;Almeida, MR;Campos, AJS
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar- UFO

INTRODUÇÃO: A lei 11.947 de 16/06/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, trouxe novos aspectos práticos e administrativos de interferência direta na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pela união, estados e municípios brasileiros. **OBJETIVO:** Favorecer o cumprimento da nova legislação e a consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito escolar através de um programa de assessoria técnica e operacional. **METODOLOGIA:** A assessoria ocorreu em duas etapas. A primeira consistiu em informar aos atores sociais envolvidos no PNAE, tais como secretários de educação, conselheiros da alimentação escolar, nutricionistas, manipuladores de alimentos, representantes da sociedade civil e dos agricultores familiares regionais, sobre o novo marco legal, dando ênfase à inserção dos produtos da agricultura familiar na alimentação escolar, às atribuições do nutricionista, e ao papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no efetivo controle social do programa. A segunda consistiu na implantação do Sistema de Monitoramento do PNAE (SIM-PNAE), desenvolvido com o objetivo de acompanhar o processo de execução do programa pelas entidades executoras. **RESULTADOS:** Foram esclarecidas dúvidas sobre a nova legislação e promovida maior articulação entre os atores envolvidos na execução do programa. O sistema de monitoramento do PNAE foi caracterizado como de fácil operacionalização e navegabilidade. **CONCLUSÃO:** A assessoria obteve uma boa receptividade, atestada nos questionários de avaliação, nos quais foi destacado o caráter positivo da aproximação do FNDE, via CECANE, com as instâncias municipais do PNAE. O sistema representou um avanço enquanto ferramenta de monitoramento do PNAE, principalmente, pelo seu caráter dinâmico e integrador.

0424

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE JABOTICATUBAS MINAS GERAIS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Siqueira, JN;Soar, C;Arruda, GA
Faculdade CBES

O estado nutricional de uma criança possui papel fundamental para que seu crescimento seja progressivo e para que ela desenvolva suas aptidões psicomotoras e sociais. Alterações de déficit ou excesso expõem tais crianças a riscos potenciais de agravos à saúde, bem como a futuros problemas de relações interpessoais e funcionais dentro da comunidade. O objetivo deste estudo foi descrever o perfil antropométrico de crianças da educação infantil da rede municipal de Jaboticatubas (MG). Foram avaliados os pré-escolares de ambos os sexos da rede municipal de ensino de Jaboticatubas, Minas Gerais, no período de tempo de dois meses (outubro e novembro de 2008). Para a inclusão dos participantes, o critério adotado foi a autorização do responsável por meio da assinatura de um termo de consentimento. O aluno que não devolveu o termo, foi excluído do estudo. No total foram avaliados 45 alunos, sendo 22 meninos e 23 meninas. As crianças foram pesadas e medidas pela nutricionista da prefeitura que utilizou balança e fitamétrica. Os

resultados revelaram que segundo o peso por idade (P/I), 91% dos escolares apresentaram eutrofia e apenas 9% alunos apresentaram baixo peso. Já para o índice estatura por idade (E/I), somente 7% apresentavam baixa estatura para a idade, 2% apresentaram obesidade e 89% eutrofia. De forma geral, as crianças investigadas apresentaram índices antropométricos dentro da normalidade, o que aponta que provavelmente as políticas públicas relacionadas a alimentação e nutrição, neste município estão adequadas. Cabe mencionar as várias limitações do estudo, destacando-se o grande número de recusa de participação da pesquisa, do qual pode-se suspeitar que crianças com risco nutricional não foram contempladas nesta amostra. Deve-se ressaltar o importante papel da escola em conjunto com o profissional nutricionista a fim de implementar programas educacionais, principalmente para os pais dos escolares, mostrando a importância da participação deles na vida escolar de seu filho.

1203

AValiação Qualitativa de Cardápios Escolares - Presença de Glúten nas Refeições

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Laís Mariano Zanin;Monique Izumi Toyoda;Marcela Boro Veiros
Universidade Federal de São Paulo

A doença celíaca caracteriza-se por uma intolerância permanente ao glúten, o qual é muito frequente nas refeições dos brasileiros. A alimentação oferecida nas escolas corrobora com a formação dos hábitos alimentares, por isso deve ser saudável e atender as necessidades nutricionais, inclusive intolerâncias alimentares. O objetivo do estudo foi analisar qualitativamente os cardápios de escolas da rede pública da Baixada Santista, avaliando a presença de alimentos contendo glúten nas diversas refeições (café da manhã, lanche I, almoço, lanche II e jantar) para verificar sua possível adaptação aos celíacos, atendendo as determinações do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE). Foi utilizado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQP, adaptado para verificar a presença e o percentual de alimentos com glúten no cardápio das escolas em questão. Os cardápios foram solicitados à coordenação de alimentação escolar pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar - Universidade Federal de São Paulo, via correio eletrônico. Notou-se que são oferecidos um grande número de alimentos contendo glúten (pães, biscoitos, bolos, doces), além dos ingredientes acrescidos ao leite, demonstrando que atualmente os cardápios escolares ainda não estão adaptados para atender crianças celíacas, principalmente no café da manhã e lanches (glúten em 20% em bebidas e 83% grupo dos Pães). Observou-se a monotonia de alimentos e preparações dos cardápios. Nas refeições almoço e jantar, notou-se menor número de preparações contendo glúten (38% grupo Arroz e 40% em sopas), porém a técnica de preparo e a utilização de ingredientes industrializados contendo glúten podem torná-las impróprias aos celíacos. Seria interessante uma adaptação dos cardápios escolares para atender portadores da doença celíaca, adequando-se a uma exigência do FNDE, a futuros diagnósticos dessa doença e a uma saudável redução do consumo de glúten por toda a população.

1011

AValiação Qualitativa de Cardápios Escolares - Presença de Glúten nas Refeições

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Laís Mariano Zanin - Zanin, LM;Monique Izumi Toyoda - Toyoda, MI;Marcela Boro Veiros - Veiros, MB
Universidade Federal de São Paulo

INTRODUÇÃO: A doença celíaca é uma doença auto-imune caracterizada por uma intolerância permanente ao glúten. A presença de glúten é muito frequente nas refeições dos brasileiros. No ambiente escolar, a alimentação oferecida corrobora para a formação dos hábitos alimentares, devendo ser saudável e atender as necessidades nutricionais, inclusive em casos de intolerâncias alimentares. Dessa forma, o trabalho se propôs avaliar os cardápios escolares para verificar sua possível adaptação aos celíacos, para atender às determinações do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE). **OBJETIVO:** Analisar qualitativamente os cardápios de escolas da rede pública da Baixada Santista, avaliando a presença de alimentos contendo glúten nas diversas refeições (café da manhã, lanche I, almoço, lanche II e jantar). **MÉTODOS:** Foi utilizado o método de Avaliação Qualitativa

das Preparações do Cardápio – AQPC, adaptado para verificar a presença e o percentual de alimentos com glúten no cardápio das escolas em questão. Os cardápios foram solicitados à coordenação de alimentação escolar pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar - Universidade Federal de São Paulo, via correio eletrônico. RESULTADOS: Notou-se que são oferecidos um grande número de alimentos contendo glúten (pães, biscoitos, bolos, doces), além dos ingredientes acrescidos ao leite, demonstrando que atualmente os cardápios escolares ainda não estão adaptados para atender crianças celiacas, principalmente no café da manhã e lanches (glúten em 20% de bebidas e 83% grupo dos Pães). Observou-se a monotonia de alimentos e preparações dos cardápios. Nas refeições almoço e jantar, notou-se menor número de preparações contendo glúten (38% grupo Arroz e 40% em sopas), porém a técnica de preparo e a utilização de ingredientes industrializados contendo glúten podem torná-las impróprias aos celíacos. CONCLUSÕES: Seria interessante uma adaptação dos cardápios escolares para atender portadores da doença celíaca, adequando-se a uma exigência do FNDE, a futuros diagnósticos dessa doença e a uma saudável redução do consumo de glúten por toda a população.

0290

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA CRIANÇAS DE 06 MESES A 05 ANOS ATENDIDAS NAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO INFANTIL, BELÉM/PARÁ – ANO 2009

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nilce Teixeira do Nascimento Gomes; Carmen Lúcia de Oliveira Brandão; Cláudia de Fátima Correa Macedo; Jocelino Costa Rodrigues; Rejane Gonçalves Carvalho; Roseane de Alcântara Mendes Formigosa
Fundação Municipal de Assistência ao Estudante.

Atendendo a orientação da Portaria nº 1010/2006-MS e Resolução CFN 358/2005 a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, oferece alimentação para todos os pré-escolares durante sua permanência nas unidades de educação infantil, contribuindo com 80% das recomendações nutricionais diárias, com recursos oriundos do PNAEC e do tesouro municipal. O Programa de Alimentação Escolar passou a ser norteado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução FNDE/CD nº 38, de 16 de julho de 2009. Com o objetivo de registrar esse trabalho, a FMAE realizou o estudo comparando 20 menus com 04 refeições servidas durante o ano de 2009. Utilizou-se como metodologia planejamento de cardápios, análise nutricional e organização em grupos de refeições diários. Com relação aos recursos utilizados para aquisição dos gêneros, os resultados indicam que houve contribuição de 8% de recurso do FNDE e 92% de recurso da Prefeitura de Belém. O recurso federal contribuiu para uma refeição e a administração municipal atendeu com três, totalizando quatro refeições ao dia, para crianças em atendimento em tempo escolar integral. O resultado do trabalho identificou que houve atendimento de 80% das recomendações diárias da clientela. A diferença maior registrada é de vitamina C, que é um aporte no sistema imunológico de nossas crianças, que ainda são muito vulneráveis às viroses. O cruzamento de informações com o trabalho de Avaliação Antropométrica realizado no mesmo período, no qual foi identificado um percentual de 85,65% de crianças eutróficas, comprova o impacto positivo da realização deste Programa de Alimentação, o que contribui para a assimilação de bons hábitos, nesta importante etapa da vida.

1282

FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE UMA ESCOLA PÚBLICA DA CIDADE DE SANTA MARIA, RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PEREIRA, J.; NORO, M.; DORNELES, T.; DOTTO, V.; JOBIM, F.; BOLZAN, G.B.
centro universitário franciscano - UNIFRA

No Brasil, as doenças cardiovasculares são responsáveis pelo maior número de óbitos e também gera gastos em assistência médica na saúde pública. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de risco para doenças cardiovasculares em adolescentes. Estudo de delineamento transversal, realizado em 2009, com 118 adolescentes, na faixa etária de 15 a 19 anos regularmente matriculados em uma escola pública de ensino médio da cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul (RS). Foram utilizadas para avaliação antropométrica dos adolescentes, peso, altura e circunferência da cintura, também foi aferida pressão arterial sistêmica (PA) dos adolescentes. Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado

Questionário Simplificado para Avaliação de risco cardiovascular e para atividade física o Questionário Internacional de nível de atividade física. Dos 118 alunos avaliados, 53 (44,9%) são do sexo masculino. Ao avaliarmos os percentis do IMC, a mediana foi 58(29,77-79,90). Na avaliação nutricional notou-se um maior percentual de eutrofia 83,1% (n=98) e valores menores de sobrepeso e obesidade. Quanto à classificação da PA identificamos que 92,4% (n=109) dos alunos apresentavam PA normal, e que 7,6% (n=9) estavam com a PA elevada na data da aferição. Dos alunos que foram submetidos ao questionário de frequência alimentar, 58,5% (n=38) sexo feminino, apresentam consumo adequado de alimentos saudáveis e 41,5% (n=27) consumo elevado ou excessivo de alimentos não saudáveis. O questionário de frequência alimentar apresenta para risco de doença cardiovascular pontuação média igual ou superior a 181,6±87,13. Sobre o nível de atividade física classificados pelo IPAC foram satisfatórios para adolescentes suficientemente ativos, pois compreende a maioria dos avaliados 57,62% (n=68). Portanto, estes resultados são de extrema importância, pois apesar dos adolescentes terem uma boa nutrição e bom nível de atividade física, os fatores de risco para doença cardiovascular estão presentes, faz-se necessário a melhora na qualidade de vida para prevenção.

0821

NÍVEL DE ADEQUAÇÃO CALÓRICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE SENHOR DO BONFIM/BA

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Silva, LESS; Suto, CSS; Carvalho, AS
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas

INTRODUÇÃO: As formas de enfrentar a fome e a má alimentação, visando a consolidação de hábitos alimentares saudáveis são amplamente debatidas. No Brasil, desde a década de 30, várias políticas sociais foram implementadas com o intuito de reduzir as diferenças sociais e enfrentar o problema da fome, que é a principal expressão da insegurança alimentar. O Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE) é visto como uma estratégia capaz de contribuir para redução da insegurança alimentar e para formação de hábitos alimentares saudáveis. OBJETIVO: avaliar o nível de adequação calórica da alimentação escolar servida na Escola Dr. José Gonçalves, em Senhor do Bonfim/Ba, em relação às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). MÉTODO: Foi aplicado um questionário de satisfação em relação à alimentação escolar, com os alunos de 5ª a 8ª séries, do turno matutino, no mês de outubro de 2007. Nesse período, também foi avaliado valor calórico e de nutrientes per capita das preparações servidas na Alimentação Escolar, de acordo com a quantidade de gêneros dispensados/dia e a quantidade diária de alunos. Posteriormente, esses valores foram comparados aos cálculos realizados pela nutricionista, responsável técnica, de acordo com o preconizado pelo PNAE. RESULTADOS: Foram entrevistados 78 estudantes, com idade de 10 a 19 anos, no qual 60% afirmaram consumir a alimentação escolar com frequência superior a 3 dias/semana, 61% preferem preparações "salgadas" e 51% relatam que a quantidade servida é pouca e ainda ficam com fome. Quanto à adequação calórica, a média de adequação foi de 55%, sendo as preparações salgadas que mais se aproximaram do valor estabelecido, tendo a farofa de feijão 91% de adequação e o mingau de cereais apenas 34,7%. CONCLUSÃO: Constata-se que a alimentação escolar tem uma boa aceitabilidade pelos alunos, mas ela está aquém das necessidades calóricas de 15% recomendadas pelo PNAE e estabelecidas pela responsável técnica. Provavelmente este fato deve-se a quantidade insuficiente de gêneros distribuídos e pelo não seguimento da ficha técnica de preparação.

0527

PRODUÇÃO E POTENCIAL AGRÍCOLAS DE ALIMENTOS REGIONAIS VIÁVEIS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GOIÁS E DISTRITO FEDERAL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Priscila Laís Coelho de Souza; Juliano Queiroz Santana Rosa; Jaqueline Nascimento de Assis; Veruska Prado Alexandre; Estelamaris Tronco Monego
Universidade Federal de Goiás (UFG) - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE)

Valorizar alimentos regionais, incluindo frutos do Cerrado, incentiva a geração de renda, a preservação do Cerrado e a sustentabilidade locais. Tendo em vista incluir a agricultura familiar na oferta de alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Lei

nº 11.947,16/06/2009), o mapeamento da produção e potencial agrícolas colabora na elaboração de projetos de venda para inserir alimentos regionais na alimentação escolar. O trabalho relata a elaboração de mapa de produção e potencial agrícolas de alimentos regionais (frutas, hortaliças e frutos do Cerrado) das cinco mesorregiões goianas (Norte, Noroeste, Centro, Leste e Sul) e Distrito Federal. Os dados de produção agrícola foram obtidos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Os alimentos foram selecionados conforme maior produção, viabilidade de cultivo e uso na alimentação escolar. No mapa os alimentos foram classificados em rankings de 1 a 3, da menor a maior produção média dos últimos 5 anos. O potencial agrícola teve classificação semelhante conforme faixa média de temperatura do ar, e as matrizes ranking de produção atual e ranking de potencial produtivo foram reunidas. Detectou-se carência de dados de produção de frutos do Cerrado. A produção agrícola de frutas e hortaliças está concentrada no Centro, de maior mercado consumidor e acesso à tecnologia. O Noroeste e Norte têm menor aproveitamento do potencial produtivo pela possível carência em assistência técnica e acesso a linhas de crédito. Limão, alface, banana e caju são culturas exploradas com maior eficiência. O Distrito Federal teve menor aproveitamento do potencial produtivo que 3 mesorregiões, porém a metodologia não considerou dimensões geográficas e zona urbana. O mapa revelou culturas que podem ser melhor exploradas e alimentos que por fatores climáticos possuem produção limitada. Esse instrumento de fácil interpretação será importante para o produtor rural, extensionistas e nutricionistas na compra e venda de alimentos para a alimentação escolar.

1185

AVALIAÇÃO DE UMA PROPOSTA DE EDUCAÇÃO PERMANENTE COM A COMUNIDADE ESCOLAR NO DISTRITO FEDERAL. BRASIL, 2009.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Thayze Mara da Silva Tarouquela; Gabriela Tavares Cardoso; Nina Flávia de Almeida Amorim; Ivana Aragão Lira Vasconcelos; Michele Zanon Pereira; Francisca Katuzza Veríssimo Cavalcanti Martins; Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz; Albaneide Maria Peixinho
CECANE Norte e Centro-Oeste / UnB / FNDE*

Introdução: A Educação em Saúde busca capacitar indivíduos a agir conscientemente, visando a integração, a continuidade e a democratização do conhecimento, sendo a educação permanente fundamental para a inserção de práticas alimentares saudáveis na escola. Objetivo: avaliar proposta de educação permanente realizada pelo Projeto "A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis", que visa o estímulo a promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola, de forma sustentável. Método: Pesquisa desenvolvida, com quatro escolas do Distrito Federal, em um processo de educação permanente integrado com a comunidade escolar (professores, merendeiros, diretores, coordenadores, auxiliares de serviços gerais, etc.). Este processo foi constituído de uma carga horária de 60h, desenvolvida por meio da modalidade semi-presencial. As atividades à distância contemplaram estudos de casos, exercícios a serem feitos em grupo e leituras complementares individuais, demandados ao longo dos encontros. A avaliação do curso foi feita a partir de um questionário estruturado, aplicado aos indivíduos em dois momentos, sendo uma avaliação parcial, e outra global ao final do curso. Resultados: O curso foi bem avaliado (ótimo e bom) pela maioria dos participantes, tanto na avaliação parcial (98%) como na final (94%). Na parcial os itens linguagem, aplicabilidade e conteúdo foram considerados ótimos por 69%, 67% e 67% dos participantes, respectivamente. Já na global verificaram-se os valores de 59%, 64% e 57%. Na avaliação parcial, os atores relataram como estratégias que mais contribuíram para o seu aprendizado, as discussões com a turma (57%) e os vídeos (55%). Já na avaliação global, o maior aprendizado se deu por meio de vídeos (57%) e aulas expositivas. Conclusão: a execução de processos de educação permanente com todos os atores do universo escolar é viável e necessária para a sustentabilidade das ações de promoção da alimentação saudável

1346

NUTRIÇÃO E FORMAÇÃO HUMANA: AS DIMENSÕES PEDAGÓGICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Gracialino da Silva Dias; Dias, GS; Dalton Metz Muniz; Muniz, DM; Fernanda Anita Ramos; Ramos, FA; Lo Wai Yee Winnie; Winnie, LWY
UFPR*

Este trabalho apresenta parte da elaboração teórica e da análise crítica desenvolvidas a partir dos estudos e das práticas sociais em extensão com agricultores familiares, gestores, nutricionistas e merendeiros da alimentação escolar, na esfera municipal. As experiências foram realizadas nos projetos de Educação Permanente e de Educação Popular, dos Setores de Ciências da Saúde e da Educação, em 2007 e 2008, que tiveram a alimentação escolar como categoria básica. O direito à alimentação escolar está previsto na Constituição Federal de 1988. Para que a mesma fosse garantida foi criado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que inclui o atendimento às necessidades nutricionais dos escolares dentre os seus objetivos. A concepção dos projetos de extensão desenvolvidos parte do pressuposto que a alimentação escolar expressa uma categoria que deve ser amplamente apropriada pelo profissional nutricionista e incorporada aos projetos pedagógicos das escolas, visando à formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis. A dimensão formativa da alimentação é anterior à constituição das escolas. Ela atravessa toda a história da humanidade, expressando, desse modo, uma dimensão educativa de caráter permanente. Na esfera escolar ela deve oferecer um novo significado a essa dimensão. Os hábitos alimentares, portanto, concebidos enquanto construção social, expressam uma dimensão educativa importante, sobretudo na esfera da educação popular. Ou seja, da educação de caráter classista que se desenvolve no âmbito dos movimentos populares em lutas por direitos e voltada para a formação e a afirmação de identidades de grupos sociais subalternos que buscam a sua emancipação política e social. Palavras-chave: agricultura familiar; educação nutricional; educação popular; Estado; movimentos populares.

0545

O PAPEL DO PROFESSOR COMO AGENTE PROMOTOR DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*CENTRO UNIVERSITÁRIO PLÍNIO LEITE; Nunes, MCG; Oliveira, CS; Costa, PV
Centro Universitário Plínio Leite - UNIPLI*

A escola desenvolve, além do conteúdo formal de ensino, valores e atitudes, que possibilitam a abordagem do tema alimentação e nutrição como uma estratégia de promoção da saúde. Nesse cenário, o professor é um agente multiplicador, através da aquisição de conhecimentos no tema em questão, que pode ser enriquecido a partir de um contexto histórico, cultural e social. Entretanto para possibilitar mudanças de práticas alimentares, este deverá utilizar recursos didáticos que estimulem a reflexão e adoção de novas práticas de forma crítica, contribuindo para a redução dos riscos à saúde do escolar. Estudos comprovam que a diminuição da desnutrição e o aumento da obesidade estão relacionados com o modo de vida contemporâneo. Este estudo avaliou o conhecimento do corpo docente do 2º ano ao 5º ano do ensino fundamental da Associação Educacional Plínio Leite das unidades de Niterói e São Gonçalo sobre Alimentação e Nutrição e a relevância da inclusão destes temas no projeto pedagógico. Para a coleta de dados, foi elaborado um questionário semi-estruturado para avaliar o grau de conhecimento dos professores sobre alimentação saudável e importância da alimentação saudável e o papel da escola. A amostra foi composta por 6 professores após assinatura Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A alimentação saudável foi considerada pelos professores sendo composta por alimentos variados que incluam todos os nutrientes nas diversas refeições. Todos os entrevistados apontaram que a alimentação saudável colabora para um bom desenvolvimento físico e intelectual, e identificaram a obesidade prevalente na comunidade escolar. No que se refere à inclusão destes temas no conteúdo pedagógico, afirmaram que a escola reconhece a importância do tema, porém indicam a necessidade de incorporar a família nesse processo, adequação dos alimentos fornecidos na cantina, e utilização de atividades práticas e lúdicas tendo o alimento como forma de provocar mudança de hábitos alimentares. Este estudo aponta para a necessidade de inclusão do

tema no conteúdo pedagógico e a atuação do professor como promotor da alimentação saudável para o bom desenvolvimento e aprendizado do escolar. Necessitam-se de mais estudos nessa área, para avaliar o impacto de ações educativas que envolvem professores e hábitos alimentares dos escolares, alvo do programa de educação nutricional.

1189

PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM ESCOLAS: AVALIAÇÃO DE UM PROCESSO DE EDUCAÇÃO PERMANENTE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Gabriela Tavares Cardoso; Nina Flávia de Almeida Amorim; Ivana Aragão Lira Vasconcelos; Michelle Zanon Pereira; Francisca Katuzia Veríssimo Cavaltanti Martins; Maria de Lourdes Carlos Rodrigues Ferreirinha; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz; Eliene Souza; Albaneide Maria Lima Peixinho
CECANE Norte Centro-Oeste / UnB / FNDE*

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) busca a promoção de uma alimentação saudável e o desenvolvimento da educação alimentar e nutricional (EAN) no ambiente escolar. A formação continuada dos atores escolares é uma estratégia necessária para o alcance deste objetivo. Objetivo: apresentar a avaliação da formação integrada da comunidade escolar para o aprimoramento do PNAE. Método: Avaliação de curso de formação com abordagem integrada, incluindo professores, diretores/coordenadores, merendeiros, nutricionistas, coordenadores de merenda e conselheiros de alimentação escolar. Esta etapa foi realizada em um município da Região Norte e em uma cidade satélite de Brasília, com carga horária de 16h. Utilizaram-se atividades problematizadoras para a construção dos saberes. Avaliou-se a ampliação do conhecimento e o curso como um todo. Resultados: Participaram da formação 224 pessoas, verificando-se ampliação significativa de conhecimento. A média de acertos aumentou de 7,3 para 8,9 e 6,7 para 9,4 nas Regiões Norte e Centro-Oeste. Aspectos como linguagem, conteúdo e organização foram avaliados como completamente adequados pela maioria. Na Região Norte, 42% e 31,5% dos participantes afirmaram que o curso proporcionou completamente condições para o desenvolvimento das seguintes habilidades: "exercer a co-responsabilidade para realização de ações do PNAE" e "tornar-se um agente multiplicador das atividades do programa". Já na Região Centro-Oeste os valores correspondentes foram: 45,5% e 27%. Conclusão: houve ampliação significativa de conhecimentos, sendo que este componente é essencial para que ações efetivas voltadas para mudanças de hábitos alimentares dos escolares ocorram. A estratégia foi satisfatória, o que pôde ser verificado pela percepção dos atores quanto ao desenvolvimento de habilidades relacionadas ao PNAE.

1085

PRÁTICAS EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO: PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM UMA ESCOLA DA REDE PRIVADA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Berbat, SMAP; Villagem, ASBB
Faculdade Bezerra de Araújo*

Introdução: As ações de educação nutricional podem ser utilizadas como recursos para incentivar crianças e adolescentes a adoção de práticas que favoreçam a qualidade de vida. A escola é o espaço propício para a realização de atividades promotoras de hábitos saudáveis. Objetivo: avaliar o impacto da prática da educação nutricional na mudança dos hábitos alimentares de escolares. Métodos: foi realizada uma pesquisa observacional e de intervenção em uma escola da rede privada, no município do Rio de Janeiro, composta por três etapas, envolvendo 39 escolares do 1º ao 3º ano de ensino fundamental. Na primeira etapa avaliou-se o estado nutricional dos escolares, através de medidas antropométricas (peso e estatura) e aplicação do Questionário de Consumo Alimentar do Dia Anterior. Na segunda, todos foram expostos ao programa educativo distribuído em sete encontros quinzenais, utilizando metodologia lúdico-educativa com teatros de fantoches, cartazes, músicas e dramatizações, priorizando a participação dos escolares, a fim de realizar um processo educacional interativo e dinâmico, promovendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis. A última etapa ocorreu após o término do programa de intervenção, quando a avaliação do estado nutricional e aplicação do questionário, foram

repetidas após três meses do início das atividades educativas. Resultados: o programa de intervenção foi implementado com sucesso, apesar da curta duração, contando com grande aceitação por parte das crianças e dos seus responsáveis, mostrando mudanças significantes no consumo alimentar dos escolares, onde foi percebida a redução no consumo dos alimentos gordurosos, refrigerantes e doces e aumento na ingestão de leite e seus derivados, hortaliças, frutas e sucos naturais. Durante o projeto, as crianças passaram a despertar para o universo da alimentação saudável. Conclusão: ações educativas nutricionais devem fazer parte do currículo escolar, envolvendo os professores, cantineiros e pais, a fim de propiciar à criança a adoção de um estilo de vida mais saudável, sabendo que, nesta fase, adquire-se comportamentos e hábitos, que em grande parte, serão mantidos ao longo de sua vida.

0565

EFICÁCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Maria Emília Rabelo Andrade; Luiza Carla Vidigal Castro; Neuza Maria Brunoro Costa; Conceição Angelina dos Santos Pereira
Universidade Federal de Viçosa*

As altas prevalências de distúrbios nutricionais como a desnutrição, sobrepeso, anemia ferropriva e deficiência de vitamina A e suas conseqüências à saúde, crescimento e desenvolvimento de crianças em idade pré-escolar apontam para a necessidade de medidas de combate e prevenção em caráter emergente e duradouro. O objetivo do trabalho foi avaliar o impacto de práticas de promoção de hábitos saudáveis de alimentação e higiene no perfil antropométrico e alimentar de pré-escolares. O estudo foi realizado em 9 creches municipais de Viçosa, MG, onde foram recrutadas 150 crianças com idade de 2 a 5 anos. Dessas, 22 completaram as avaliações antropométricas (peso e estatura) e dietéticas (pesagem direta de alimentos e registro alimentar) no início e ao final de seis meses de intervenção. Desenvolveram-se com os pré-escolares atividades semanais relacionadas à alimentação saudável e higiene pessoal. Realizaram-se cursos de capacitação com os manipuladores de alimentos e com os professores e pais foram realizadas reuniões abordando princípios da alimentação saudável na infância. Para análise dietética utilizou-se o software Dietpro 5.0 e para análise estatística o software Sigma Stat 2.0. Aplicou-se o teste t- pareado ou de Wilcoxon ao nível de significância de 5%. A estatura (escore z) foi significativamente superior após a intervenção, já o peso (escore z) não apresentou diferença significativa. Em relação às medianas do peso e da estatura por sexo, as meninas apresentaram ganho ponderal e estatural acima do esperado. A ingestão de proteínas, carboidratos, lipídeos, vitamina A, vitamina C, cálcio e zinco não apresentou diferença significativa, já a ingestão de ferro reduziu de forma significativa. A redução no consumo de ferro das crianças aliada à maior necessidade decorrente do aumento da estatura aponta para a importância de intervenções de longo prazo para prevenção da anemia ferropriva.

0247

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES INTEGRAIS ENRIQUECIDAS COM HORTALIÇAS POR ALUNOS DA 2ª SÉRIE DO ENSINO FUNDAMENTAL DE ESCOLA PÚBLICA E PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Moniely Gonçalves Nunes; Marília Costa de Araújo
Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL*

Introdução: A alimentação durante a infância além de ser fundamental para o bom desenvolvimento infantil é um dos principais fatores na prevenção de algumas doenças na vida adulta. O incentivo ao consumo de cereais integrais, frutas e hortaliças na infância é o ponto de partida para a promoção de hábitos alimentares saudáveis fornecendo os nutrientes que o organismo precisa para crescer com saúde. Objetivo: Avaliar a aceitação de preparações integrais enriquecidas com hortaliças por alunos da 2ª série do ensino fundamental de escola pública e particular de Tubarão/SC. Métodos: A pesquisa realizada foi do tipo transversal, observacional, quantitativa e descritiva, onde nos dias 21 e 22 de maio de 2009, avaliou-se a aceitação das preparações com 64 alunos por meio da escala hedônica facial de 3 pontos, sendo que 40 alunos representaram a amostra da escola particular e 24 a amostra da escola pública. Resultados: Os resultados, segundo a escala hedônica facial,

demonstraram que de modo geral o índice de aceitação das preparações foi de 68%. Ao comparar as duas preparações oferecidas, verificou-se que a preparação A (torta integral de espinafre) teve maior aceitação em relação à preparação B (bolo integral de beterraba). Notou-se também que ambas as preparações tiveram maior índice de aceitação na escola pública em relação à particular, onde a grande diferença ocorreu na aceitação da preparação B (bolo integral de beterraba), que teve 100% de aceitação na escola pública e apenas 12,5% na escola particular. Quanto à avaliação por gênero, observou-se que as meninas apresentaram maior índice de aceitação em relação aos meninos. Conclusão: Os resultados permitiram concluir que houve uma boa aceitação das preparações integrais enriquecidas com hortaliças pelas crianças. Sendo assim podem ser utilizadas como uma opção de lanche que estimule o consumo de hortaliças e cereais integrais tanto no ambiente escolar como familiar.

0937

EDUCAÇÃO PERMANENTE: UM CAMINHO PARA A EFETIVAÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESPAÇO ESCOLAR.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Neila Maria Viçosa Machado;Janaina das Neves;Tatiane Meirelles de Deus Cardozo;Anelise Regina Royer Pinto;Caroline Fraz Broering de Menezes
Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: Trabalhar o alimento como um elemento pedagógico é garantir que ele esteja presente na vida das crianças, proporcionando uma ampliação do conhecimento e da vivência delas acerca do assunto. Para tanto, surge, como uma atividade do Projeto Creches Saudáveis, a Educação Permanente (EP) com professores, auxiliares de sala e merendeiras. Objetivo: Incorporar o alimento como um elemento pedagógico às Diretrizes Pedagógicas das Unidades de Educação Infantil (UEIs) inseridas no Projeto. Desenvolvimento: Na perspectiva da Educação Popular, esses encontros de EP foram realizados por meio de metodologias capazes de estimular a troca de saberes e a construção coletiva. Os eixos trabalhados foram: Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Cultura e Hábitos Alimentares Saudáveis, sempre enfocando o controle social e adequando os temas às realidades de cada UEI. Resultados: Os encontros produziram ações educativas desenvolvidas com as crianças, envolvendo o tema trabalhado na EP. Estas ações foram planejadas com os professores, sendo adaptadas aos conteúdos do plano de aula. Surgiram: Culinária (matemática dos ingredientes, leitura da receita, higiene, alimentos e a saúde e a origem dos mesmos); "Crianças de Papel" (relação dos hábitos alimentares e da prática de exercícios físicos com o desenvolvimento infantil); Festa das Culturas (diversidade de culturas e hábitos alimentares); Contação de Histórias; e a Horta Escolar. Todas essas construções estão descritas em mais um grande resultado do Projeto: o livro "Creches Saudáveis e a Construção do Alimento como Elemento Pedagógico", distribuído nas UEIs trabalhadas. Conclusão: A incorporação do alimento como elemento pedagógico nas Diretrizes curriculares das UEIs mostrou que a EP, voltada para os preceitos da Educação Popular, é um caminho para a efetivação da Educação Alimentar e Nutricional no espaço escolar, provando que o alimento pode e deve ser trabalhado em todo o universo pedagógico da Educação.

1341

O PENSAR PEDAGÓGICO NA NUTRIÇÃO

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Plentz, MC;Dill, D;Silva, SP;Walter, IO;Orengo, JG;Fatiq, M
Prefeitura Municipal de Triunfo*

Introdução: O projeto foi criado em função de crianças moradoras de uma comunidade humilde, com pais cortadores de mato, com limitações. Nesta comunidade existe uma escola municipal de séries iniciais, onde as crianças fazem suas refeições, por turno de estudo. Foi então que foi aproveitado o local para desenvolver o projeto com o objetivo principal de atingir uma alimentação saudável somando um pensar pedagógico sobre o tema nutrição. Método: Organizaram-se reuniões com o corpo docente da escola e desenvolvemos ações para que o mesmo fosse desenvolvido. Foi ensinado aos alunos de onde vem os alimentos desde sua origem até virar insumo para consumo. Foram ensinados os valores nutricionais e elaboradas oficinas com Boas Práticas de Higiene. A partir das receitas foram criados peças de teatro, tomando o aprendizado de forma lúdica, fácil

e agradável. Foi criada uma horta escolar com a participação de todos da escola, inclusive da comunidade. Resultados: Foi constatado nesta primeira fase do projeto, um aumento na ingestão de uma maior variedade de alimentos com qualidade e quantidades adequadas. O corpo docente, alunos e comunidade mantiveram a horta funcionando. Foi observado um desenvolvimento psicomotor, maior cuidados com higiene e atitudes mais sociáveis entre os alunos. Nas oficinas e no teatro todos queriam participar. Crianças tímidas ficaram desenvoltas e outras agitadas mais calmas. Criou-se um ambiente positivo em função de um mesmo objetivo. Em razão deste trabalho a escola teve projeção na Secretaria Municipal de Educação e foi convidada a abrir a Feira do Livro do município com uma das peças realizadas na escola. Conclusão: Encontramos um aumento na auto-estima, afinal eram crianças humildes e estavam sendo o centro das atenções. Nunca imaginaram estar ali, vindos de uma comunidade rural pobre, sendo aplaudidos pelas maiores autoridades do município. Concluímos ainda que, a nutrição com todo seu leque de ações pode sim fazer muito pelas nossas crianças, não só na alimentação, mas como um ser total e integrado promovendo um futuro melhor. Além disso, esse projeto serviu de exemplo positivo para outras escolas onde podemos desenvolvê-lo.

0826

ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UANS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE CARUARU-PE

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Carolina Estevam Fernandes;Maricélia Lima Campos Bonifácio;Samantha Costa Galindo;Viviane Lansky Xavier
Universidade Federal de Pernambuco*

Uma alimentação adequada na infância é essencial ao crescimento e desenvolvimento da criança. Por isso, o alimento oferecido deve ser isento de contaminações biológicas, físicas e químicas, sendo essencial o controle dos locais onde são armazenados, produzidos e distribuídos. A higiene do ambiente e as condições do local da cozinha podem contribuir decisivamente para a manutenção da qualidade desses alimentos. A Constituição Federal de 1988 assegura que a alimentação escolar é um direito de todos, portanto, é dever do Estado garantir no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias. A Portaria Interministerial nº 1010/06 vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE estabelece que locais de produção e fornecimento de alimentos, incluindo cantinas de escolas, estejam adequados às boas práticas para os serviços de alimentação, segundo regulamentos vigentes. Objetivou-se avaliar as condições físico-estruturais de UANs onde é produzida a merenda escolar do município de Caruaru/PE. O estudo foi do tipo observacional e descritivo, realizado em 17 escolas localizadas na zona urbana do Município. Foi aplicado um check-list de acordo com a RDC 275/02, sendo as UANs classificadas nos grupos I, II e III de acordo com o percentual de atendimento dos itens avaliados (76 a 100% dos itens, 51 a 75% e 0 a 50%, respectivamente). Os resultados apontaram índice de inadequação de 70%, dos quais os itens Documentação e Edificação/ Instalação obtiveram 100% e 75,6% de não conformidades, respectivamente. O estudo viabilizou o diagnóstico das condições físico-estruturais das UANs, onde a maioria (n= 16; 94%) encontrava-se inadequada (grupo III). Fica explícita a importância do Nutricionista nas UANs de escolas para o controle da produção da merenda, bem como no planejamento estrutural das cozinhas, uma vez que as mesmas podem interferir na qualidade do alimento produzido.

0536

PERFIL DO LOCAL ONDE É REALIZADA A PRINCIPAL REFEIÇÃO POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DA CIDADE DE PASSOS-MG.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Mariana Santos Silveira;Juliana Oliveira Barbosa;Vivian Freitas Silva Braga Silveira
Fundação de Ensino Superior de Passos*

Introdução: As mudanças biológicas, psicológicas, cognitivas e sociais que ocorrem intencionalmente na adolescência interferem de forma dinâmica no comportamento alimentar do adolescente. Para melhor entender o comportamento alimentar, deve-se levar em consideração a inter-relação de vários fatores que influenciam de maneira direta e ou indireta essa faixa etária. Para garantir mais saúde, maior longevidade, melhor aparência física, mais disposição para o trabalho, estudo e lazer, todo indivíduo seja qual for o seu estágio de vida necessita de uma alimentação nutritiva, bem selecionada e bem prepara-

da. Objetivo: Avaliar o perfil do local em que os adolescentes realizam a principal refeição. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo com amostragem não probabilística. Para coleta de dados utilizou-se um questionário para buscar as informações desejadas. Resultados: Foram respondidos 118 questionários, os resultados da pesquisa demonstram que 27 alunos (22,8%) alimentam-se na mesa, 82 (69,5%) em frente à TV e 9 (7,7%) em frente ao computador. Conclusão: Percebe-se que a maioria dos adolescentes alimentam-se em lugares inadequados, alerta-se que a alimentação de forma inadequada traz danos a saúde humana e sugere-se então a realização das refeições em local apropriado para garantir o melhor aproveitamento desta.

0549

MELHORIA NA INGESTÃO DE NUTRIENTES E NO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES COM A ADMINISTRAÇÃO DE SUPLEMENTO ALIMENTAR ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E PREBIÓTICO.

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CASTRO, LCV; COSTA, NMB; FRANCESCHINI, SCC
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

A fortificação de alimentos, aliada à suplementação medicamentosa e a educação nutricional visam combater as carências de micronutrientes nos grupos mais vulneráveis da população. A administração de suplementos alimentares na merenda escolar pode ser uma estratégia eficaz no combate da anemia ferropriva e da deficiência de vitamina A em pré-escolares. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de um suplemento alimentar à base de soro de leite, adicionado de inulina e enriquecido com ferro, zinco, cobre e vitamina A na melhoria da ingestão de nutrientes e do estado nutricional de pré-escolares. O estudo foi realizado em 4 creches municipais de Viçosa, MG, onde foram recrutadas 110 crianças de 2 a 5 anos. As crianças foram submetidas a avaliações antropométricas (peso e altura) e dietéticas (pesagem direta dos alimentos, recordatório de 24 h e registro alimentar), no início e ao final do período de 45 dias de intervenção. O produto (porção de 30 g) foi servido diariamente, no lanche da tarde, diluído em água, 5 vezes/semana e fornecia 30% das doses recomendadas de ferro, zinco, cobre e vitamina A. Para análise estatística utilizou-se o teste de Wilcoxon com auxílio do software SPSS 10.0, ao nível de significância de 5%. Os valores de z-escore para peso e altura foram significativamente superiores após a intervenção. Não houve alteração na ingestão habitual de macro e micronutrientes no período de intervenção. A inclusão do suplemento aumentou significativamente a ingestão de calorias e dos nutrientes analisados: proteínas, fibras, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, zinco e cobre. O suplemento em pó mostrou ser eficaz na melhoria do estado nutricional e do perfil alimentar de pré-escolares, indo ao encontro das políticas de segurança alimentar e de combate às carências nutricionais da população.

0465

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA MARIA-RS

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Marciele Lovatto Marcuzzo; Ruth Maurer da Silva
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

Nas últimas décadas, observa-se uma transição nutricional no Brasil e no mundo com redução na prevalência de desnutrição e elevação na obesidade, principalmente em crianças e adolescentes. Dentre as causas associadas a esta situação, observa-se que enquanto parte significativa das crianças não tem acesso a uma alimentação que garanta as condições mínimas para o crescimento saudável e normal, tantas outras começam a sofrer com doenças relacionadas a uma alimentação industrializada e hipercalórica, contendo quantidades excessivas de gorduras, proteínas, açúcares, etc. Neste contexto, objetivou-se avaliar o estado nutricional de escolares de uma Escola Pública de Santa Maria-RS. O presente estudo aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Franciscano avaliou 103 escolares (50 meninos 48,5% e 53 meninas 51,5%), com idade entre 7 e 10 anos. A pesquisa foi realizada no mês de outubro de 2008, em uma Escola Municipal de Santa Maria-RS. Para verificar o peso e a altura, utilizou-se balança de uso pessoal e fita métrica inelástica, seguindo critérios estabelecidos por Costa (2001) para a adequada obtenção desses dados. Foram utilizados os critérios de classificação nutricional propostos pelo Centro de Controle de Doenças dos Estados Unidos para indivíduos entre 2 a 20 anos: abaixo do percentil 3 baixo peso; percentil maior ou igual a 85 risco de obesidade

(aqui chamado sobrepeso) e maior ou igual ao percentil 95 obesos. A média de idade dos escolares é de 8,66 (\pm 0,96) anos. Verificou-se que 6,8% dos escolares apresentaram baixo peso ($n=7$), 57,3% eutrofia ($n=59$), ao passo que 13,6% ($n=14$) estavam com sobrepeso e 22,3% ($n=23$) com obesidade. Os resultados obtidos demonstraram um alto índice de excesso de peso entre os mesmos, 35,9%, um dado preocupante apesar da eutrofia ter prevalecido. Dado este que confirma a faixa de transição nutricional pela qual o Brasil vem passando. Considerando-se o fato de que os hábitos alimentares vivenciados nesta fase da vida tendem a permanecer na vida adulta, este público necessita de uma intervenção nutricional adequada, a partir de programas específicos de educação nutricional presentes nas grades escolares.

1318

PROPOSTA DE LANCHES SAUDÁVEIS COMO ALTERNATIVA À REFEIÇÃO USUAL PARA ADOLESCENTES ATENDIDOS POR UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARLA ADRIANO MARTINS; BEATRIZ RITTER BONI
Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL

INTRODUÇÃO: A alimentação é uma necessidade básica ao desenvolvimento de todo ser humano. Para que seja considerada saudável, uma refeição deve conter alimentos variados, com adequação quantitativa e qualitativa à fase da vida. Frequentemente adolescentes se alimentam erroneamente, apresentando resistência a muitos alimentos saudáveis, sendo assim, intervenções em âmbito escolar podem ser alternativas para o incentivo ao consumo de alimentos fonte de vitaminas, minerais e fibras. OBJETIVO: Elaborar um cardápio de lanches saudáveis como alternativa às refeições usualmente servidas para adolescentes atendidos por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). MÉTODO: Foi realizada uma pesquisa qualitativa e quantitativa com desenvolvimento de estudo de caso em uma UAN de uma entidade filantrópica que atendia crianças e adolescentes, sendo preconizadas as necessidades nutricionais dos adolescentes de 11 a 14 anos. Optou-se pela elaboração de fichas técnicas dos lanches propostos e das refeições usuais (arroz, feijão, 1 guarnição, 1 carne, 3 tipos de saladas), comparando-se os nutrientes ofertados para verificação de viabilidade das alternativas propostas. RESULTADOS: Comparou-se os lanches (Lanche Americano, Lanche de Verão, Dog Irado e Lanche Nutribom, acompanhados de sobremesa de gelatina ou sagu com frutas) às preparações usuais a partir das recomendações nutricionais propostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Constatou-se que as refeições usuais encontraram-se mais inadequadas do ponto de vista nutricional, em especial no que remeteu ao excesso de oferta de calorias, lipídeos e proteínas, do que os lanches propostos, portanto, as opções de lanches eram mais saudáveis e balanceadas que as refeições usualmente servidas. Ainda, os lanches traziam oferta de frutas e hortaliças em preparações de agrado dos adolescentes, harmonizando ao paladar dos jovens importantes fontes de vitaminas, minerais e fibras. CONCLUSÕES: Os lanches saudáveis consistiram em alternativa viável como opções às refeições usuais, sem perda da qualidade nutricional e proporcionando melhoria da adequação das necessidades nutricionais diárias para a faixa etária propostas pelo PNAE. Seu uso é recomendado, desde que seja uma alternativa esporádica e que o cuidado com a qualidade nutricional seja uma constante.

0282

ACEITABILIDADE DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NO PNAE, BELÉM/PARÁ – ANO 2009

SAÚDE COLETIVA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Carmen Lúcia de Oliveira Brandão; - Jocelino Costa Rodrigues; - Nilce Teixeira do Nascimento Gomes; - Cláudia de Fátima Correa Macedo; - Rejane Gonçalves Carvalho; - Roseane de Alcântara Mendes Formigosa
Prefeitura Municipal de Belém/Fundação Municipal de Assistência ao Estudante

Atendendo a orientação da Resolução/CD/FNDE-Nº38/2009 e Resolução CFN 358/2005 a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, realizou no ano de 2009 o Acompanhamento da Aceitabilidade dos Cardápios oferecidos aos alunos atendidos pelos Programas de Alimentação Escolar. Teve como objetivo aplicar a escala hedônica facial híbrida como teste de aceitabilidade para avaliar e registrar os cardápios da alimentação escolar. A utilização deste método justifica-se pelo fato do mesmo facilitar o entendi-

mento por parte dos público alvo. A Resolução/CD/FNDE-Nº38/2009 recomenda 85% de índice de aceitabilidade dos cardápios da alimentação escolar no Brasil. A aplicação dos testes foi realizada em 12 unidades de educação, escolhidas aleatoriamente nos distritos administrativos de Belém, obtendo a participação de 1.152 alunos matriculados nas turmas de Alfa à 8ª do turno da manhã. Verificaram-se índices de aceitabilidade que variaram entre 76 a 97% para cardápios doces e com sal. Ressalta-se que os maiores índices de aceitabilidade foram registrados para os cardápios com sal (83 a 94%). Os alunos responderam ao teste, em sala de aula, após o consumo da alimentação. O teste foi aplicado pelo nutricionista da Entidade Executora, com auxílio do professor em cada sala. Destaca-se que a aceitabilidade de cardápios sofre várias interferências do meio no qual ele é distribuído como: infraestrutura de cozinhas (equipamentos e utensílios), idade dos alunos e organização do ambiente para o recebimento da alimentação. Os resultados demonstram que no município de Belém a preferência dos alunos é pelos cardápios com sal, supostamente decorrente da situação econômica familiar dos alunos. Desse modo, o acompanhamento da aceitabilidade dos cardápios é um trabalho que vem sendo desenvolvido anualmente e traz subsídios para ajustes necessários ao atendimento da clientela.

1198

INCIDÊNCIA DE PATOLOGIAS E DESCONFORTOS ENTRE GESTANTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE SANTA MARIA – RS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Amanda Simon; Magliane Alves; Marcella Loebler; Karen Mattos; Adriana Blunke
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

Introdução: A gestação é um período o qual a mulher passa por modificações corporais e fisiológicas, podendo ser influenciados pela alimentação e estilo de vida. A nutrição ideal faz parte de uma gestação saudável, a qual pode ser descrita como "sem patologia física ou psicológica na mãe ou no feto e que resultará na concepção de um bebê saudável" (KAISER, 2002). O estado nutricional da gestante irá influenciar em diversos fatores e patologias associadas a ele, que podem surgir no decorrer da gestação, tendo como as mais comuns náuseas, azia, constipação, hipertensão, diabetes e anemia.

Este trabalho objetivou-se em verificar a incidência dessas patologias e desconfortos, associadas a alimentação diária das gestantes que freqüentam uma Unidade Básica de Saúde de Santa Maria, Rio Grande do Sul.

Metodologia: Realizou-se um trabalho com 21 gestantes, em uma Unidade Básica de Saúde do município de Santa Maria, RS. Sendo realizado um recordatório alimentar de 24h, avaliação nutricional gestacional e pré-gestacional e um questionário sobre a ocorrência dessas patologias e desconfortos.

Resultados: Com base nos dados adquiridos durante a pesquisa pode-se observar sobre o estado nutricional das 21 gestantes entrevistadas, que 42,9% delas estavam eutróficas, 47,6% estavam sobre peso e 9,5% com baixo peso, sendo que antes da gestação 76,2% apresentavam-se em estado de eutrofia, 19% estavam acima do peso e apenas 4,8% estava baixo peso, evidenciando que boa parte manteve o estado nutricional anterior a gestação. Com relação as patologias e desconfortos que foram questionadas as gestantes obteve-se maior número de casos de azia, tendo 66,7% das gestantes com este desconforto, seguido pelos casos de enjôos em que 57,2% apresentavam este fator, 47,7% das gestantes relataram ter constipação, 23,8% encontravam-se anêmicas, apenas 4,8% apresentavam hipertensão arterial e nenhuma delas apresentava diabetes gestacional.

Conclusão: Concluiu-se neste estudo, de acordo com o recordatório alimentar 24h, que a alimentação das gestantes estava dentro da normalidade e do recomendado, estando também boa parte das gestantes em bom estado nutricional, a maioria mantendo o estado nutricional gestacional semelhante ao pré-gestacional, não havendo incidência significativa das patologias mais graves, havendo maiores casos de desconfortos comuns na gestação.

0212

TRATAMENTO DO EXCESSO DE PESO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE EM CURITIBA - ENFOQUE MULTIPROFISSIONAL

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Andréa Bonilha Bordin; Angela Cristina Lucas de Oliveira; Agda de Jesus Silva Moreira; Ademar Cezar Volpi; Antonio Dercy Silveira Filho; Celso Augusto Silveira; Claudia Schneck de Jesus; Cristiane Venetkides; Danielle Rodrigues Lecheta
Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba*

Tendo em vista o perfil do excesso de peso nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), a Secretaria Municipal da Saúde (SMS) de Curitiba criou grupos de reeducação alimentar nas suas 107 UBS. O objetivo do presente trabalho é relatar a implantação do tratamento do excesso de peso nas UBS, mediante trabalho multiprofissional e técnicas que visam promover melhor adesão ao tratamento. Os grupos são coordenados por equipe das 5 categorias profissionais componentes dos 29 NAAAPS – Núcleos de Apoio em Atenção Primária à Saúde (Nutricionistas, Farmacêuticos, Fisioterapeutas, Psicólogos e Profissionais de Educação Física), implantados em março de 2009, além das equipes das UBS. Esses profissionais foram capacitados em entrevista motivacional e técnicas da Terapia Cognitivo Comportamental. Os grupos foram organizados para no máximo 30 participantes por vez; encontros quinzenais e envolvimento de 2 categorias profissionais por encontro. Em cada UBS, as atividades são separadas por faixas etárias. Dos 78 grupos formados até outubro de 2009, 72 pertenciam a adultos e idosos, 3 a adolescentes e 3 a crianças. Dos 990 usuários atendidos, 904 eram mulheres e 86 eram homens. Os dados antropométricos estão em fase de análise. O aumento na capacidade de atendimento em 2009 (mais de 10 vezes em relação a 2008), com a participação dos profissionais dos 29 NAAAPS e o investimento na sua capacitação, mostra o envolvimento da SMS de Curitiba para combater o problema do excesso de peso. Dessa forma, práticas educativas implementadas por equipes multiprofissionais que conscientizem a população da importância de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis devem continuar sendo um dos componentes prioritários nas estratégias de combate ao excesso de peso e outras doenças crônicas não-transmissíveis.

0838

CUIDADOS COM A ALIMENTAÇÃO E A ESTÉTICA NO PERÍODO GESTACIONAL E PUERPÉRIO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Juliana Graciele Dadalt; Luana Balbinotti; Monique Covcewecz; Grazieli Kunst; Patricia Zamprogna; Angélica Tauffer; Fernan Tasca; Raquel Kuhn; Luciana Souza Gallina; Nádia Kunkel Szinwelski
Comunidade da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ*

Introdução: Os princípios para uma alimentação saudável são bastante difundidos e reconhecidos como essenciais às demandas nutricionais da gestação e dos eventos a ela relacionados, como o puerpério e a lactação. No entanto, as práticas alimentares de mulheres durante o ciclo gravídico-puerperal podem ser influenciadas de várias maneiras, como por exemplo, os mitos associados à alimentação na gravidez. Objetivos: Este estudo visa conhecer saberes, práticas e preocupações da gestante em relação à alimentação tanto para garantir as demandas nutricionais como também para cuidados estéticos. Método: Após a elaboração de um questionário para identificar os cuidados com a estética e alimentação no período gestacional e puerperal da mulher, 38 mulheres de diferentes municípios da região oeste de Santa Catarina foram entrevistadas pelas acadêmicas do 4º período de Nutrição. O questionário de ordem qualitativa e quantitativa contemplou as seguintes variáveis: idade, escolaridade, trabalho durante a gestação, realização do pré-natal, cuidados com a alimentação e estética durante e após a gestação, mitos e tabus envolvidos. Resultados: Após análise dos resultados, verificou-se que grande parte das entrevistadas não tiveram cuidados especiais com a alimentação e estética no período gestacional. Embora isso tenha mudado no período pós-gestação, as mesmas mostraram basear-se muito em mitos e tabus, e não em dados científicos. No entanto, as mães e/ou futuras mães se mostraram interessadas em receber informações e/ou orientações concretas quanto à alimentação e estética nesse período. Conclusões: Pôde-se observar a importância da inserção do profissional de Nutrição orientando mães e/ou futuras mães também no que se refere à questão estética.

1352

INICIATIVA UNIDADE BÁSICA AMIGA DA AMAMENTAÇÃO (IUBAAM): EXPERIMENTAÇÃO DE FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Inês Rugani Ribeiro de Castro; Rosane Valéria Viana Fonseca Rito; Alexandre José Baptista Trajano; Maria Auxiliadora de Souza Mendes Gomes
Secretaria Municipal Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro*

Introdução: A amamentação exclusiva e continuada por dois anos ou mais constitui ainda um grande desafio. A IUBAAM apresenta-se como uma das estratégias de promoção dessa prática na atenção básica.

Objetivo: Apresentar proposta e aplicação de ferramenta de avaliação processual da implantação da IUBAAM.

Métodos: A partir dos protocolos de avaliação para titulação de unidades pela IUBAAM, criou-se ferramenta baseada na pontuação de 55 parâmetros, referentes aos 10 Passos da IUBAAM, gerando escore final que poderia variar de 0 a 10 pontos. Aplicou-se essa ferramenta em amostra probabilística das unidades básicas de saúde (UBS) da cidade do Rio de Janeiro (n=56), sendo entrevistados gestores (n=56), profissionais de saúde (n=541) e usuárias (n=985).

Resultados: A média do escore final das UBS na avaliação do grau de implantação da IUBAAM foi de 5,45 (intervalo de confiança de 95%: 5,11 - 5,78). Observaram-se piores resultados em relação à norma escrita e ao treinamento. Técnicas de massagem e de ordenha das mamas, conhecimentos sobre contracepção, riscos do uso de fórmulas infantis, mamadeiras e chupetas e a implantação de grupos de apoio apresentaram resultados intermediários. As orientações sobre direitos, vantagens e recomendações relativas à amamentação; a escuta das preocupações, vivências e dúvidas da clientela e o encorajamento da amamentação sob livre demanda tiveram resultados mais satisfatórios.

Conclusões: A ferramenta proposta permitiu a avaliação do nível geral de implantação da IUBAAM e de cada conjunto de ações, fornecendo subsídios para reorientação das estratégias utilizadas. A cidade do Rio de Janeiro apresenta nível intermediário de implantação das ações preconizadas pela Iniciativa e heterogeneidade na implantação das atividades que a compõem.

1236

PRÁTICAS ALIMENTARES: INCENTIVO AO ALEITAMENTO MATERNO CONTRIBUINDO PARA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Aline dos Santos Sampaio; Andressa da Rosa Rodrigues; Dianele dos Santos Vidal; Ruth Maurer da Silva
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA*

O aleitamento materno é uma forma natural que alimenta o bebê, sendo capaz de satisfazer as necessidades nutricionais da maioria das crianças até o sexto mês de vida. É um processo fisiológico que pode contribuir não somente para o desenvolvimento e crescimento saudável da criança, mas ainda sim, para a sustentabilidade ambiental. As práticas alimentares no primeiro ano de vida constituem uma das fases mais importantes na formação de hábitos na vida da criança. Esse período pode ser dividido em duas fases: antes dos seis meses (que tem objetivo que a criança mame exclusivamente leite materno) e após os seis meses (quando há introdução de alimentos complementares). O objetivo deste trabalho foi orientar as mães sobre a importância do aleitamento materno exclusivo evidenciando seus benefícios tanto para o binômio mãe-bêbe quanto para a sustentabilidade ambiental. Realizaram-se diversas atividades em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), no município de Santa Maria (RS) em dias distintos, durante os meses de março, abril e maio no ano de 2009. No decorrer da atividade, percebeu-se que as gestantes mostraram-se participativas e interessadas, esclarecendo dúvidas sobre mitos referentes ao assunto. Observa-se a importância do aleitamento materno devido ao seu poder imunizante e por ser um alimento completo saciando as necessidades do bebê até o sexto mês de vida. E a partir deste momento é necessária uma atenção à introdução de alimentos complementares que deve ser oferecida de maneira lenta e gradual respeitando os limites da criança, tendo variedades na alimentação e se possível manter o aleitamento materno até os dois anos de idade. Esses dois pontos são de extrema importância para o bom desenvolvimento da criança até a vida adulta. Desta forma, podemos afirmar que

tratar do aleitamento materno possui além de sua importância, fisiológica e nutritiva, um componente ecológico, contribuindo positivamente ao meio ambiente, visto que cuida da saúde física e mental da mãe e da criança, e minimiza agentes poluentes de ar, solo e água, contribuindo para a redução do impacto ambiental.

0535

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE LIMPEZA DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Anita Akiko Takahashi; Rosana Farah Simony
Universidade Presbiteriana Mackenzie*

Introdução: Apesar do aumento na expectativa de vida da população em geral, infelizmente este não foi acompanhado pela melhoria nos hábitos alimentares. **Métodos:** No período de setembro a outubro de 2009 foram convidados a participar funcionário de diferentes turnos do setor de limpeza para análise da qualidade da alimentação. Para o diagnóstico nutricional foram coletados dados antropométricos, peso em kg e altura em m², e calculado o IMC. A análise da qualidade da dieta foi baseada no questionário desenvolvido pelo Ministério da Saúde para a população brasileira, que classifica a dieta em: adequada (até 28 pontos), parcialmente adequada (entre 29 e 42 pontos) e inadequada (maior igual a 43 pontos). **Resultados:** Foram entrevistados 68 funcionários entre 20 e 60 anos de idade (média=37,3 anos; dp± 10,7), sendo que 33,8% eram do período matutino, 36,8% do vespertino e 29,4% do noturno. Pôde-se observar que 47,1% (n=32) apresentaram sobrepeso e/ou obesidade (IMC >=25 kg/m²), 48,5% (n=33) eram eutróficos (IMC 18,5 a 24,9 kg/m²) e 4,4% (n=3) estavam abaixo do peso (IMC < 18,5 kg/m²). Em relação a qualidade da dieta, 77,9% (n=53) dos trabalhadores apresentaram uma dieta parcialmente adequada, 11,8% (n=8) adequada e 10,3% (n=7) inadequada, sendo a principal inadequação o consumo insuficiente de frutas hortaliças, leite e derivados. **Conclusão:** Apesar da maioria dos trabalhadores apresentarem uma dieta considerada adequada ou parcialmente adequada, a prevalência aumentada de sobrepeso reforça a necessidade da implementação de um programa de educação nutricional a fim de melhorar e prevenir o aparecimento de doenças crônicas associadas à obesidade.

0774

EDUCAÇÃO EM SAÚDE COM GRUPOS: UMA ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO DESENVOLVIMENTO DA AUTONOMIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Juliana Lourenço Silva; Ana Célia Oliveira dos Santos
Universidade de Pernambuco*

INTRODUÇÃO:

Os grupos são identificados no contexto do Sistema Único de Saúde como uma prática que possibilita a quebra da relação vertical que, tradicionalmente, existe entre o profissional da saúde e o sujeito da sua ação. Ele é compreendido como um espaço educativo, de troca de experiências e de construção de cidadania. A atenção básica é um campo de atuação para o nutricionista onde a educação em saúde utilizando grupos pode permitir uma ação mais ampla do profissional. Nessa perspectiva, o nutricionista pode ser capaz de instrumentalizar os participantes do grupo, estimulando sua consciência crítica e o exercício da sua autonomia frente às decisões de saúde no âmbito individual e coletivo.

OBJETIVO:

Estabelecer uma proposta de intervenção nutricional, de caráter coletivo e educativo, em três Unidades de Saúde da Família (USF) no Distrito Sanitário III da cidade do Recife - PE.

MÉTODOS:

A proposta da formação de grupos surgiu a partir da necessidade de oferecer um plano terapêutico mais abrangente, no sentido de promover educação em saúde, especialmente de pacientes portadores de doenças crônicas. Os grupos ocorreram quinzenalmente nas USFs do Morro da Conceição, Macaxeira/Burity e Córrego do Jenipapo, e tem como facilitador um nutricionista. Nos encontros iniciais, questionou-se junto aos usuários sobre as motivações que os traziam até o grupo e, posteriormente as atividades foram realizadas segundo temas estabelecidos entre os participantes e o facilitador, tais como comportamento alimentar, avaliação nutricional, alimentação saudável, rotulagem de alimentos, entre outros. A metodologia utilizada é a da problematização, sendo os assuntos aborda-

dos de forma dinâmica por meio de jogos, cartazes e outros recursos audiovisuais.

RESULTADOS:

O trabalho com grupos proporcionou um maior aprofundamento das discussões acerca de assuntos relacionados à alimentação e nutrição, facilitando, assim, a produção coletiva de conhecimento e a troca de experiências entre os participantes. Além disso, tornou-se um espaço de expressão das suas dúvidas, medos e ansiedades, conduzindo as pessoas a refletirem sobre o seu estilo de vida e buscarem uma maior autonomia na sua condição de saúde.

CONCLUSÃO:

A realização de atividades grupais dentro das USFs representa uma nova prática de atuação do nutricionista, pois se configura em espaço singular para promoção da educação em saúde e para as limitações das abordagens individualizadas, sendo um importante recurso para o cuidado nutricional da população.

0213

ESCOLHAS ALIMENTARES DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA ATENDIDOS PELA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DO CRATO/CE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

SANDRA MARA PIMENTEL DUAVY; MARIA AUGUSTA VASCONCELOS PALÁCIO
Universidade Regional do Cariri

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e o Diabetes mellitus (DM) constituem patologias crônicas de origem multifatorial que requerem um tratamento contínuo através do uso de fármacos e medidas não medicamentosas, como a adoção de boas práticas alimentares. Objetivou-se nesse estudo analisar o consumo alimentar dos portadores de HAS e DM atendidos pela rede básica de saúde do Crato/CE. Metodologicamente seguiu-se uma pesquisa quantitativa, realizada entre janeiro e abril de 2009 com 188 portadores de HAS, DM e as duas patologias associadas atendidos nas Unidades Básicas de Saúde da Família do município do Crato/CE, utilizou-se para obtenção dos dados, um formulário com questões sobre a história dietética e informações socioeconômicas dos pesquisados, foram consideradas as recomendações da Resolução 196/96, sendo aprovado por Comitê de Ética da Universidade Federal do Ceará. Dos entrevistados, 54,8% têm HAS, 12,8% DM e 32,4% têm as duas patologias. A faixa etária predominante foi de 50 a 79 anos, a maioria do sexo feminino, cursaram apenas o ensino fundamental ou nunca estudaram, são aposentados, moram em média com até 4 pessoas, com renda familiar de 1 a 3 salários mínimos. O consumo de frutas, saladas cruas, verduras e legumes cozidos é baixo, de 1 a 4 dias na semana ou quase nunca, com exceção dos portadores de DM e de HAS/DM que, em sua maioria, costumam comer frutas todos os dias. Grande parcela dos pacientes alimenta-se com feijão diariamente, preferem carne de boi ou frango e utilizam o leite tipo integral. Referiram retirar todo o excesso de gordura das carnes e não acrescentar sal na comida após pronta. Percebeu-se que o consumo de frutas, verduras e legumes é insuficiente para atender às necessidades desses pacientes; mas, por outro lado, a ingestão de alimentos hipersódicos e hipercalóricos tem diminuído. Ressalta-se a importância do consumo de peixes, leite e derivados desnatados e ainda o fracionamento das refeições para que possa atender às necessidades diárias de cada indivíduo.

1390

HISTÓRIA DE VIDA, INSEGURANÇA ALIMENTAR E O CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

PC Noguei; LIMA AMT
Universidade Metodista de Piracicaba

Segurança alimentar (SA) é o direito ao acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas de maneira sustentável, sendo a renda um dos principais determinantes desta causa. O objetivo deste estudo foi estabelecer o efeito da história de vida e do poder aquisitivo sobre o estado nutricional em indivíduos que vivem ou não sob condição de insegurança alimentar (IA), sendo aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa. O trabalho foi realizado de agosto de 2008 a julho de 2009, com grupos de educação nutricional com mulheres em uma Clínica Escola de Nutrição e em uma Unidade Básica de Saúde, ambos em uma cidade do interior paulista, totalizando 15 participantes. A obtenção dos dados foi por meio de entrevistas e avaliações individuais. O estado nutricional foi avaliado por meio da determinação do IMC, de acordo com OMS. Foi feita anamnese sobre a história

do peso das participantes e a identificação dos antecedentes pessoais para doenças crônicas não transmissíveis. Analisou-se a renda per capita e a IA foi medida através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Aplicou-se a Correlação Linear de Pearson entre as variáveis renda e SA. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o Recordatório de 24 horas e o Dia Alimentar Habitual, sendo que as porções relatadas foram transformadas em grupos de alimentos. Os resultados mostram que 80% das participantes são obesas e 60% apresentam hipertensão arterial. A renda média per capita foi inferior a um salário mínimo e a IA foi constatada em 60% da amostra. Houve correlação positiva significativa entre as variáveis analisadas. A Anamnese mostrou que 75% das participantes que apresentaram IA eram eutróficas na infância e que o ganho de peso se deu depois do casamento e gestações. Na análise do consumo alimentar identificou-se a alta ingestão de adicional energético. Conclui-se que a baixa renda é o principal determinante da IA inclusive em indivíduos obesos, e que a eutrofia da infância pode se transformar em obesidade na idade adulta quando há mudança na rotina familiar e de vida e se houver comprometimento na qualidade da dieta.

1360

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UMA CONQUISTA PARA O ESTADO DE MATO GROSSO (MT)

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Coelho, EM; Ribeiro, ZCR
Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso

Diante do cenário de transição epidemiológica, fundamentada no aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis que permeia todos os ciclos da vida humana associados à inadequação alimentar, a Coordenação Estadual de Alimentação e Nutrição do Estado de Mato Grosso (MT) capacitou multiplicadores em Alimentação Saudável e Atividade Física embasadas na Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, Proposta da Iniciativa de promoção do aumento do consumo de legumes, verduras e frutas (LV&F), e dos Dez Passos de uma Alimentação Saudável. O objetivo deste trabalho é analisar o rojeto de Capacitação de Multiplicadores em Alimentação Saudável e Atividade Física no âmbito Estadual. A Capacitação foi construída em cinco etapas: elaboração do conteúdo e da didática a ser utilizada; apresentação do conteúdo elaborado pelos técnicos de cinco regionais para correção e avaliação; validação com a participação dos técnicos dos dezesseis Escritórios Regionais existentes no Estado; capacitação dos técnicos das secretarias municipais das dezesseis regionais; desenvolvimento da Capacitação pelas Secretarias municipais. A análise do desenvolvimento das ações demonstra que dos 16 Escritórios houve representação de 94% e dos 141 municípios do Estado somente 0,7% não participou. Através desse Projeto, foram capacitados 15 Regionais e responsáveis em formar os técnicos atuantes nas Secretarias Municipais de saúde, em 2008 e 2009. Como resultado, evidencia-se que o Estado de MT atingiu 94% dos Escritórios Regionais, com 248 técnicos habilitados a contribuir com a promoção da saúde nas diversas demandas que essa área proporciona. A ação prova que a demanda é existente e atendeu às expectativas, tornando a iniciativa uma conquista exitosa. Portanto essa análise aponta que as propostas atendeu as necessidades locais para atuarem na promoção da saúde, fortalecendo o modelo de atenção primária com visão ampliada às intervenções no processo saúde-doença. Conclui-se que essa iniciativa pôde subsidiar uma das maiores propostas mundiais de promoção da saúde já implantada no Estado de MT, e que o monitoramento contínuo destas ações é uma necessidade para reforçar sua implantação acompanhando os resultados e avaliando a melhoria dos indicadores de saúde da população do estado.

1022

CELEBRAÇÃO DO DIA DO NUTRICIONISTA/2009 – FOCO NO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. SANT'ANA DO LIVRAMENTO – RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ana Luiza Gonçalves Soares; Sibelle Pereira Gonçalves
Santa Casa de Misericórdia de Sant'Ana do Livramento

Introdução

O consumo insuficiente de frutas e hortaliças está entre os 10 fatores de risco que mais causam morte e doenças em todo o mundo. Conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS), o consumo de frutas, legumes e verduras deve ser de, pelo menos, 400g ao dia, o que equivale a aproximadamente 3 porções de legumes e verduras

e 2 porções de frutas. Estima-se que a população brasileira consuma menos da metade das recomendações nutricionais de frutas e hortaliças.

Objetivos

Esta ação teve como objetivo divulgar o dia do nutricionista na comunidade santanense, investigar o estado nutricional da população, verificar o consumo diário de, pelo menos, uma porção de frutas ou hortaliças e incentivar a ingestão destes alimentos.

Metodologia

Foi realizada uma ação em comemoração ao dia do nutricionista no hall de entrada de um hipermercado da cidade, contando com a participação voluntária dos clientes. Foi mensurado o peso em balança plataforma, marca Filizola, com capacidade para 150kg e precisão de 100g, previamente calibrada. A altura foi aferida com o estadiômetro da própria balança. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado utilizando os pontos de corte para IMC preconizados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para adultos e os pontos de corte sugeridos por Lipschitz para idosos. Foi questionado sobre o consumo diário de pelo menos uma porção de frutas ou hortaliças e, ao final, foram distribuídos folhetos com informações sobre a importância do consumo de frutas, legumes e verduras.

Resultados

Foram avaliados 98 indivíduos, sendo 60% do gênero feminino e 40% gênero do masculino. A idade média foi de 44,2 anos ($\pm 14,3$), variando de 20 a 78 anos, sendo 18,4% dos avaliados acima de 60 anos. Foi verificada prevalência de 27,6% de eutrofia, 53,0% de sobrepeso e 19,4% de obesidade. Quanto ao consumo de frutas, legumes e verduras, 44% referiu não consumir frutas e hortaliças diariamente.

Conclusões

De acordo com os dados obtidos percebe-se uma elevada prevalência de excesso de peso (72,4%) e um baixo consumo de frutas, legumes e verduras na população avaliada. O consumo diário desses alimentos nem sempre é frequente, o que impossibilita atingir as recomendações da OMS. O incentivo ao consumo adequado de frutas e hortaliças é uma ação muito importante na promoção da saúde e deve ser enfatizado pelo profissional nutricionista.

0708

AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN) NO COTIDIANO DO NUTRICIONISTA: DINÂMICA DA TEIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Rotenberg, S; Burlandy, L; Mendonça C P; Enilce Sally; Ayres, K; Dias PC; Ferreira, DM
Universidade Federal Fluminense

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional ainda é distante na percepção dos profissionais de saúde, necessitando maior reflexão. Os resultados de uma pesquisa desenvolvida com profissionais da atenção básica de Niterói indicaram que apesar de prevalecer uma concepção ampliada de SAN as conexões entre este campo conceitual e as ações desenvolvidas no cotidiano de trabalho foram frágeis. Com o objetivo de consolidar essas relações foram realizados encontros com nutricionistas, docentes e discentes do último período do curso de nutrição sobre esta temática. Este trabalho tem como objetivo descrever o resultado da dinâmica realizada nesses encontros. A atividade intitulada DINÂMICA da TEIA consistiu na exposição oral onde cada participante, dispostos em círculo, segurando uma ponta de um rolo de barbante relatava de forma sucinta, ações do seu cotidiano que poderiam ser identificadas como ações de SAN, que foram registradas para o debate. Foram realizadas, em 2009, três dinâmicas envolvendo 36 participantes 11 professores, 20 alunos e 9 nutricionistas. Diferentes ações no âmbito da SAN puderam ser identificadas: 1. Produção e consumo de alimentos e sustentabilidade ambiental 2. Promoção de alimentação saudável com respeito aos hábitos alimentares 3. Vigilância sanitária em diferentes espaços de atuação 4. Participação em equipe interdisciplinar e intersetorial. Foram também destacadas ações do Programa de Alimentação Escolar, do Programa Bolsa Família e práticas com a população de rua. O uso da Dinâmica da Teia possibilitou o aprofundamento e maior reflexão sobre o tema, permitindo que cada um pudesse perceber a relação da temática com seu cotidiano de trabalho em todos os campos da nutrição. Por outro lado, nem todos se sentiram confortáveis com a dinâmica, uma vez que ela estimula a exposição oral. Entretanto, a dinâmica pode ser utilizada como uma estratégia educativa que vise à aproximação entre conceitos e práticas na formação e atuação em nutrição.

0224

GRUPO DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR: ATENÇÃO INTERDISCIPLINAR À SAÚDE DO USUÁRIO COM SÍNDROME METABÓLICA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Pereira, L; Santos, CPB; Rúbio, D; Oliveira, EL; Menon, MC
SBIBAE

A síndrome metabólica (SM) é considerada um fator de risco cardiovascular, sendo caracterizada pela associação de HAS, obesidade abdominal, tolerância à glicose prejudicada, hipertrigliceridemia e baixas concentrações sanguíneas de HDL-colesterol. A mudança dos hábitos alimentares inadequados e a perda de peso, associadas à prática de atividade física regular, são a primeira escolha para o tratamento da SM por favorecer à redução dos fatores de risco para desenvolvimento da DM Tipo 2 e doenças cardiovasculares. O presente relato descreve a experiência da intervenção de um Grupo de Reeducação Alimentar (GRA) com encontros semanais envolvendo profissionais do PSF e NASF de uma UBS, na melhora da qualidade de vida de um usuário com SM. Após ter seu caso discutido em reunião de equipe PAS de 39 anos, do sexo masculino foi encaminhado para o GRA (terapia comportamental, discussão sobre alimentação e nutrição e prática de atividade física leve). O mesmo apresentava em 07/04/09 PA 160x100mmHg, glicemia 170mg/dL, triglicérides 635mg/dL, colesterol total 239mg/dL e HDL 32mg/dL, peso 127,4kg, altura 1,69m, IMC 43,6kg/m². Depois de 3 meses de participação no GRA, adequação da dieta e consumo de hipoglicemiantes oral 1/dia verificou-se melhora dos parâmetros avaliados: PA 140x80mmHg, glicemia 128mg/dL, triglicérides 147mg/dL, colesterol total 219mg/dL, HDL 38mg/dL, peso 119,1kg e IMC 41,7kg/m². As mudanças no estilo de vida de PAS estimuladas por meio da intervenção educacional e terapêutica em grupo com atuação de profissionais de diferentes áreas do saber possibilitou a melhora do quadro e consequente redução dos fatores de risco relacionados à SM, fato que reforça a importância de ações coletivas e interdisciplinares.

1256

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE FREQUENTADORES DE ALBERGUES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Santos N, MS; Soares, ST; Pita, CO; Lee, V; Coelho, ED; Zaccarelli, EM
Universidade Paulista

Introdução: A população de rua sobrevive, no que se refere à alimentação, basicamente por meio da ação filantrópica exercida pelas organizações sociais de caráter privado. Objetivo: avaliar o estado nutricional de frequentadores de albergues do município de São Paulo e a aceitação da alimentação oferecida nos mesmos. Metodologia: A pesquisa foi realizada em 3 albergues do município de São Paulo, com 200 frequentadores do gênero masculino com faixa etária variando de 18 a 59 anos durante o mês de julho de 2009. O peso e altura foram aferidos para cálculo do índice de massa corporal (IMC), classificado segundo critérios propostos pela OMS (2001). Os participantes foram entrevistados para verificar a aceitabilidade da alimentação oferecida nos albergues, sendo utilizado o teste da Escala Hedônica Facial de cinco pontos. Os participantes também foram entrevistados para levantamento das patologias existentes. Resultados: os resultados indicaram a prevalência de sobrepeso entre os participantes variando de 25 a 30%, conforme o albergue. A obesidade foi identificada em 7 a 18% dos participantes enquanto 2 a 6% estavam com baixo peso. Cerca de 18 a 40% dos frequentadores das entidades possuíam alguma doença ou agravo associado, sendo os mais comuns a hipertensão e o uso de álcool e drogas. A análise sensorial foi feita para quantificar a satisfação dos indivíduos com o sabor, aceitação e variedade da comida ofertada. Os percentuais mais altos foram, em sua maioria, na categoria "Bom" e "Ótimo". No quesito sabor, os índices foram 68, 70 e 90 (%) conforme o albergue, enquanto, em aceitabilidade 67, 58, 82 (%). Já na variedade, apenas um albergue obteve alto percentual, com 72%. A categoria "péssimo" apresentou um baixo percentual nas três instituições. Conclusão: Pode-se concluir que a população estudada, apesar de estar em condições de rua, sendo acolhida nos albergues, apresentou uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade e também constatou-se um alto índice de doenças relacionadas à obesidade. Os níveis de aceitação, em contrapartida, apontaram para uma completa satisfação dos frequentadores com as refeições oferecidas nesses estabelecimentos.

0571

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE GRAVATÁ, PERNAMBUCO, 2008 -2009**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Alicinez Guerra Albuquerque
Universidade Federal de Pernambuco*

INTRODUÇÃO: A Estratégia Saúde da Família (ESF) está inserida na Atenção Básica, espaço onde as práticas integrais em saúde são exercidas, como a promoção e proteção da saúde, prevenção de agravos, o diagnóstico, tratamento, a reabilitação e manutenção da saúde, tendo como foco a família, abrangendo todas as fases de vida. Diante desta caracterização uma das atribuições da ESF é realizar ações de vigilância à saúde. Neste contexto insere-se a Vigilância Nutricional, importante estratégia para acompanhar o desenvolvimento e crescimento de crianças. Esse acompanhamento é realizado mediante o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), o qual é responsável por registrar as informações do estado nutricional da população atendida pela ESF. **OBJETIVO:** Descrever o Estado Nutricional de crianças de zero a 10 anos de idade atendidas pela ESF no município de Gravatá, Pernambuco. **MÉTODO:** Estudo descritivo de corte transversal, período do ano de 2008 e 2009. A população formada de 12.819 crianças (2008) e 12.755 (2009) foram incluídas como amostra 3.741 (2008) e 3.842 (2009). A coleta de dados consistiu de forma primária, posteriormente os dados foram inseridos e processados no SISVAN do município. O estado nutricional foi descrito com a utilização de índices antropométricos. **RESULTADOS:** Foi verificada entre o ano de 2008 e 2009, uma redução do muito baixo peso (0,99% para 0,7%) e baixo peso (2,75% para 2,53%) para idade e aumento do peso elevado para idade (8,72% para 10,26%); diminuição do déficit de estatura para idade (4,36% para 3,62%); em relação ao peso para altura, houve redução da magreza acentuada (1,58% para 1,48%) e aumento do risco de sobrepeso (16,1% para 18,38%) e sobrepeso (6,55% para 7,94%) entre as crianças até 10 anos de idade. **CONCLUSÃO:** Conhecer o estado nutricional das crianças assistidas pela ESF permite subsidiar o planejamento de ações direcionadas tanto aos fatores determinantes dos desvios nutricionais detectados, bem como o atendimento a criança de forma integral no âmbito da Atenção Básica em Saúde.

0738

IMPACTO DA ADEÇÃO DE ADULTOS E IDOSOS AO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Danielle Soares Gardone; Daniel Pontes Braga; Marina Guedes Fraga Lopes; Sonia Machado Rocha Ribeiro; Hércia Stampini Duarte Martino
Universidade Federal de Viçosa*

As doenças crônicas não transmissíveis são as principais causas de morte no mundo, sendo a alimentação um dos principais fatores de risco modificáveis dessas doenças. Logo, é imprescindível a terapia nutricional como parte do tratamento. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a adesão de adultos e idosos atendidos em uma Unidade Básica de Saúde da cidade de Viçosa-MG ao acompanhamento nutricional por meio dos retornos e do controle de peso corporal. Foram mensurados o peso e a estatura em consultas individuais. Avaliou-se o estado nutricional de adultos e de idosos pelo IMC. Os indivíduos avaliados receberam orientações nutricionais individualizadas e foram estimulados à prática de atividades físicas. Foram atendidos, inicialmente, 76 indivíduos com idade de 23 a 81 anos, sendo 2,6% (n=2) com baixo peso, 17,1% (n=13) em estado de eutrofia, 30,3% (n=23) com sobrepeso e 50% (n=38) obesos. Destes, 64,1% (n=25) eram hipertensos, 20,5% (n=8) eram diabéticos e 20,5% (n=8) apresentavam dislipidemias. Entre os dois pacientes que apresentaram baixo peso, ambos aderiram ao tratamento, comparecendo aos retornos e seguindo as orientações nutricionais propostas. Em um deles foi observado ganho e no outro a manutenção do peso. Dos indivíduos eutróficos, 15,4% (n=2) compareceram aos retornos, perderam peso (1,9+0,5kg) e relataram ter adotado as orientações propostas. Daqueles indivíduos com sobrepeso e obesidade, 60,6% (n=37) aderiram ao acompanhamento nutricional e observou-se perda de peso em 56,8% (n=21) deles. A dificuldade de adaptar o novo regime à rotina diária, a mudança no estilo de vida, a falta de acesso a alimentos apropriados, ou esforços extras requeridos na preparação do alimento são condicionantes impostas à adesão ao tratamento dietoterápico. Tal situação reforça a necessidade de se desenvolver estratégias de intervenção nutricional, como o

estímulo à mudança de comportamento da população de risco e a divulgação de informações sobre medidas de prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis.

0532

ALIMENTAÇÃO E CÂNCER E SUAS INTERFACES NA PROTEÇÃO À SAÚDE**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Sueli Couto; Sheila Rotenberg; Joana D'arc Oliveira Dantas; Thais Salema Nogueira de Souza; Suzete Marcolan; Elda Lima Tavares; Carla Corte Real; Fabio Silva Gomes
Instituto de Nutrição Annes Dias/SMSDC-Rio; Faculdade de Nutrição/UFF*

Na saúde pública a relevância do tema câncer é ditado por sua repercussão em coletividades, envolvendo abordagens que vão desde a busca de modos de viver e prevenir o câncer até o cuidar de pessoas acometidas por uma das formas da doença. Em termos de prevenção, os conhecimentos produzidos pela ciência indicam que hábitos de vida saudáveis, incluindo alimentação adequada e atividade física, podem reduzir o risco de câncer. A alimentação pode tanto proteger o organismo como propiciar o desenvolvimento do câncer. Na intenção de divulgar que existem medidas de proteção, o INCA em parceria com o INAD, iniciou um projeto que visa a construção de material educativo com agentes comunitários de saúde (ACS) e outros profissionais da Estratégia de Saúde da Família. O objetivo do presente trabalho é apresentar um recorte do projeto, em que foram levantadas as representações dos profissionais e da população sobre a relação alimentação e câncer. Foi utilizada dinâmica de construção de murais usando palavras evocadas por todos os 40 participantes. Os ACS replicaram a dinâmica e/ou aplicaram questionários junto aos seus pares e a população, envolvendo 250 pessoas. Em todos os grupos as causas do câncer foram associadas à vida: sentimentos e comportamentos. Quanto aos comportamentos foram citados: alimentação inadequada, consumo de cigarro e álcool e a falta de prevenção e cuidado à saúde. A prevenção do câncer foi representada, em sua maioria, pela alimentação saudável e adequada, sobretudo pela inclusão de alimentos específicos, assim como por alimentos a serem evitados. A relação alimentação e câncer foi associada à necessidade de restrições aos alimentos processados e gordurosos identificados culturalmente como maléficos. E também, à importância de maior consumo de frutas, legumes e verduras. Em todas as respostas houve uma evocação de sentidos, o que fez emergir valores, aspectos culturais e sentimentos. A alimentação é um dos fatores que está na raiz da vida, pode proteger contra as adversidades, neste caso o câncer.

0711

QUALIDADE DA DIETA DE USUÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE BELO HORIZONTE - MG**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Paula Martins Horta; Mariana Nunes Pascoal; Andrezza Helena Cardoso; Aline Cristine Souza Lopes; Luana Caroline dos Santos
Universidade Federal de Minas Gerais*

Introdução: Com o advento da transição nutricional, têm-se procurado desenvolver inquéritos dietéticos, que permitam relacionar o consumo alimentar com a morbimortalidade, sobretudo relacionada às Doenças e Agravos Não-Transmissíveis (DANT). Neste contexto, destaca-se o índice de qualidade da dieta (IQD) por proporcionar um resumo das características da alimentação.

Objetivos: Avaliar a qualidade da dieta de usuários de um Serviço de Atenção Primária à Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais.

Métodos: Estudo transversal com usuários adultos e idosos de Unidade Básica de Saúde, encaminhados ao atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e Serviço de Promoção à Saúde - Academia da Cidade. Os critérios para encaminhamento incluíram obesidade e/ou comorbidades desestabilizadas. Realizou-se avaliação da qualidade da dieta pelo índice proposto por Fisberg et al. (2004).

Resultados: Foram avaliados 126 usuários, 51,9±11,4 anos, 94,4% mulheres. Verificou-se elevada prevalência de DANT: 99,7% de excesso de peso em idosos e 99,5% em adultos; 54,8% de Hipertensão Arterial Sistêmica; 28,6% de Hipercolesterolemia; 15,1% de Diabetes Mellitus e 13,5% de Hipertrigliceridemia. O escore médio para o IQD foi de 67,3±11,5, com 56,3% de dieta adequada, 42,9% dieta que necessita de modificação e 0,8% dieta inadequada. Entre os componentes do IQD, houve maior adequação para colesterol, gordura saturada e gordura total (mediana de 10 pontos). O grupo dos leites e derivados e

das hortaliças foram os que apresentaram menores escores: 2,6 (IC95%: 2,7-3,7) e 4,1±3,3, respectivamente. Valores intermediários foram obtidos para os demais componentes: grupo dos cereais, pães, tubérculos e raízes (9,8; IC95%: 7,9-8,8); carnes, ovos e leguminosas (9,1; IC95%: 7,5-8,4); frutas (8,2; IC95%: 5,2-6,7); sódio (7,1; IC95%: 5,3-6,6) e variedade da dieta (5,8±2,6).

Conclusão: Observou-se elevada proporção da amostra com dieta a ser melhorada favorecendo maior prevalência de DANT. Denota-se assim a importância do aconselhamento nutricional na Atenção Primária à Saúde.

1322

A BUSCA DA INTEGRALIDADE ATRAVÉS DA INSERÇÃO DE OUTROS PROFISSIONAIS NO PROCESSO DE TRABALHO DA ATENÇÃO BÁSICA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Patrícia Maria de Oliveira; Mick Lennon Machado; Gisele da Silva; Ana Paula Dalto 'e Garbelotto; Neila Maria Viçosa Machado; Tulani Conceição da Silva Santos; Marcelo Florentino; Patrícia Freitas Assunção; Viviane Hultmann
Programa de Residência Integrada em Saúde da Família - UFSC*

A Política Nacional de Humanização pode ser entendida enquanto um conjunto de estratégias que visa qualificar a atenção em saúde. Nos seus princípios norteadores, pressupõe-se a troca de saberes entre os indivíduos, as famílias e os profissionais. Assim, reconhece-se a atuação em território por parte de outros profissionais de fundamental importância para concretização da Política, visto que este pode ser um espaço promotor da integralidade da atenção e de garantia ao acesso universal à saúde.

Em contrapartida, a portaria nº154 de 24 de janeiro de 2008 do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), tem o intuito de incorporar ao trabalho das equipes da Estratégia Saúde da Família (ESF). Fica o questionamento quanto as dificuldades iniciais de estruturação de novas políticas, bem como as limitações de formação profissional voltada para o trabalho em conjunto, a construção da interdisciplinaridade em saúde com vistas a integralidade. O programa de Residência Integrada em Saúde da Família da Universidade Federal de Santa Catarina, abrigado em Centros de Saúde (CS) do município de Florianópolis, permite a atuação de farmacêutico, psicólogo, assistente social e nutricionista junto às Equipes Básicas da ESF, entendendo que o olhar ampliado e integral a saúde necessita de outros saberes, anteriormente a criação dos NASF. As atividades realizadas por estas profissões, que formam a chamada equipe complementar, se constitui em planejamento, territorialização, vigilância em saúde e participação em atividades de grupo; visita domiciliar; atendimento individual; interconsulta; acolhimento; reunião de planejamento mensal do CS, e reuniões de planejamento das áreas, onde é possível contribuir com o planejamento das ações de cada equipe da ESF, bem como discutir casos e se co-responsabilizar pelas questões de saúde com os profissionais da equipe básica. Foi possível perceber a importância destas profissões estarem presentes no cotidiano da atenção básica, podendo contribuir no planejamento das ações daquela comunidade e construir junto com os outros profissionais uma atenção a saúde mais interdisciplinar e integral, não baseadas apenas no matriciamento.

0297

EXPOSIÇÃO SOLAR, CONCENTRAÇÃO SANGUÍNEA E CONSUMO ALIMENTAR DE VITAMINA D EM MULHERES ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA PARTICULAR DO LITORAL DE SANTA CATARINA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Vanessa Korz; Cristina Henschel de Matos
Universidade do Vale do Itajaí*

A vitamina D é um hormônio que desempenha importantes funções no organismo, podendo ser obtida pela dieta e pela exposição solar. Sua deficiência está relacionada a diversos problemas de saúde como distúrbios ósseos. Este estudo objetivou avaliar e comparar a concentração sanguínea de vitamina D, seu consumo alimentar e o tempo de exposição solar de mulheres assistidas por uma clínica particular do litoral de Santa Catarina. A amostra foi constituída por 92 participantes entre 20 e 60 anos de idade e foram coletados: a concentração sanguínea de vitamina D, segundo Lofti et al. (2007), o estado nutricional, classificado de acordo com os parâmetros da OMS (2004), o consumo de alimentos ricos em vitamina D, por meio de um questionário de frequência alimentar, e dados referentes a exposição solar, como o uso de filtro solar, além de variáveis socio-

conômicas. A idade média das mulheres foi de 31,50±10,02 anos e destas 33,70% (n=31) possuíam baixa concentração sanguínea da vitamina e o consumo alimentar deste nutriente foi inadequado em 95,66% (n=88) da amostra, com valor médio de 1,60±1,69mcg diária. A maioria das mulheres era eutrófica (60,87%; n=56) e apresentava adequada exposição solar (89,13%; n=82), apesar de 65,22% (n=60) utilizarem filtro solar. A deficiência da vitamina D foi mais evidente nas mulheres com maior IMC, que aplicavam filtro solar e que possuíam menor escolaridade. Diante do exposto, são necessárias medidas para aumentar a ingestão alimentar de vitamina D de modo a diminuir a prevalência de hipovitaminose D nesta população.

0886

FATORES ASSOCIADOS À VARIAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES PÓS-MENOPÁUSICAS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Tamara Trescastro Silveira; Josiane Siviero; Karia Giane Mendes; Dino Roberto Soares de Lorenzi
Universidade de Caxias do Sul-UCS e Unilasalle*

Climatério é a fase da vida da mulher que representa a transição do período reprodutivo ao não reprodutivo. Ocorre a partir dos 35-40 anos, e normalmente encerra-se aos 65 anos. Esse período é dividido em pré-menopausa, peri-menopausa e pós-menopausa. O índice de massa corporal (IMC) feminino parece atingir os seus maiores valores no período que coincide com a menopausa. Porém os fatores determinantes da prevalência de obesidade entre mulheres ainda não estão elucidados. Permanece incerto se a tendência de excesso de peso no climatério é decorrente da queda progressiva de estrogênio ou se estaria relacionada ao estilo de vida das mulheres. O objetivo deste estudo foi analisar os fatores associados à variação do índice de massa corporal de mulheres na pós-menopausa. Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, com 294 mulheres pós-menopáusicas entre 45 e 60 anos, atendidas no ambulatório de Climatério da UCS. Considerou-se na pós-menopausa toda mulher em amenorréia espontânea por doze meses ou mais. Foram excluídas mulheres com histerectomia e/ou ooforectomia bilateral prévia, usuárias de contraceptivos hormonais ou terapia hormonal. O IMC foi calculado e classificado segundo OMS. Foram analisadas variáveis sociodemográficas, biológicas, reprodutivas e relacionadas com as suas condições de saúde, dentre estas: idade, escolaridade, cor, ocupação, renda familiar mensal per capita, estado marital, número de filhos, idade da menopausa, tabagismo, atividade física regular, presença de co-morbidades clínicas (hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, infarto agudo do miocárdio e/ou acidente vascular cerebral prévios). Os dados foram analisados através do teste T-Student, análise de variância (ANOVA) e regressão linear múltipla. Idade média foi de 53,9±4,1 anos. A maioria das mulheres era branca (70,3%), com companheiro fixo (63,1%) e não exerciam ocupação remunerada (70,3%). A média da renda mensal per capita foi 1,3±1,1 salários. Considerando os hábitos de vida, 70,7% relataram não possuir hábito tabagista e não realizar atividade física (71,1%). A prevalência de sobrepeso e obesidade foi de 63,8%, com IMC médio de 27,5±5,4 kg/m². Associaram-se menores índices de massa corporal em mulheres pós-menopausadas fumantes e que possuem ocupação remunerada.

0765

AValiação DA PRESENÇA DE FERRO NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS DE 6 A 24 MESES DO MUNICÍPIO DO GUARUJÁ-SP.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Ana Paula Nogueira de Moraes Kian; Leni Virgilio Brum; Christiane Carpentiere; Roberta Fernandes Garcia; Tamara Stulbach
Universidade Paulista*

A anemia por deficiência de ferro é um sério problema de saúde pública no Brasil, principalmente em crianças menores de 2 anos. Um forte determinante é a dificuldade de introduzir alimentos fonte desse mineral e suprir as recomendações diárias. O presente trabalho avaliou a presença do ferro na alimentação complementar de crianças de 06 a 24 meses frequentadoras de uma policlínica do município do Guarujá-SP. Participaram do estudo 15 mães de crianças entre 6 e 24 meses que responderam a um questionário com perguntas fechadas sobre as práticas alimentares realizadas os seus filhos. Após a coleta dos dados foi feita uma intervenção onde as mães receberam informações sobre uma alimentação saudável e como melhorar a biodisponibilidade do mineral na alimentação de seus filhos.

Foi possível constatar que a maioria das mães (60%) não tem o conhecimento quanto à quantidade do porcionamento e quais os alimentos fontes de ferro. A falta de conheci-

mento das mães em relação à seleção de alimentos e a interação entre nutrientes permitem o baixo consumo deste mineral e aumento na prevalência da anemia ferropriva. Conclui-se que a presença de anemia ferropriva em crianças de 6 a 24 meses está diretamente relacionada à falta de conhecimento das mães. A intervenção nutricional pode colaborar na prevenção desta da carência nutricional em lactentes.

1108

CONHECENDO O FUNCIONAMENTO DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA (RS)

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Andressa da Rosa Rodrigues; Aline dos Santos Sampaio; Francieliane Jobim Benedetti
Centro Universitário Franciscano-UNIFRA*

A Atenção Básica, como primeiro nível de atenção do Sistema Único de Saúde (SUS), caracteriza-se por um conjunto de ações no âmbito individual e coletivo, que abrange a promoção e proteção da saúde, a prevenção de agravos, o diagnóstico, o tratamento, a reabilitação e visa à manutenção da saúde. O objetivo desta pesquisa foi analisar o funcionamento e a realidade de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do município de Santa Maria (RS). Foi realizado um estudo descritivo de análise situacional e aplicou-se um questionário semi-estruturado ao agente administrativo da unidade, contendo perguntas referentes ao funcionamento e estrutura. A UBS possui fácil acesso para a comunidade e não possui seu atendimento restrito ao bairro, conta com 16 profissionais da saúde e administrativos e com três estagiários. Os profissionais da saúde estão divididos em médicos pediatras, ginecologistas e clínicos gerais, dentistas, enfermeiro, técnico em enfermagem e agentes administrativos. As visitas domiciliares são realizadas quando há estagiários ou em casos de chamados. A demanda de pacientes é em média 180 usuários por dia. O agendamento das consultas é feito conforme data marcada, tendo preferência crianças até um ano, gestantes e idosos. Reuniões com a comunidade são realizadas mensalmente, bem como grupos de auto-ajuda para hipertensos, diabéticos e gestantes. Os medicamentos suprem a demanda, os materiais utilizados, não são reutilizados, sendo todos enviados para o lixo PRT. A grande dificuldade enfrentada atualmente é o encaminhamento para especialistas, o tempo de espera é aproximadamente seis meses. A partir deste trabalho foi possível perceber que a unidade supre as necessidades da comunidade em relação à saúde em geral. Através dos grupos de auto-ajuda é possível promover a prevenção e promoção de saúde, integrando a unidade com os usuários assim melhorando a qualidade de vida. O problema maior que enfrentam atualmente refere-se ao fluxo de referencia e contra-referencia. Em relação aos profissionais de saúde a unidade encontra-se com um bom suporte, atendendo as necessidades de toda população.

1118

ASSOCIAÇÃO DA INSATISFAÇÃO CORPORAL INFANTIL COM PERCEPÇÕES MATERNAIS EM CRIANÇAS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Adriana da Rosa Cherem; Maria Romilda Rodrigues; Jacqueline do Nascimento Erbes; Marina Elisa Pfitzer; Adriana Bramorski
UNIVALI*

A imagem corporal é a figura do próprio corpo que formamos mentalmente, sendo influenciada por pressões dos pais e amigos, sofrendo distorções pelo temor à obesidade. Objetivou-se avaliar a associação entre a insatisfação corporal com o estado nutricional e percepções/preocupações maternas. Estudo de corte transversal realizado com 92 escolares do ensino fundamental. Avaliou-se o estado nutricional a partir dos dados: idade, sexo, estatura e peso do indivíduo, apresentando como resultado os valores em percentis do índice de massa corporal por idade, sendo classificados conforme Conde e Monteiro (2006). A insatisfação corporal foi avaliada de acordo com o preconizado por Tiggeman e Wilson-Barret (1998). Informações sobre percepções/preocupações maternas foram obtidas com aplicação de um questionário encaminhado à mãe ou ao responsável. A associação entre as variáveis foi analisada por meio do teste de qui-quadrado de Pearson. A concordância entre a imagem corporal percebida e desejada foi verificada por meio do teste kappa ponderado. Foram consideradas significativas as diferenças quando valor de $p < 0,05$. Dos 92 escolares pesquisados, 70,6% apresentaram peso normal, 19,4% excesso de peso e 10% obesidade. Observou-se uma associação ($p=0,01$) entre as crianças obesas

(100%) e eutróficas (73%) com insatisfação corporal. Quando a mãe considerava que o filho se preocupava com o peso, associação significativa ($p=0,04$) foi verificada com o desejo deste de emagrecer (56,7%), assim como quando a mãe considerava o peso do filho acima do normal, índices maiores de insatisfação corporal ($p=0,04$) foram encontrados. Em 88,8% ($p=0,00$) das crianças com obesidade as mães se preocupavam com o peso do filho. Os resultados aqui descritos indicam a necessidade de programas de educação nutricional inseridos no ambiente escolar, não somente para as crianças, mas para os pais, professores e demais profissionais envolvidos.

0240

ELABORAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO IMPRESSO SOBRE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA PARA CRIANÇAS DE 2 E 3 ANOS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Roseane Moreira Sampaio Barbosa; Emilson Souza Portella; Anna Carolina Batista Bayer; Luciléia Granhen Tavares Colares; Eliane de Abreu Soares
Fundação Atauolpho de Paiva / UFRJ*

Introdução: O uso crescente de materiais educativos como recursos na educação em saúde tem assumido papel importante no processo de ensino-aprendizagem. Objetivo: Elaborar material educativo impresso (MEI) sobre alimentação adequada para crianças de 2 e 3 anos. Método: O MEI foi desenvolvido em duas etapas segundo Mialhe & Silva (2008). A primeira (pré-projeto) teve a finalidade de definir as razões, as informações para elaboração e o público alvo a quem se destina. E na segunda (projeto) levou-se em consideração alguns princípios como: conteúdo, organização, motivação para leitura do mesmo, linguagem e representação gráfica. Resultados: Verifica-se que na faixa etária de 2 e 3 anos ocorrem alguns problemas de saúde (anemia ferropriva, hipovitaminose A, déficit e excesso ponderal e dislipidemia) e também inadequação da dieta pelo baixo consumo de alimentos dos grupos das frutas, hortaliças, cereais e leite e alto consumo de açúcares. Portanto, surge a necessidade da elaboração de MEI para responsáveis e recreadores de crianças de 2 e 3 anos abordando quatro temas considerados importantes para a promoção da alimentação e do estilo de vida saudáveis na infância: a alimentação variada destacando os oito grupos alimentares (cereais, batatas e mandioca; feijões; verduras e legumes; frutas; leite, queijo e iogurte; carnes e ovos; açúcares e doces e gorduras e óleos) e o controle da ingestão de alimentos com alto teor de sal; o consumo freqüente de água; a prática regular de atividade física por meio de brincadeiras infantis para manutenção de peso adequado e a higiene das mãos das crianças. Na elaboração do texto foram utilizadas mensagens claras, termos simples e de fácil compreensão dos responsáveis e recreadores. Conclusão: O MEI pode ser utilizado como ferramenta de educação nutricional contribuindo na formação de práticas alimentares saudáveis na infância.

0885

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA PIRÂMIDE ALIMENTAR: UM COMPARATIVO ENTRE PARTICIPANTES DE GRUPOS DE INCENTIVO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Santos, MS; Soares, ST; Mingos, RT; Cierro, D; Coelho, ED
Universidade Paulista*

Introdução: A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e envolve uma multiplicidade de aspectos que influenciam a qualidade de vida do indivíduo. A questão alimentar hoje ocupa um lugar de destaque no contexto mundial. Pode-se perceber uma grande preocupação com hábitos alimentares adequados e com as consequências de uma alimentação incorreta. Objetivo: Avaliar o nível de conhecimento da pirâmide alimentar de participantes de grupos de incentivo à alimentação saudável e de frequentadores de uma Unidade Básica de Saúde do município de São Paulo. Métodos: A amostra foi composta por 50 indivíduos de ambos os gêneros, sendo 25 do grupo de incentivo à alimentação saudável e outros 25 dos que não participavam do grupo. Para avaliação do conhecimento da pirâmide e do nível de conhecimento nutricional, aplicou-se um questionário de múltipla escolha. Resultados: O estudo mostrou que um percentual de 60% dos indivíduos de ambos os grupos possuía algum tipo de conhecimento sobre a pirâmide alimentar. Entre os dois grupos avaliados, a maioria dos indivíduos acredita que

devem ser consumidas diariamente de 5 a 6 porções de frutas, representando 36% dos participantes do grupo e 48% dos não participantes. Entre a população que participava do grupo educativo, 28% considerou que devem ser consumidas de 3 a 5 porções de frutas diariamente, enquanto que na população não participante do grupo o índice foi de 24%. Em relação à opinião comparativa acerca da concentração de gordura presente em dois alimentos, dentre os indivíduos participantes do grupo, 80% opinaram que o leite integral é mais gorduroso que o refrigerante e entre os indivíduos não participantes, 68% acreditam que o refrigerante contém mais gordura que o leite integral. Conclusão: Os indivíduos que participaram do grupo apresentaram maior conhecimento quanto às práticas nutricionais em geral, enfatizando que a educação nutricional é um fator primordial para a conscientização da população sobre alimentação saudável.

0513

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE SANTA MARIA, RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Thiago Durand Mussoi; Ruth Maurer; Taise Dobner; Laissa Benites Medeiros; Patrícia Vianna da Rosa
CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO - UNIFRA

O programa Bolsa Família (BF) foi criado em 2004 pelo governo federal a fim de reduzir as taxas de desigualdade social e melhorar a situação alimentar e nutricional da população. Para ter o benefício às famílias fazem renovação semestral do seu cadastro com acompanhamento de vacinas, frequência escolar e acompanhamento antropométricos¹. Os dados antropométricos coletados dos beneficiados permitem avaliar o risco de doenças cardiovasculares ateroscleróticas (DAC), resistência a insulina e acompanhamento nutricional, por meio da circunferência da cintura (CC), relação cintura quadril (RCQ)² e índice de massa corporal (IMC) respectivamente. Objetivou-se neste estudo verificar o estado nutricional de mulheres beneficiadas pelo BF, da região oeste de Santa Maria, RS em 2009. A avaliação nutricional realizada foi por meio das classificações da CC, RCQ e IMC. A verificação da circunferência da cintura e do quadril foi feita utilizando fita métrica flexível e inelástica segundo o método de Lohman, 1991. Para se verificar a diferença estatística utilizou-se o teste t de student. O total de avaliadas foram 448 mulheres, destas 39% (175) eutróficas, 59% (264) sobrepeso e/ou obesidade e 2% (9) magreza. Quanto às variáveis CC e RCQ encontrou-se que 65% (290) risco elevado e/ou muito elevado em relação a CC e 46% (204) risco para RCQ. Os dados mostram uma diferença significativa ($p < 0,05$) entre as avaliadas eutróficas e as com sobrepeso/obesidade. Verifica-se também uma diferença estatística significativa ($p < 0,05$) entre as classificações da CC e RCQ, onde verificamos maior sensibilidade da variável CC para o diagnóstico de risco de DAC. Conclui-se que as famílias beneficiadas pelo BF apresentam em sua maioria (61%), risco nutricional, como também risco para DAC, decorrentes da má alimentação, principalmente pelo excesso de consumo. O programa federal tem seus méritos pela melhora evidente da desigualdade social que verificamos nos últimos anos, porém por meio dos dados encontrados e no local onde foi realizado o estudo, sugere-se que este programa seja regionalizado e com uma maior assistência nutricional dentro do programa bolsa família.

0683

ESTADO NUTRICIONAL DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NUMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Departamento de Nutrição/Universidade Gama Filho; Oliveira, AB; Siqueira, EC; Florentino, AM
Universidade Gama Filho

No Brasil e em vários países do mundo, a agenda das políticas públicas de proteção social, combate e promoção da saúde e da SAN tem incorporado o debate sobre os programas de transferência condicionada de renda (TCR). O Programa Bolsa Família (PBF) foi criado em 2004, estabelecendo o repasse de benefícios monetários mensais a famílias classificadas em situação de pobreza e extrema pobreza, com fins de gastos com alimentação, educação e saúde. Este trabalho visou avaliar o estado nutricional dos beneficiários do Programa Bolsa Família bem como ressaltar a importância do nutricionista na efetivação deste programa. A pesquisa constou em coletar os dados antropométricos das planilhas dos meses de agosto a outubro de 2008 dos beneficiários do Programa Bolsa Família,

atendidos pelo serviço de Nutrição de uma Unidade Básica de Saúde. Foram analisadas 38 famílias, somando um total de 122 pessoas, sendo estes, 22 crianças menores de 5 anos com faixa etária compreendida entre 0 (zero) meses a 4 anos e 11 meses; 20 crianças escolares (5 anos a 9 anos e 11 meses); 38 adolescentes (10 anos a 18 anos e 8 meses); 04 jovens (20 a 23 anos) e 38 adultos responsáveis (22 a 64 anos). Os resultados encontrados foram de prevalência da eutrofia em ambos os sexos segundo Peso/idade. Nos indicadores Altura/Idade e Peso/ altura, tendenciou a sobrepeso nos meninos no último indicador 5%; nos adolescentes segundo o Índice de Massa Corporal, foi observado que as meninas, 21% eram eutróficas e 3% sobrepeso, nos meninos, 58% eutrofia, 11% baixo peso e 8% sobrepeso; nos adultos dependentes, a prevalência de pré-obesidade foi de 50% e, nos adultos responsáveis, foi diagnosticado nas mulheres pré-obesidade em 39% seguida de eutrofia 29%, obesidade grau I em 11%, grau II em 5% e grau III em 8%. Nos homens eutrofia em 5% e pré obesidade 3%, nos mostrando claramente, que os quadros de pré-obesidade e obesidade prevalece em relação à desnutrição, evidenciando assim, a transição nutricional. Sugere-se uma maior ação do nutricionista no PBF no incentivo à promoção da alimentação saudável a partir de práticas de educação alimentar e nutricional.

0900

AValiação DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM UM CENTRO PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

Ricardo, CZ; Vieira, VL; Andrade, SC; Passanha, A; Garcia, HS; Tanaka, ACDA
Departamento de Saúde Materno-Infantil da FSP/USP

Introdução

Práticas alimentares inadequadas podem representar maiores riscos de obesidade e doenças crônicas não-transmissíveis, evidenciando a importância de atividades que promovam a alimentação saudável entre crianças e adolescentes.

Objetivo

Avaliar o conhecimento adquirido após intervenção nutricional em um Centro para Crianças e para Adolescentes da zona Oeste do município de São Paulo.

Métodos

Estudo de intervenção realizado com indivíduos de 6 a 14 anos de idade. A ação educativa deu-se em quatro encontros semanais realizados nos meses de agosto e setembro de 2009. As atividades foram elaboradas e aplicadas de acordo com o grupo etário. Abordaram-se os grupos alimentares e suas funções no corpo. A avaliação do conhecimento foi realizada por meio da aplicação de questionário, imediatamente antes do início da intervenção e uma semana após o término. Foram avaliados os escolares que responderam aos dois questionários aplicados e obtiveram, ao menos, 75% de frequência nas atividades (n=58). Calculou-se a média das porcentagens de acertos para cada questionário.

Resultados

Entre as crianças, a proporção de acertos foi igual a 52,8% e 92,3% no primeiro e no segundo questionários, respectivamente. Os adolescentes acertaram, em média, 55,7% das questões do primeiro questionário e 89,9%, do segundo. Após a intervenção, as crianças tiveram maior dificuldade na questão que tratava da substituição de um alimento por outro do mesmo grupo; ainda assim, observou-se melhora de 23,5% em relação ao primeiro questionário. Os adolescentes permaneceram com maior dúvida no item que abordava a importância do consumo de vegetais, mesmo com um aumento de 120,0% se comparado ao resultado anterior às atividades.

Conclusão

Ainda que a intervenção educativa em curto prazo resulte em aquisição de informações, é importante a implementação de atividades em caráter contínuo, a fim de proporcionar aos escolares conhecimentos necessários para a reflexão sobre o efeito de suas escolhas alimentares, incentivando a adoção de hábitos saudáveis.

III – ÁREA DE SAÚDE COLETIVA

0499

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES NA ÁREA URBANA DO MUNICÍPIO DE NOVA MUTUM-MT: UMA PROPOSTA DE MONITORAMENTO**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Thais carolina Bassler; Lucila Amaral Carneiro Vianna; Lisiane Paskulin
UNIFESP - Departamento de Enfermagem*

O aumento da população idosa em países desenvolvidos, como naqueles em desenvolvimento, desperta interesse e preocupação com o planejamento de políticas públicas voltadas para a atenção nutricional do idoso. O objetivo desta pesquisa foi descrever o perfil nutricional de idosos residentes na área urbana do município de Nova Mutum - MT, com a finalidade de propor o monitoramento da situação nutricional da população idosa no município. A população incluída na pesquisa foi de 210 idosos, selecionados por amostra probabilística em dois estágios. O diagnóstico do estado nutricional dos idosos foi realizado por meio de medidas antropométricas, com o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), utilizando como critérios diagnósticos os pontos de corte recomendados pelo Ministério da Saúde (MS). Dados sócio-demográficos, como grupo etário, sexo, grau de escolaridade, morbidades, tipo de serviço de saúde utilizado pela população idosa, também foram coletados, por inquérito domiciliar, no período de maio a agosto de 2007. O Programa EPIINFO, versão 6.04, foi utilizado para as análises estatísticas. Os resultados encontrados mostraram a ocorrência de importantes prevalências de inadequação do estado nutricional na população idosa do Município de Nova Mutum, onde 42,86% dos idosos apresentaram sobrepeso e 18,09% baixo peso, reforçando a necessidade de criar um instrumento de monitoramento da situação nutricional para a população idosa do município, sugerindo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para este grupo etário.

1371

DEMANDA DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PARA INDIVÍDUOS COM DIABETES CADASTRADOS NO HIPERDIA**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***MARTINS, RCB; REZENDE, F; BERROCAL, RM
Faculdades Adamantinenses Integradas*

O Diabetes Mellitus (DM) é considerado uma das principais doenças crônicas e a terapia nutricional é universalmente indicada, como tratamento. O Ministério da Saúde recomenda, para a Atenção Básica à Saúde de pessoas adultas e idosas com DM a consulta de nutrição a cada três meses, no entanto, se o indivíduo for obeso, a frequência de consulta passa a ser bimestral. Este estudo teve por objetivo identificar a demanda e o estado nutricional de pacientes portadores de DM cadastrados no programa HiperDia e a cobertura do atendimento nutricional a esses indivíduos no Centro de Saúde do município de Adamantina/SP, no 1º semestre de 2009. Os dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), de identificação pessoal (nome, sexo e idade) e exames bioquímicos (glicemia de jejum ou capilar) foram coletados a partir dos prontuários dos indivíduos com DM atendidos pela nutricionista e dos boletins diários do HiperDia, preenchidos pela equipe de saúde. Foram realizados 1135 atendimentos de diabéticos, no 1º semestre de 2009 pelo Programa HiperDia, num total de 408 pessoas, sendo 62,75% do sexo feminino (n= 256), 33,82% adultos (n=138) e 66,17% idosos (n=270). Embora a demanda de atendimento nutricional seja elevada no município, entre os cadastrados no HiperDia apenas 1,31% dos diabéticos do sexo masculino (n=2) e 0,78% do sexo feminino (n=2) compareceram à consulta com a nutricionista. A partir dos dados de antropometria, pode-se observar uma prevalência elevada de excesso de peso entre os indivíduos adultos (IMC>30kg/m²) e idosos (IMC>27kg/m²), de 45,65% e 63,7%, respectivamente. Verificou-se também, número elevado de pessoas com indicativo de risco para doenças metabólicas (71,56%) e 81,37% dos diabéticos cadastrados (n=332) apresentavam também como co-morbidade, a Hipertensão Arterial. Com relação aos resultados de glicemia, a hiperglicemia foi muito freqüente, principalmente entre os adultos do sexo feminino (65,79%) e entre os idosos do sexo masculino (72,22%). Pode-se concluir que o número de diabéticos é elevado, principalmente com doenças associadas como hipertensão e obesidade, necessitando de maior atenção da equipe multiprofissional do programa, com relação ao encaminhamento para o atendimento nutricional para que esses indivíduos possam receber orientações para um maior controle da glicemia e assim, melhorar sua qualidade de vida.

0845

PREVALÊNCIA DE CRIANÇAS COM MENOS DE QUATRO MESES DE IDADE EM ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO OU PREDOMINANTE NO MUNICÍPIO DE QUEIMADOS/RJ.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Elaine Pereira de Rezende; Cristiano Siqueira Boccolini
Prefeitura Municipal de Queimados*

Introdução: A situação do aleitamento materno no Brasil vem sofrendo mudanças nas últimas décadas com a implementação de políticas públicas de saúde consistentes voltadas para a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, tendo em vista o aumento da prevalência do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) no Brasil de 3,6%, em 1986, para 41,2%, em 2008, nas principais capitais.

Objetivos: Verificar a prevalência de AME e Aleitamento Materno Predominante (AMP) em crianças com menos de seis meses de idade residentes no município de Queimados/RJ. Metodologia: A população alvo foi a de crianças com menos de um ano de idade residentes no município de Queimados/RJ, a cujos pais ou responsáveis foram aplicadas perguntas de formulário específico, desenvolvido pelo Instituto de Saúde da SES/SP, referentes ao consumo de alimentos, chupetas e mameadeiras pela população alvo nas 24h precedentes à pesquisa. A amostra foi auto-ponderada. A pesquisa ocorreu no município de Queimados/RJ, concomitante à Campanha Nacional de Multivacinação (Pesquisa Nacional de Hábitos Alimentares em Crianças com Menos de Um Ano de Idade em Dias Nacionais de Multivacinação), sendo aplicados os formulários em 46 Postos de Vacinação. Resultados: foram entrevistadas 367 mães de crianças com menos de seis meses de vida. Quanto às mães entrevistadas: a idade média era de 24,9 anos, 52,6% eram donas de casa; 56,1% tinham o primeiro grau incompleto; 39,5% eram primíparas; e 61,5% tiveram parto normal;

Quanto às crianças: o peso ao nascer médio 3155,3 Kg; 50,8% eram meninos; 10,8% estavam em AME; 14,4% em AMP; 57,2% estavam amamentando e as outras 14,4% não estavam amamentando; 55,2% usaram chupeta e 63,5% receberam alimentos por mamadeira.

Conclusão: Apesar do quadro do Aleitamento Materno ter melhorado nas principais capitais do país, ainda é necessário o reforço efetivo de políticas públicas de saúde que modifiquem o quadro ainda deficitário do aleitamento materno no município de Queimados/RJ. Para isso tem sido implementadas políticas públicas voltadas para o aleitamento materno, como treinamentos.

0668

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS EM PACIENTES ATENDIDOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE EM JAGUARIÚNA, SP.**SAÚDE COLETIVA
ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE***Raquel Gonçalves; Maria Carolina Silingardi; Marcelo Leandro Ferreira Diniz; Amanda Rodrigues
Faculdade de Jaguariúna*

O Estado Nutricional esta relacionado com a ingestão adequada dos nutrientes, fazendo com que haja o equilíbrio da ingestão de nutrientes e suas necessidades, podendo variar através dos fatores econômicos, culturais, emocionais e estado de saúde. A transação nutricional ocorreu no Brasil devido a mudança de padrão alimentar e conseqüentemente aumento de sobrepeso e obesidade na população. O presente estudo tem como objetivo avaliar o perfil nutricional e doenças crônicas de pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde de um município do interior de São Paulo. O presente estudo foi realizado nas dependências da Unidade Básica de Saúde, III Doutor Pedro Silveiro Martins, localizado em um município do estado de São Paulo. Foram levantados 67 prontuários de pacientes atendidos pelo serviço de nutrição entre os meses de fevereiro a junho de 2009. Os dados obtidos dos prontuários foram a) Identificação (nome, data de nascimento, idade, sexo); b) Dados antropométricos (peso atual, altura, circunferência do punho, circunferência da cintura, circunferência do quadril e c) Patologias Apresentadas. Os resultados obtidos neste trabalho mostram que 83,57% dos pacientes apresentaram peso fora do adequado, 87,52% apresentaram risco de complicações metabólicas e 70,1% apresen-

taram Diabetes Melito, Hipertensão Arterial e dislipidemia, prevalecendo em todos os dados o sexo feminino. Esses dados, no entanto, ficam comprometidos pelo fato de que há uma maior procura junto ao posto de saúde pelo sexo feminino. Observando os resultados obtidos, concluiu-se que segundo a classificação de IMC, RCQ e CC, a maioria dos participantes, correspondendo a 49 (73,13%), sexo feminino encontra-se acima dos valores adequados. Observou-se também que houve prevalência de dislipidemia, hipertensão e diabetes mellitus, estudada na unidade básica de saúde. 11, Atenção Básica em Saúde.

0357

PERFIL NUTRICIONAL DE CADASTRADOS NO HIPERDIA EM TAPEJARA-RS

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Lindemann, I L; Fahion, N S; Piana, A R V
Universidade de Passo Fundo – UPF*

A prevalência de Hipertensão Arterial e de Diabetes Mellitus configura-se como uma epidemia mundial. Hábitos alimentares pouco saudáveis, sedentarismo e uma série de outros fatores colaboram para o desenvolvimento destas doenças. O objetivo deste trabalho foi analisar o perfil nutricional e a alimentação do grupo de cadastrados no Hiperdia no município de Tapejara (RS). Esta pesquisa é do tipo descritiva, considerada não probabilística selecionada por acessibilidade. Os dados foram coletados nos meses de julho e agosto de 2008 nas Unidades de Saúde pela colaboradora do projeto, por meio de balança com estadiômetro e fita métrica. A análise do perfil nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corporal (IMC), da Circunferência da Cintura (CC) e Relação Cintura Quadril (RCQ), e do Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA). Foram analisados 32 participantes do grupo de cadastrados no Hiperdia com idade entre 40 e 60 anos, sendo 26 (81,25%) do sexo feminino e 6 (18,75%) do sexo masculino. A obesidade definida pelo IMC foi identificada em 15,6% dos homens e 50% das mulheres, enquanto que a Circunferência da Cintura (CC >102cm e >88cm para homens e mulheres, respectivamente) esteve presente em todos os entrevistados. Na Relação Cintura Quadril foi encontrado 6 (18,75%) homens, e 24 (75%) mulheres com o índice máximo deste indicador (>1). Assim a partir dos resultados desta pesquisa pode-se intervir, realizando-se uma educação alimentar para este grupo, para assim promover uma melhora na alimentação e conseqüentemente na qualidade de vida de cada indivíduo.

0438

CONHECIMENTO SOBRE ALEITAMENTO MATERNO DAS GESTANTES QUE REALIZAM CONSULTAS DE PRÉ-NATAL EM UNIDADE DE SAÚDE DA MULHER DO MUNICÍPIO DE CANOAS/RS.

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Cristiele Carlosso Kavecz; Francisco Stefani Amaro
Universidade de Caxias do Sul*

O aleitamento materno além de nutrir a criança confere uma série de benefícios ao binômio mãe-bebê, como proteção a diversas patologias ao lactente e prevenção contra o carcinoma de mama nas mulheres que amamentam. O objetivo do presente estudo foi avaliar o conhecimento em relação ao aleitamento materno das primíparas e multíparas que realizaram suas consultas de Pré-Natal em uma Unidade Básica de Saúde do Município de Canoas/RS e verificar as fontes de informações referentes ao aleitamento materno. Esta pesquisa foi do tipo transversal quantitativa realizada com cento e trinta e duas gestantes (132). As pacientes que se enquadraram nos critérios de inclusão e exclusão e aceitaram participar da pesquisa, cientes de que não teriam prejuízo de qualquer natureza, assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), o qual foi aprovado pelo Comitê de ética e Pesquisa (CEP) UNILASALLE conforme número 09/02, e tiveram os dados coletados por meio de um questionário com quinze questões fechadas que abordam aspectos gerais sobre amamentação. Para todas as análises foi considerado um nível de significância de 5% (valor $p \leq 0,05$). Constatou-se que 80,3% das gestantes tinham o conhecimento de que até o sexto mês de vida do lactente o leite materno é o alimento ideal, no entanto, apenas 29,5% das gestantes sabiam a forma correta de oferecer o peito à criança e quase 30% das entrevistadas desconheciam o colostro. Somente 53,8% das gestantes entrevistadas relataram ter recebido orientações sobre amamentação nas consultas de pré-natal. Através dos resultados obtidos concluiu-se que a grande maioria das

gestantes possui o conhecimento de que o leite materno é um alimento ideal até o sexto mês de vida do lactente. Também foi observado que existe uma fragilidade na Unidade de Saúde da Mulher em relação às orientações sobre aleitamento materno por parte dos profissionais que estão envolvidos no Pré-Natal.

0604

DOAÇÃO DE LEITE HUMANO: EXPERIÊNCIA DA UBS SERENO E MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*LETÍCIA THOMAZ DE ALMEIDA; MARILENA TEIXEIRA; SALETE MARIA DA SILVA; JULIANA PAULO E SILVA; CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI
SMSDC-RJ*

Introdução: A Estratégia Saúde da Família (ESF) por estar inserida na comunidade tem maior poder de compreensão de sua dinâmica social, o que potencializa o vínculo com a população, o compromisso e a co-responsabilidade destes profissionais com os usuários e a comunidade. O atendimento é centrado na família e no seu contexto social, sendo organizado por ciclos de vida. A UBS Sereno, Paz e Fé fica localizada no município do Rio de Janeiro, no bairro da Penha, sendo o Hospital Maternidade Herculano Pinheiro (HMHP) a referência mais próxima para as gestantes daquela localidade. Objetivo: Realizar atenção integrada à saúde da mulher e da criança, tendo como eixo orientador a promoção da amamentação; promover o aleitamento materno através do incentivo à doação de leite humano e suprir a demanda de leite materno para os recém-nascidos internados na UTI-Neonatal do HMHP. Metodologia: Para a sensibilização dos profissionais de saúde foram realizadas oficinas sobre a promoção do aleitamento materno e doação de leite humano; grupos de educação em saúde com gestantes, nutrízes e seus familiares, encontro para promoção do Dia Nacional de doação de Leite Humano com certificado para as mães doadoras e reuniões sistemáticas seguidas de treinamentos teórico-prático da equipe da USF Sereno, Paz e Fé e o Hospital Maternidade Herculano Pinheiro. A captação de doadoras é realizada através das visitas domiciliares nos primeiros dias de vida do bebê pelo agente comunitário de saúde e equipe técnica, no acolhimento mãe e bebê da unidade, nas consultas de puericultura e todos os dias sem restrição de horário. A doadora é visitada semanalmente pelo ACS e equipe técnica até ela se tornar confiante em realizar a expressão manual e amamentação. Resultado Oferecer o leite humano excedido para o banco de leite humano da Maternidade de referência da área de atuação da ESF, aumento do percentual de crianças amamentadas com leite materno, aumento da auto-estima das mães, aumento do vínculo e confiança da mãe com a equipe de saúde da família, 10 litros de leite humano utilizados pelo banco de leite da HMHP; identificação de 15 doadoras de leite humano da comunidade. Conclusão: O desafio de ser uma unidade com o compromisso de promover o aleitamento materno exclusivo e coletar leite humano potencializa o trabalho multiprofissional e intersetorial, garantindo assim os princípios e diretrizes do SUS.

0229

PROGRAMA EMAGRECIMENTO SAUDÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Nascimento, CR
Secretaria Municipal de Saúde de Ubatuba*

O Programa Emagrecimento Saudável (PES) vem sendo realizado junto aos usuários da Estratégia de Saúde da Família, no Município de Ubatuba. Os participantes do PES são pacientes com sobrepeso e obesos, com necessidade de reduzir o peso em função das doenças de base, como hipertensão, diabetes, dislipidemias, problemas vasculares e ortopédicos. Os objetivos deste trabalho foram avaliar e refletir a respeito das contribuições geradas pelo PES sobre a vida de alguns participantes e conhecer a opinião dos mesmos em relação à metodologia de trabalho, que caracteriza-se por reuniões mensais e em grupos. O critério de inclusão nas amostras foi 'ser um paciente frequentador das reuniões'. Assim, foram reunidos estes pacientes e selecionadas duas amostras (A1 e A2), sendo A1 formada por 19 participantes que estiveram presentes em 13 reuniões (06 com o nutricionista, 01 com o educador físico e 06 com o psicólogo) e A2 formada por 38 pacientes presentes em 07 reuniões (06 com o nutricionista e 01 com o educador físico).

Os dados foram coletados a partir dos documentos utilizados no PES - 'carteirinhas do peso' e registros alimentares - além de instrumentos gerados durante o presente estudo (entrevistas e questionários). Os resultados encontrados demonstraram perda de peso similar nas duas amostras: em A1 a perda de peso média foi 6.2kg, representando 7.4% do peso médio inicial e em A2 a perda de peso média foi 6.1kg, representando 6.8% do peso médio inicial. Houve compreensão da maioria dos conceitos básicos relacionados à alimentação em ambos os grupos, ocorreram mudanças significativas no consumo de frutas, legumes e verduras nos dois grupos (incremento de 65% em A1 e 110% em A2) e todos os pacientes declararam-se satisfeitos com a metodologia de trabalho, indicando um resultado positivo da intervenção nutricional, independente do fator psicológico. Após observar os resultados, conclui-se que o PES tem alcançado resultados satisfatórios e deve ser contínuo, conforme sugerido pela literatura, até que estejam consolidados todos os aspectos que envolvem o tratamento e a manutenção do peso.

1223

ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ROSÁRIO, ARGENTINA: UM ESTUDO EXPLORATÓRIO

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Carla Maria Vieira;Leticia Oliveira da Silva
UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA*

Estudos de âmbito nacional e internacional mostram cada vez mais a importância do aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses e a introdução adequada de alimentos complementares após esse período para que haja o desenvolvimento físico e psicológico da criança. Os benefícios não são somente para o bebê, mas atinge também a família em aspectos biopsicossociais. Este estudo objetivou discutir sobre a frequência do aleitamento materno e os determinantes do desmame precoce em região periférica do município de Rosário, Argentina. Como método adotou-se um delineamento transversal, com uma amostra de mães, n=57, com aplicação em Centros de Atenção Primária de questionários estruturados de metodologia validada. Resultados mais relevantes indicaram que a frequência de aleitamento materno foi de 75% e desmame 25%. A introdução precoce de líquidos entre as crianças menores de seis meses ocorreu da seguinte forma: água (38%), outros tipos de leite (36%) e chás (33%) os que predominam no grupo estudado. Fatores como trabalho fora do lar e idade materna influenciou negativamente a amamentação e caracterizaram o desmame. Justifica-se assim a necessidade de um trabalho maior, realizado de maneira conjunta, com instituições de saúde, governos e sociedade para a promoção do aleitamento materno e a alimentação complementar no município de Rosário.

0459

INFLUÊNCIA DO PERFIL SOCIOECONOMICO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE, BELO HORIZONTE - MG

SAÚDE COLETIVA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

*Mariana Nunes Pascoal;Paula Martins Horta;Andreza Helena Cardoso;Aline Cristina Souza Lopes;Luana Caroline dos Santos
Universidade Federal de Minas Gerais*

Introdução: Devido à transição nutricional, observa-se aumento da incidência de doenças e agravos não transmissíveis (DANT), relacionada à condição socioeconômica da população e à sua possibilidade de aquisição e conhecimento para escolha de alimentos. Objetivos: Analisar hábitos alimentares e sua relação com perfil socioeconômico de usuários de Serviço de Atenção Primária à Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. Métodos: Estudo transversal com usuários de Unidade Básica de Saúde, encaminhados ao atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e Serviço de Promoção à Saúde - Academia da Cidade, cujos critérios de encaminhamento incluíram obesidade e/ou comorbidades desestabilizadas. Avaliou-se consumo dietético e dados socioeconômicos por meio de questionários pré-testados e frequência alimentar. Resultados: Foram avaliados 126 usuários, 51,9±11,4 anos, 94,4% mulheres. Verificou-se elevada prevalência de DANT: excesso de peso (98,4%); Hipertensão Arterial Sistêmica (54,8%); Hipercolesterolemia (28,6%); Diabetes Mellitus (15,1%) e Hipertrigliceridemia (13,5%). Dos entrevistados, 50,4% eram profissionais do lar, 9±3,7 anos de estudo e renda per capita de R\$415,00±297,89. Observou-se mediana de consumo per capita diário

excessivo de sal: 5,6g (IC95%: 5,5-6,6); açúcar: 41,7g (IC95%: 46,1-60,7); e óleo: 24,0mL (IC95%: 24,3-28,8), e baixo consumo diário para leite (62,2%), legumes (48,8%), folhas (31,5%). O consumo de frutas (53,5%) aumentou significativamente com renda per capita (p=0,008), assim como número de refeições (p=0,025). Já consumo de açúcar teve tendência inversa (p=0,035). O consumo semanal de doces foi 28,8%; 39,4% de embutidos; 55,1% de refrigerantes. Não houve correlação significativa entre renda e demais variáveis. Conclusão: Observou-se hábitos alimentares inadequados em usuários de baixa condição socioeconômica, contribuindo com elevada prevalência de DANT. Nota-se assim a importância do aconselhamento nutricional para melhorar hábitos e perfil de saúde na Atenção Primária à Saúde.

1217

FATORES DE RISCO PARA OBESIDADE ENTRE CRIANÇAS DE 3 A 5 ANOS DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Ana Paula Pereira da Silva;Juliana Porto;Viviane Alves Ricardo Catarino;Melissa Arêas de Mello;Rosana Salles-Costa
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Introdução:Estudos mostram que a população brasileira vem sofrendo transição nutricional com diminuição da prevalência de desnutrição e aumento da prevalência do excesso de peso, inclusive na população infantil. O baixo nível de atividade física e mudanças no padrão alimentar são os principais fatores que contribuem para o maior risco de sobrepeso e obesidade entre o grupo.Objetivo:Avaliar o consumo alimentar e os dados antropométricos de um grupo de crianças de 3 a 5 anos, de uma população de alta prevalência de insegurança alimentar.Métodos:Foram avaliadas 118 crianças, de ambos os sexos, na faixa etária de 3 a 5 anos, residentes de Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Para avaliação antropométrica foram analisados os índices peso/estatura, peso/idade, estatura/idade, através do escore-z, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde. A avaliação do consumo alimentar foi realizada através de quatro recordatórios de 24h, com posterior conversão de medidas caseiras em gramatura. Em seguida os alimentos foram organizados em oito grupos, de acordo com a pirâmide alimentar, e o consumo diário de cada um foi obtido por meio da média das porções consumidas (equivalência da gramatura dos alimentos em porções/dia) segundo Phillippi (2003). Resultados:Observou-se prevalência de 9,6% de sobrepeso e 5,3% de déficit ponderal (índice peso/estatura). A média do consumo das porções de óleos e gorduras (2,13 ±1,81) e açúcares e doces (6,81 ±3,69) se encontrou acima do recomendado com destaque para o alto consumo de margarina (56%) e açúcar refinado (31%), refrigerantes (29,1%) e achocolatado (15,8%). Em contrapartida, o consumo de legumes e verduras se encontrou abaixo do recomendado, com média de consumo de 1,49 (±1,52) porções.Conclusão:O excesso de peso coexiste com o déficit nutricional, assim como a inadequação do consumo alimentar, revelando a importância da educação nutricional das crianças e dos familiares, na tentativa de reduzir os riscos de comorbidades na infância e vida adulta.

1374

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E NÚMERO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DA POPULAÇÃO IDOSA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM - ESTAR E ENVELHECIMENTO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Manuela Ferreira de Almeida;Daiana Aparecida Quintiliano Scarpelli Dourado;Luís Alberto Gobbo;Maria Lúcia Lebrão;Maria de Fátima Nunes Marucci
Faculdade de Saúde Pública - FSP/USP*

Introdução: A literatura científica tem mostrado que o estado nutricional inadequado (baixo peso ou obesidade) idosos, está associado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's).Objetivo: Verificar a associação entre estado nutricional e DCNT's em idosos participantes do Estudo SABE: Saúde, Bem-Estar e Envelhecimento. Métodos: A população estudada foi constituída por idosos (60 anos ou mais), de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar, realizado, em 2000, em 7 países da América Latina e Caribe. No Brasil, foram pesquisados idosos, residentes habituais do município de São Paulo. As variáveis de estudo foram: estado nutricional (baixo peso IMC < 23 kg/m², peso adequado IMC ≥ 23 e < 28

kg/m², risco para obesidade IMC < 28 e < 30 kg/m² e obesidade IMC > 30 kg/m² e autorreferência de 3 ou mais DCNT's dentre hipertensão, diabetes melito, câncer, osteoporose, pulmonar, cardíaca, osteoarticular e cerebral. Utilizou-se regressão logística para amostras complexas (IC 95 % e p < 0,05). Resultados: Foram analisados 2143 idosos, 59% mulheres, média de idade de 73 anos (60-100 anos). Constatou-se associação positiva e significativa entre o risco para obesidade (OR=1,37; IC=1,02-1,82; p=0,0322) e obesidade (OR=1,59 IC= 1,24-2,03; p=0,0003) com o número (≥ 3) de DCNT's referidas e associação negativa com baixo peso (OR=0,69; IC=0,53-0,90; p= 0,0084) e peso adequado (OR= 0,72; IC= 0,57-0,91; p=0,0080). Conclusão: Constatou-se associação positiva e significativa entre risco para obesidade e obesidade com o maior número de DCNT's referidas pelos idosos, fator preocupante e que necessita de implementação de programas, para controle e prevenção do aumento do peso, neste grupo populacional.

0363

CARACTERIZAÇÃO DO CRESCIMENTO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM HIV EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Lima, LAP;Oliveira, KF;Weffort, VRS;Oliveira, JF;Lima, ML
Instituto Federal do Triângulo Mineiro

A infecção de crianças pelo vírus da imunodeficiência adquirida (HIV) confere a peculiaridades metabólicas e nutricionais que traduzem a imaturidade do seu sistema imunológico e elevado risco nutricional. Verificar a adequação do peso e da estatura das crianças e adolescentes portadoras do HIV e classificá-las quanto ao estado nutricional foi o objetivo desse trabalho. Após aprovação do Comitê de ética em pesquisa da UFTM, foram avaliados o peso e a estatura de todas crianças e adolescentes com diagnóstico de HIV que frequentam o ambulatório de Doenças Infecto-parasitárias e determinados os índices P/I, E/I, P/E e IMC/I para crianças menores de 10 anos e IMC/I e E/I para maiores de 10 anos; utilizando como referência a norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2008) e segundo as novas curvas OMS de 2006 e 2007. Foram avaliados 30 pacientes com sorologia positiva para o HIV com idade variando de 2 a 18 anos (média de 11,7 anos), sendo (63,33%) do sexo feminino de cor branca (66,67%). Houve maior exposição ao vírus devido ao não uso de AZT pela mãe (86,67%), ao aleitamento materno (53,33%) e a não prevenção com AZT para o recém nascido (66,67%). As intercorrências mais frequentes apresentadas por estas crianças foram: diarreia, pneumonia, monilíase oral, otite média aguda, sinusite, amigdalite. Na avaliação da amostra em relação ao IMC/I encontramos 26 (86,67%) adequadas e 2 (6,67%) com baixo índice para idade. Já ao se analisar E/I, 22 (73,33%) apresentavam-se adequadas e 8 (26,67%) com baixa estatura para idade, indicando possível quadro de desnutrição progressiva ou crônica. As principais intercorrências clínicas foram diarreia, enterites e dermatites nos desnutridos crônicos; enquanto os desnutridos progressos intercorrências relacionadas ao trato respiratório, como sinusite, tosse persistente e rinorréia. A avaliação nutricional destas crianças deve ser freqüente, pois permite o reconhecimento precoce de agravos a saúde com instalação do suporte nutricional adequado.

0265

FATORES NUTRICIONAIS E SOCIOECONOMICOS RELACIONADOS AO BAIXO PESO AO NASCER DE PUÉRPERAS ATENDIDAS EM UM HOSPITAL MATERNIDADE, RJ

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; JULIANA SILVA PONTES; CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI
Universidade Federal do Rio de Janeiro

O baixo peso ao nascer (<2500g) é um dos numerosos fatores condicionantes do risco neonatal. É determinado por diversos fatores correlacionados, dentre eles as condições sociais, econômicas e ambientais, às quais a mulher se encontra durante o período de gestação. Objetivou-se descrever os fatores socioeconômicos e nutricionais de puérperas que tiveram filhos com baixo peso ao nascer, atendidas no Hospital Maternidade Herculano Pinheiro, Rio de Janeiro. Realizou-se um estudo transversal, descritivo, quantitativo, de base primária e secundária, com uma amostra de 137 puérperas, entre 20 e 34 anos, no período entre dezembro de 2008 e janeiro de 2009 e seus recém-nascidos. As variáveis selecionadas foram: cor, idade materna, estado civil, tabagismo, etilismo, escolaridade (anos

de estudo), renda familiar, peso pré-gestacional, Índice de Massa Corporal Pré-Gestacional (IMCPG), estatura, baixo peso ao nascer (BPN), número de consultas pré-natais e idade gestacional (semanas). Os dados foram processados utilizando-se os softwares Excel for Windows 2007 e o SPSS versão 10.0. Das 137 puérperas, 10,9% (n=15) tiveram filhos com BPN, apresentavam média de idade de 27,3±5,3 anos; estatura média de 1,61±0,08 m; peso pré-gestacional médio, 58,7±13,9 Kg; IMCPG, 22,5±4,2 Kg.m². A média de consultas pré-natais foi de 5,6±2,8; idade gestacional média na primeira consulta foi de 12±7,1 semanas; e a média de BPN foi de 2148,7±309,8 Kg. Quanto a cor, verificou-se que 33,3% eram pardas, 33,3% brancas e 33,3% negras. Cerca de 87% tinha companheiro. Segundo a escolaridade, aproximadamente 80% tinham mais de 5 anos de estudo. Quanto ao tabagismo e etilismo, 33,3% das puérperas fumavam e 26,7% consumiam bebida alcoólica na gestação. A renda familiar média foi de R\$1196,7±578,1reais. Conclui-se que o perfil das puérperas diverge daquele encontrado na literatura para o baixo peso ao nascer, excetuando-se o consumo de álcool e fumo.

1106

PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS ENTRE PACIENTES ATENDIDOS EM HOSPITAL DA REDE PÚBLICA DA CIDADE DO RECIFE: A IMPORTÂNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

DÉBORA LISBOA DA SILVA; CAROLINE EMILIANE DE MELO TAVARES; SHIRLEY KELLY DOS SANTOS SIMÕES; AMANDA CRISTINE GUIMARÃES ALCÂNTARA; EDVÂNEA CÉSAR ARAÚJO
hospital barão de lucena

INTRODUÇÃO: A síndrome metabólica, importante fator de risco independente para o desenvolvimento de diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares, é um transtorno complexo, atribuído principalmente à presença de resistência à insulina, que congrega diversos componentes, principalmente obesidade abdominal, diabetes tipo 2, elevação da pressão arterial e dislipidemia. É uma condição de prevalência elevada e crescente em algumas populações, destacando-se as afro-descendentes, méxico-americanas e hispânicas. Objetivos: Avaliar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis entre pacientes atendidos em hospital da rede pública do Recife. Métodos: Estudo do tipo transversal realizado com 142 pacientes atendidos em ambulatório de nutrição durante os meses de Julho a Agosto de 2009. Após as consultas dados sobre diagnóstico e idade dos pacientes foram catalogados. O banco de dados foi construído e analisado no programa de estatística SPSS, versão 13.0, com nível de confiança de 95%. Resultados: A média de idade dos pacientes atendidos foi de 56,7 anos. A prevalência de hipertensão arterial sistêmica (HAS) foi de 23,2%, de diabetes tipo 2 foi de 11,2% e dislipidemias foi de 14%. Síndrome metabólica foi observada em 37,2% dos pacientes, associação entre diabetes e hipertensão foi de 8,4% e associação entre diabetes, hipertensão e síndrome metabólica com obesidade foi de 24,6%. Conclusão: De acordo com os dados obtidos, pode-se observar que a população estudada apresenta fatores de riscos contribuintes para a síndrome metabólica. Obesidade, diabetes tipo 2, dislipidemia e hipertensão arterial aumentam a predisposição ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, que atualmente representam uma das principais causas de morte de países em desenvolvimento.

0199

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DOS PAIS E O DOS FILHOS: UM ESTUDO EM ESCOLARES DE SETE A QUATORZE ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Kátia J. Pudla; Carla O. Bernardo; Francisco A.G. Vasconcelos
Universidade Federal de Santa Catarina

Crianças com obesidade têm maior probabilidade de se tornarem adultos obesos e com maior risco de adoecer por doenças crônicas não transmissíveis. Os fatores genéticos não são os únicos a influenciarem a obesidade em escolares, sendo que o estilo de vida familiar e a formação dos hábitos alimentares também afetam o estado nutricional nesta faixa etária. O objetivo foi verificar a associação entre a prevalência de sobrepeso/obesidade em escolares do ensino fundamental de Florianópolis e o estado nutricional dos pais e outros fatores associados. O estudo foi do tipo transversal e a amostra constituída

por 2828 escolares, de 7 a 14 anos do município de Florianópolis, SC. Os dados foram coletados a partir de aplicação de questionário socioeconômico com os pais e coleta de medidas antropométricas com os escolares. Para os escolares, o diagnóstico nutricional foi definido a partir do Índice de Massa Corporal (IMC) para idade e sexo e para os pais segundo os pontos de corte de IMC propostos pela Organização Mundial de Saúde. Os dados foram analisados no software SPSS 15.0, realizando-se análise de regressão logística bivariada para verificar as associações entre o estado nutricional dos escolares e variáveis independentes. A análise múltipla de regressão logística foi estratificada por sexo, sendo considerados significantes valores de $p < 0,05$. Verificou-se uma prevalência de sobrepeso/obesidade de 25,3% em escolares do sexo masculino e 18,9% no sexo feminino. Dentre os familiares, 55,1% dos pais e 34,2% das mães apresentaram sobrepeso/obesidade. No sexo feminino os fatores associados à presença de sobrepeso/obesidade nos escolares foram: renda total da família ($p=0,029$) estado nutricional dos pais ($p=0,017$), estado nutricional das mães ($p<0,001$), idade do escolar ($p=0,022$), omissão de café da manhã ($p=0,026$) e consumo de alimentos de risco ($p<0,001$). No sexo masculino os fatores associados foram o estado nutricional dos pais ($p=0,005$) e o estado nutricional das mães ($p=0,030$). O estado nutricional dos pais parece ter influência sobre o estado nutricional dos filhos em ambos os sexos, o que evidencia a necessidade da prevenção da doença também para os responsáveis pelos escolares. No sexo feminino mais fatores tiveram influência, entre eles o consumo alimentar, o que indica que ações de educação nutricional podem ser ferramentas utilizadas no controle da obesidade.

1315

DISLIPIDEMIA E HIPERGLICEMIA EM PORTADORES DE HEPATITE C CRÔNICA COM PRESENÇA E AUSÊNCIA DE ESTEATOSE HEPÁTICA

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Luna Mares Lopes de Oliveira; Larissa Mateus Pesseti; Juliana Sousa Closs Corrêa
Centro de Pesquisa em Medicina Tropical de Rondônia (CEPEM)

Em pacientes com hepatite C, a esteatose hepática (EH) varia entre 41 a 70% das biopsias hepáticas. Esta pode existir como esteatose metabólica associada com obesidade, alcoolismo, hiperlipidemia e resistência à insulina e esteatose induzida pelo Vírus da Hepatite C (VHC), cujo mecanismo exato ainda não é bem definido. O objetivo foi comparar alterações lipêmicas e glicêmicas em portadores de hepatite C crônica confirmada pelo PCR (polimerase chain reaction) e sem co-morbidades, com e sem EH diagnosticada pela ultra-sonografia abdominal (US) ou biópsia hepática (BH). Com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa levantaram-se dados do primeiro exame laboratorial de lipídios e glicemia de jejum, mais próximo da primeira consulta médica, presente nos prontuários de pacientes atendidos no Ambulatório de referência de Rondônia, no período entre agosto de 1993 a dezembro de 2007 (14 anos). A hiperglicemia foi determinada conforme as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, a hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia conforme os critérios da IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Utilizaram-se os testes qui-quadrado ou teste exato de Fisher, com nível de significância para os valores de $p < 0,05$ e para a análise estatística foi usado o programa computacional Statistica/5.1. Do universo de 2798 prontuários, 239 atenderam aos critérios de inclusão (8,54%). A média de idade foi 47,5 + 10,6 anos (18-81), 41,4% feminino e 58,6% masculino, IMC médio de 25,8Kg/m² + 4,6Kg/m². A EH esteve presente em 66 pacientes (27,6 %) da amostra. Os valores de colesterol, triglicérides e glicemia foram encontrados em 225 prontuários, sendo 57(25%) pacientes com EH e 159 (75%) sem EH. A hipercolesterolemia nos grupos com EH e sem EH foi respectivamente 14% e 9,9%, a hipertrigliceridemia foi 26,3% e 18,8% e a hiperglicemia foi 28,8 e 21,7%. A hiperglicemia e níveis séricos elevados de triglicérides e colesterol foram mais frequentes nos pacientes com EH quando comparados com o grupo sem, apesar da não significância estatística ($p=0,4603$; $p=0,2624$). Hwang et al e Minakari et al acharam resultados semelhantes com estatísticas significativas. Este e outros achados nos estudos com estes pacientes, confirmam que a assistência clínica e nutricional específica podem prover uma importante estratégia prognóstica e terapêutica.

0537

CONSUMO DE ALIMENTOS DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ALLINE GOUVEA MARTINS RODRIGUES; JOANA PAULA LOPES; SUELY TERESINHA SCHMIDT
PASSOS DE AMORIM
Universidade Federal de Santa Catarina

INTRODUÇÃO: No Brasil, e em países desenvolvidos, as doenças cardiovasculares são a principal causa de morbimortalidade, e ocorrem, cada vez mais, em idade precoce. OBJETIVO: Avaliar o consumo de alimentos considerados fatores de risco ou proteção para doenças cardiovasculares em adolescentes. MÉTODO: Trata-se de um estudo transversal, com uma amostra de 797 escolares (masculino = 323 e feminino = 474) de 23 escolas de Curitiba-PR, entre 10 e 18 anos. Aplicou-se o Questionário de Frequência Alimentar dirigido a doenças cardiovasculares organizado por Thompson e Byers (1994) para classificar o consumo alimentar em adequado, inadequado ou muito inadequado. A classificação do estado nutricional foi realizada através dos valores de referência para o IMC recomendados pela OMS (2007). O nível de atividade física foi aferido pelo questionário de atividade física PAQ-C e dicotomizado em sedentário e ativo. O tabagismo também foi investigado. Aplicou-se análise estatística descritiva e teste exato de Fisher, com 5% de significância. RESULTADOS: Verificou-se que 66,8% dos adolescentes apresentaram dietas com baixo consumo de fibras e 32,1% com consumo elevado de gorduras. Apenas 2% dos adolescentes apresentaram padrão alimentar adequado já 79% apresentaram padrão muito inadequado com elevado consumo de alimentos de risco e baixo consumo de alimentos de proteção para doenças cardiovasculares. As prevalências de sobrepeso e obesidade foram de 16,9% e 4,5% respectivamente. O sedentarismo foi verificado em 85,4% e o tabagismo em 3,2% dos adolescentes. Nas meninas, o nível de atividade física associou-se com dieta de risco para doenças cardiovasculares. Os alimentos fonte de gordura mais consumidos ao dia foram leite integral; bolo, bolacha, pastéis ou massas folhadas; e margarina ou manteiga. Já os alimentos de proteção foram: feijão; salada verde; fruta e outros vegetais. CONCLUSÃO: Os adolescentes apresentaram prevalência elevada de padrão alimentar de risco para doenças cardiovasculares. Mais estudos sobre os comportamentos de risco para doenças cardiovasculares em adolescentes são necessários a fim de criar estratégias visando a prática de hábitos saudáveis.

0889

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL RELACIONADO À ANEMIA E AO ALEITAMENTO MATERNO DAS CRIANÇAS DA CRECHE MUNICIPAL DE ITAPORÃ, MS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Nayara Karoline da Silva Perin; Leticia Rosa Espírito Santo de Freitas
Centro Universitário da Grande Dourados

No primeiro ano de vida a criança triplica seu peso de nascimento e a estatura aumenta em 50%. As deficiências nutricionais nesse período referente à baixa ingestão podem interferir no crescimento. A primeira infância é uma das fases de maior risco em relação a alguns fatores vinculados às necessidades de ferro do lactente, como reservas de ferro ao nascer, a velocidade de crescimento, a ingestão e as perdas do mineral. O objetivo desse trabalho é de verificar o estado nutricional relacionado à prevalência de anemia associada ao tempo de aleitamento materno das crianças de zero à 5 anos da Creche Municipal de Itaporã, MS. Trata-se de um estudo quantitativo descritivo, com 88 crianças, obedecendo a critérios de inclusão e exclusão, de 7 a 60 meses, de ambos os sexos, presentes na creche municipal no período de setembro a outubro de 2009, avaliadas quanto à concentração de hemoglobina (hemograma, analisado no laboratório municipal), índices antropométricos (peso e estatura) e tempo de aleitamento materno exclusivo, através de um questionário. A anemia foi definida de acordo com o preconizado pela OMS (hemoglobina < 11g/dL), e o estado nutricional foi classificado conforme OMS a partir das curvas de escore Z para os índices de P/E e E/I. Foi encontrado 18,18% (n= 16) de crianças anêmicas. O estado nutricional para o índice P/E demonstrou que 7,95% (n= 7) das crianças apresentaram obesidade e 1,13% (n= 1) apresentou desnutrição, sendo o restante (90,92%) eutróficos, e para o índice de E/I 100% de adequação. Foi observada uma suposta associação entre a anemia e o tempo de aleitamento materno já que 75% das crianças anêmicas foram amamentadas apenas até o 4º mês de vida, o que não se observou em relação à desnutrição com a anemia. O número de crianças com excesso de

peso se sobressaiu em relação à desnutrição, incidência que vem aumentando em nosso meio. Intervenções nutricionais e ações educativas que visem à diversificação alimentar, promoção do aleitamento materno exclusivo até 6 meses e orientações nutricionais devem ser estimuladas para a promoção da saúde.

1104

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE VIÇOSA, MG

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Colombari, PN;Ferro, GM;Marinho, EC;Silva, FM;Silva, NCG;Franceschini, SCC;Priore, SE
Universidade Federal de Viçosa

INTRODUÇÃO

Transtornos alimentares são síndromes de procedimentos de alimentação desequilibradas, frutos de condicionantes ambientais, psicológicos (como a auto-imagem) e fisiológicos. Podem comprometer a saúde dos indivíduos sintomáticos.

OBJETIVOS

Verificar possíveis sintomas Anorexia e Bulimia Nervosa, através do Eating Attitudes Test ou Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26), além de avaliar o perfil nutricional dos adolescentes.

MÉTODO

Participaram do estudo 155 alunos de um colégio de Viçosa, MG, que responderam a um questionário referente aos hábitos alimentares, satisfação com o peso corporal e ao EAT-26. O EAT 26 é autoperceivível, com questões que pontuam, e a pontuação ≥20 é considerada sugestiva para comportamentos de risco para transtornos alimentares.

Para avaliação antropométrica utilizou-se as medidas de peso e estatura. A aferição do peso foi através de balança digital tipo plataforma. Para a verificação da estatura, usou-se antropômetro. Para avaliação do estado nutricional, utilizou-se o índice de massa corporal, de acordo com referências de IMC/idade (WHO, 2007). Os dados foram analisados em software Epi Info, versão 6.04 e Excel (2003).

RESULTADOS

Dos adolescentes participantes, 57,42% (n=89) eram do sexo feminino, e 85% (n=112) eram eutróficos. Cerca de 8,33% (n=13, exclusivamente meninas) obtiveram pontuação sugestiva para comportamentos de risco, sendo a mediana 6,0 (±8,11) pontos. Dos resultados considerados de risco para transtornos alimentares, 100% afirmaram omitir refeições, e 92,3% (n=12) eram insatisfeitas com o peso corporal. Cerca de 69,2% (n=9) afirmaram já terem realizado dieta para emagrecimento, porém, apenas 7,7% (n=1) estava com sobrepeso e 7,7% com baixo peso.

Pelo teste Qui-quadrado, as associações dos resultados que apontam possíveis comportamentos de risco de acordo com o EAT 26 foram significantes com o sexo feminino (p=0,0031), a insatisfação com o peso corporal (p=0,004) e a realização de dieta para emagrecimento (p=0,0004).

CONCLUSÃO

É importante ampliar os estudos sobre a ocorrência de transtornos alimentares. A avaliação da presença de sinais para transtornos alimentares através do EAT-26 possibilita também nortear atividades de intervenção nutricional preventivas junto ao grupo de adolescentes.

1401

EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA/SP: ESTUDO LONGITUDINAL.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

MARTINS, RCB; MOTTA, DG; ALVES, RV; OLIVEIRA, MRM
UNIMEP; UNESP

O estado nutricional da população infantil é um indicador relevante de saúde e qualidade de vida da população. Entretanto, faltam estudos longitudinais que dêem conta de avaliar a evolução do estado nutricional num mesmo grupo populacional, que confirmem maior confiabilidade aos resultados. Assim, o objetivo desta pesquisa foi de avaliar a evolução do estado nutricional de escolares de 1ª a 4ª séries da rede pública do ensino fundamental da área urbana do município de Piracicaba/SP, de 2003 a 2006. Nesse período foram realizadas 16068 avaliações em 9683 escolares de 12 unidades de ensino situadas nas

5 regiões administrativas da cidade, resultando num grupo de 347 escolares que apresentaram as quatro avaliações anuais no período do estudo, constituindo assim o grupo longitudinal. Foram aferidos o peso e a estatura e levantados dados de identificação pessoal (nome completo, sexo, data de nascimento, série e turma na escola). Os dados foram processados pelo programa Epi-info adotando-se a população de referenciado NCHS/CDC - National Center Health Statistics/ Centers for Disease control and prevention - 2000 e expressos em escore-Z e percentil dos indicadores de estatura para idade, peso para idade e índice de massa corporal/idade. Para a classificação do estado nutricional foram adotados três critérios de pontos de corte segundo a curva da população de referência: NCHS/CDC, WHO - World Health Organization - e o adotado pelo Ministério da Saúde do Brasil. Foi constatado que o estado nutricional destes escolares sofreu alterações caracterizadas pela redução das proporções de crianças com déficit de estatura (<5ºP) de 5,6% a 2,7% no sexo feminino e de 4,4% para 3,6% no masculino. No entanto, ocorreu a manutenção das proporções de crianças nas classes de excesso de peso (≥95ºP) em ambos os sexos. Com as avaliações foi possível identificar que embora as proporções dos indicadores de excesso de peso tenham prevalecido sobre os déficits, nos pontos de corte mais extremos, os déficits foram mais prevalentes. Concluiu-se que os escolares da rede pública de Piracicaba/SP apresentam os problemas típicos das populações em processo de transição nutricional, com agravos nutricionais tanto de déficit de crescimento quanto na massa corporal, nos dois extremos da curva de IMC/I, sendo o baixo peso preocupante pela sua gravidade e o excesso de peso pela sua proporção.

1335

ALTERAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO - 2000 E 2006

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Dourado, DAQS; Almeida, MF; Gobbo, LA; Lebrão, ML; Marucci, MFN
Depto de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP

Introdução: O processo de envelhecimento é caracterizado por alterações biopsicossociais, que podem afetar a ingestão alimentar. Objetivo: Verificar as alterações ocorridas na ingestão alimentar de uma coorte de idosos brasileiros, no período de 6 anos. Métodos: A população de estudo foi composta por 2.143 idosos (>60anos), residentes no município de São Paulo, de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, epidemiológico, longitudinal (2000-2006) e de base domiciliar. Os sobreviventes desta coorte (1.115) foram reavaliados em 2006. As variáveis de estudo foram: número de refeições (Nref<3e>3/dia), frequência de ingestão de líquidos (Lq<5e>5 copos/dia) e, de alimentos - laticínios (Lat>1x/dia), ovos e leguminosas (Leg>1x/semana), carnes (Car>3x/semana) e frutas, legumes e verduras (Flv>2x/dia). Para análise estatística foram utilizadas frequências absoluta e relativa de idosos (amostragem complexa), segundo sexo e grupo etário (60-74 e >75 anos). Resultados: Foram analisados 1.113 idosos (2 perdas), 62,8% mulheres; das quais, 63,8% pertenciam ao grupo etário 60-74a, semelhantemente, aos homens (60,4%). Constatou-se aumento na proporção de idosos, de ambos os sexos e grupos etários, que referiram realizar no mínimo 3 refeições/dia (homens - 60-74a: 67,5-86,6; >75a: 71,3-85,6; mulheres - 60-74a: 65,6-83,8; >75a: 65,0-88,2), e também que referiram ingestão de Lat (homens - 60-74a: 75,7-83,7; >75a: 85,4-87,6; mulheres - 60-74a: 83,7-90,3; >75a: 88,6-94,6), e de Flv (homens - 60-74a: 78,5-80,3; >75a: 84,0-88,7; mulheres - 60-74a: 84,4-87,8; >75a: 87,2-90,2). A proporção de idosos que referiu ingerir Leg e Car manteve-se constante (>90%), independente de sexo e grupo etário. Houve diminuição, unicamente, na proporção de idosos que referiram ingerir >5 copos de Lq/dia. Conclusão: Com o avançar da idade constataram-se alterações na alimentação dos idosos, que em sua maioria, são consideradas benéficas.

0722

PERFIL NUTRICIONAL E CONDIÇÕES DE SAÚDE DE IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS DE SANTA MARIA, RS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Viviane Ribas Miron; Tereza Cristina Blasi; Karen Mello de Mattos; Adriane Cervi Blümke
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

Com o envelhecimento a dependência dos idosos nas suas atividades cotidianas é mais freqüente o que acaba aumentando a demanda por instituições de longa permanência. O objetivo deste estudo foi investigar o estado nutricional e características de saúde de

idosas residentes em uma instituição asilar do município de Santa Maria, RS. Trata-se de um estudo transversal, realizado com 36 idosas de 60 anos ou mais de idade. Foram analisados o perfil nutricional e as características de saúde, através de dados antropométricos e da análise dos prontuários, respectivamente. O estado nutricional foi avaliado através do IMC, Circunferência da Panturrilha (CP), Circunferência da Cintura (CC) e Circunferência do Quadril (CQ). A análise estatística foi feita nos programas EpiInfo e SigmaStat, sendo utilizado estatística descritiva simples, o teste Kruskal-Wallis e Odds Ratio. A média de idade do grupo foi de 75 anos ($\pm 10,3$). Segundo o IMC 38,9% das idosas estão com baixo peso, já pela CP 47,2% das idosas apresentam desnutrição. Ao analisar as categorias de IMC, verificou-se que idosas com baixo peso tinham maior idade, menor peso e menores valores da CP e CC, com diferenças estatisticamente significantes ($p < 0,01$). Apenas a estatura não teve diferença entre as categorias de IMC. A CP menor que 31 cm mostrou associação estatística com o baixo peso, avaliado pelo IMC ($p = 0,0014$). Entretanto, 55,6% das idosas apresentaram com risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, segundo a CC. As doenças mais prevalentes neste grupo foram a hipertensão arterial (16,7%) e demência (13,9%). O estudo verificou alta prevalência de desnutrição por ambos os métodos utilizado, IMC e CP, evidenciando ser uma população de alto risco para doenças relacionadas ao baixo peso, havendo necessidade de intervenção nutricional. Sugere-se a realização de novos estudos com este grupo para avaliar adequação do consumo alimentar em relação às suas necessidades.

0416

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO DE GORDURAS E DO NÍVEL SÓCIO-ECONÔMICO SOBRE AS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS DE ADULTOS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

McLellan, KCP;Pimentel, GD;Corrente, JE;Burini, RC
PUC - Campinas

Dados epidemiológicos têm apontado a inadequação alimentar e o estilo de vida não saudável como principais fatores de risco para as doenças crônicas não-transmissíveis. O objetivo do estudo foi identificar a influência das gorduras dietéticas sobre o índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA) em uma amostra populacional de adultos. O trabalho foi realizado com 448 adultos, entre 35 e 85 anos, de Janeiro de 2004 a Dezembro de 2007. Os indivíduos foram divididos em dois grupos de acordo com a renda familiar (G1: maior renda e G2: menor renda). Foram levantadas variáveis sócio-demográficas, antropométricas e dietéticas. Os grupos não se diferenciaram quanto ao gênero, idade, IMC, e CA. O IAS foi maior no G1 em decorrência do maior consumo de proteínas (+12,8%), laticínios ($p < 0,001$), hortaliças ($p < 0,01$), frutas ($p < 0,001$), e menor de gordura (-9,8%). A maior contribuição das gorduras para o G1 foi a saturada (+5,0%) e as polinsaturadas para o G2 (+14,4%). Apesar das diferenças socioeconômicas os grupos similares quanto ao IMC e CA. A relação entre o consumo de gorduras e a influência sobre as medidas antropométricas pode ser observada apenas entre os indivíduos de renda mais elevada que consumiam menor quantidade de óleo vegetal.

0972

PERFIL DO ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DE CARAZINHO - RS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Nair Luft;Grazieli Ludwig;Vera Beatriz Zart;Valéria Hartmann
Universidade de Passo Fundo

A literatura evidencia que o leite materno é o alimento ideal para as crianças, principalmente nos primeiros meses de vida. Assim, o presente estudo investigou o perfil do aleitamento materno no município de Carazinho. Por amostragem probabilística foram alocadas 100 mães cadastradas nos Programas de Saúde da Família do município, que tinham filhos entre seis meses a um ano de idade. Os dados foram coletados com questionário estruturado previamente validado. O instrumento foi aplicado às mães com seu consentimento, após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Passo Fundo. Os dados foram analisados por meio do software SPSS. De acordo com os resultados obtidos, das 100 crianças pesquisadas, a maioria (61%) encontravam-se na faixa etária de sete a dez meses, 50% eram do sexo feminino e a outra metade do sexo masculino e a maioria (95%) nasceram a termo. Quanto à duração do aleitamento materno exclusivo, somente 36% mantiveram esta prática até 6 meses de vida, sendo que

15% e 10% amamentaram até 4 e 5 meses, respectivamente. Além disso, observou-se que 72% das mães continuaram amamentando após a introdução dos alimentos e 13% das mães não amamentaram. As principais dificuldades encontradas pelas mães durante a amamentação foram, mamilos doloridos (36%), ingurgitamento (16%) e fissuras (8%). O estudo demonstrou que o percentual de mães que amamentam seus filhos exclusivamente com leite materno, está aquém do que é preconizado pela Organização Mundial da Saúde. No entanto, cabe aos profissionais de saúde intensificar ações que promovam e incentivem cada vez mais esta prática, até o sexto mês de vida do bebê.

0729

PREVALÊNCIA E FATORES DETERMINANTES DE DESNUTRIÇÃO EM CRIANÇAS DE 0 A 36 MESES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Vanessa Pereira Oliveira;Adriane Cervi Blümke
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A desnutrição continua sendo um dos principais problemas de saúde infantil. Evidências indicam que os determinantes mais importantes da desnutrição infantil são os condicionantes biológicos e sociais. O objetivo deste estudo foi investigar a prevalência de desnutrição e os fatores determinantes em crianças de 0 a 36 meses de idade. A pesquisa foi realizada no período de julho a novembro de 2009 com crianças atendidas em uma Unidade de Estratégia Saúde da Família de Santa Maria, RS. Foi aplicado um questionário não validado às mães e realizada avaliação nutricional das crianças participantes da pesquisa. Foram estudadas variáveis socioeconômicas e de saúde das mães e das crianças. Os indicadores utilizados para a avaliação do déficit nutricional das crianças foram peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I) e peso/estatura (P/E). Participaram do estudo 37 crianças, na faixa etária de 0 a 36 meses de idade, sendo 51,4% ($n = 19$) do gênero feminino. Verificou-se que, 13,5%, 16,2% e 8,1% das crianças apresentaram déficit nutricional considerando-se os índices P/I, E/I e P/E, respectivamente. Os meninos apresentaram maior prevalência de déficit de P/I, E/I, P/E e a faixa etária com maior frequência de desnutrição foi a de 12 a 36 meses, tanto para P/I (25,0%), E/I (41,7%) e P/E (16,7%). O baixo peso ao nascer mostrou associação estatística com a desnutrição ($p < 0,05$) avaliada pelos três indicadores. Entretanto, o peso ao nascer $> 2500g$ foi fator de proteção para a baixa estatura. O aleitamento materno não apresentou associação com a desnutrição. Verificou-se ainda que a idade, paridade materna e presença de doenças e internações hospitalares da criança estão relacionados aos déficits nutricionais. O estudo mostra que a prevalência de déficits nutricionais entre as crianças avaliadas foi elevada. Estes resultados contribuem com elementos para o delineamento de intervenções específicas na prevenção e reabilitação dos déficits nutricionais nesta comunidade.

0271

ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FABRICADOS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Wikerley Nayara Lima;Priscila Rossini Gomes Santos;Ana Lídia Teixeira da Silva;Aleraja F. R. de L. Lage;Samira Brito Viana;Mariana Moura de Abreu;Rafaela de Oliveira Andrade;Bárbara Tatiane Cunha;Cristina de Almeida Hott;Paulo Fernando da Glória Leal

A legislação brasileira define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, e constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública. A legislação brasileira de rotulagem tem por base as determinações do Codex Alimentarius, principal órgão internacional responsável pelo estabelecimento de normas sobre a segurança e a rotulagem de alimentos. Os rótulos devem apresentar, além de informação nutricional, outras informações como: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação do lote; prazo de validade e instruções para o uso, quando necessário. Esse trabalho teve como objetivo analisar a adequação dos rótulos de alimentos produzidos por indústrias do município de Viçosa-MG, todas regularmente inscritas no S.I.M. Para atender esse objetivo foram analisados, durante o mês de novembro de 2009, 17 rótulos de diversos produtos alimentícios

fabricados por sete indústrias locais, selecionados aleatoriamente em supermercados do município. Para a análise e verificação de adequação dos rótulos tomaram-se por base as seguintes leis e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde: Resolução nº 23 de 15 de março de 2000; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002; RDC 278, de 22 de setembro de 2005; RDC nº 359, de 26 de dezembro de 2003; RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Pode-se observar que a maioria (53%) dos rótulos dos produtos avaliados estavam adequados em relação à legislação em vigor. A maioria das irregularidades apresentadas se relacionou com a falta de advertências obrigatórias.

0574

PERFIL ALIMENTAR DE PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Raquel Simone Maccarini Zarpellon; Márcia R. Messaggi G. Dias
Faculdade Evangélica do Paraná

RESUMO: A SD é uma anomalia genética que apresenta enfermidades durante a fase da adolescência e fase adulta decorrentes do aumento de peso dos seus portadores, motivo pelo qual consideramos fundamental o diagnóstico e acompanhamento da situação nutricional. Esta pesquisa buscou verificar o perfil nutricional de portadores de SD. Através de pesquisa quantitativa levantou-se os dados antropométricos (peso, altura e circunferência abdominal), a História Clínica e a presença de comorbidades. Pesquisou-se o perfil do consumo alimentar pelo R24h e os hábitos alimentares. Com os dados levantados foi possível observar a existência de riscos nutricionais. A amostra total pesquisada foi de 30 indivíduos (20 do sexo masculino e 10 do sexo feminino), com idade variando entre 6 e 18 anos. A principal comorbidade encontrada foi o hipotireoidismo e 86,67% dos entrevistados apresentaram distúrbio gastrointestinal. Entre as características antropométricas verifica-se média de peso de $37,58 \pm 15,2$ kg, de altura de $1,30 \pm 0,14$ m, de IMC de $21,62 \pm 4,91$ kg/m² e CA de $72,48 \pm 13,83$ cm. A média da pressão arterial foi de $101,67 \pm 9,5$ mmHg e $65,67 \pm 8,17$ mmHg. De acordo com a classificação de P/I e A/I a maioria dos analisados são eutróficos e com altura ideal para a idade. A partir da análise estatística não houve diferenças estatísticas entre as medidas antropométricas e hemodinâmicas. Conclui-se que a conquista da boa saúde na vida adulta desta população está intimamente ligada à prática de exercícios físicos e de uma alimentação saudável ao longo de todo o seu desenvolvimento.

1372

CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIAS DE NUTRIÇÃO NO PERÍODO DA SÍNDROME PRÉ-MENSTRUAL.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Francieli Albin Pacheco; Ivonilce Venturi; Silvane Maziero Monge
Faculdade São Lucas

O ciclo menstrual é definido como um fenômeno fisiológico e decorrente de eventos coordenados que ocorrem entre o hipotálamo, hipófise, ovário e o trato genital feminino. O ciclo menstrual tem sua duração calculada em 28 dias, porém ciclos com esta periodicidade são mais exceção do que regra, sendo que a maioria dos ciclos tem duração mais flexível de 25 a 30 dias. A maioria das mulheres passa por algumas alterações durante o ciclo menstrual, mas somente quando estas mudanças tornam-se desconfortáveis, a ponto de interferir de forma importante em seu estilo de vida, diz-se que elas têm SPM. O ciclo menstrual pode exercer papel importante sobre o consumo alimentar, que subjetivamente estão envolvidos na escolha de determinados tipos de alimentos. Um dos principais aspectos durante o ciclo menstrual é a alteração de peso corporal atribuída ao aumento da ingestão energética devido à elevação do apetite, sendo uma das mais relatadas a compulsão pelo chocolate, fato este que pode ser explicado pela composição de açúcares e gordura presente neste alimento. Os profissionais de saúde, principalmente os de nutrição devem conhecer e estar atentos aos sintomas da SPM, auxiliando para um tratamento mais adequado. No entanto a regulação do consumo alimentar é muito complexa abrangendo aspectos ambientais e biológicos que estão envolvidos na escolha em determinados tipos de alimentos. O objetivo do presente estudo foi verificar a associação do consumo alimentar e sintomas da SPM em universitárias. A amostra estudada foi composta por 107 universitárias com idade média de 22,67 anos. Verificou-se

que 75,5% da amostra apresentaram fluxo regular, e que o ganho de peso na fase da SPM associou-se ao consumo elevado de chocolate. Percebe-se então que na fase da SPM existe um consumo elevado de chocolate, associado a um aumento de peso auto referido e irritabilidade, podendo-se concluir que há necessidade de ter um acompanhamento junto à equipe de saúde principalmente o nutricionista que fará melhor aconselhamento nutricional, prevenindo e evitando o aumento de peso.

1373

ERROS EM AVALIAÇÃO DE CONCORDÂNCIA EM ANTROPOMETRIA: USO INCORRETO DE COEFICIENTES DE CORRELAÇÃO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Emanuel Diego dos Santos Penha; Rafaela Valesca Rocha Bezerra Sousa; Silmária Celestino Costa Santos; Nádia Tavares Soares
Universidade Estadual do Ceará

A antropometria é importante na avaliação e acompanhamento nutricional de crianças. A uniformização e padronização das técnicas de medição constitui maneira minimizar possíveis erros. Mas, além disso, existe a necessidade de avaliar se a padronização é suficiente para reduzir esse erro a níveis aceitáveis. O mesmo princípio pode ser usado para qualquer conjunto de repetições, seja quando dois métodos são comparados, ou quando se quer avaliar diferenças inter e intra avaliador. Em muitas áreas da medicina, e da nutrição, existem trabalhos realizados de maneira inadequada, principalmente quanto à análise de concordância entre duas medições. Um deles é o uso de coeficientes de correlação *r* de Pearson para avaliar concordância. O objetivo desse trabalho foi ilustrar a incapacidade do *r* de captar concordância entre dois antropometristas, um nutricionista e uma graduanda de Nutrição. A metodologia estatística utilizada para desenvolver esta demonstração foi o uso do *r* comparado ao método de Bland Altman. Ambas antropometristas realizaram aferições de peso e altura com técnicas e equipamentos diferentes, separadas por duas semanas. Com esse desenho são duas variáveis de confusão, o tempo decorrido entre as duas aferições e a diferença entre o nível técnico e prática profissional. Com isso se espera que os valores sejam pouco concordantes. Por meio da correlação de Person foram obtidos para altura: $r = 0,992$; $p < 0,001$; e para o peso, $r = 0,86$ e $p < 0,001$. Quando se utilizou o método de Bland-Altman, que é o considerado correto para o tipo de análise em questão, verificou-se que as medidas de altura feitas pela nutricionista podem ser 2,46 cm maiores até 1,44 cm menores que as medidas da graduanda; para peso, as aferições da nutricionista podem estar 3,46 Kg acima e até 2,52 Kg abaixo da medição da aluna. Um intervalo de mais que 5 quilos de peso e de 4 centímetros na de altura em crianças nos mostram a falta de concordância entre as avaliadoras, mesmo com os alta correlação entre as medidas.

1384

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSAS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DO CENTRO DE REFERÊNCIA DO IDOSO DE SÃO MIGUEL PAULISTA – SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Sheila Araújo Costa; Anita Sachs; Sandra Aparecida Ribeiro
Universidade de Guarulhos

A nutrição e a atividade física são pilares fundamentais para promoção do envelhecimento saudável. Objetivo: Caracterizar a distribuição do consumo alimentar de idosas praticantes de atividade física, segundo as Dietary Reference Intakes (DRIs) para carboidratos, proteínas, lipídeos e energia. Método: as 131 idosas praticantes de atividade física do CRI em São Miguel Paulista – Zona Leste de São Paulo foram divididas em dois grupos: as Insuficientemente Ativas (IA) com menos de 150 min/ semana de atividades moderadas e as Suficientemente ativas (SA) com mais de 150 min/ semana de atividades moderadas. O consumo alimentar foi avaliado por dois recordatórios de 24 horas com auxílio de álbum fotográfico e utensílios de cozinha para minimizar os possíveis erros de memória. Resultados: Encontrou-se 64,1% das idosas classificadas como IA e 35,9% como SA. O valor energético total do consumo alimentar esteve 36,3% abaixo do estimado pelas DRIs. O consumo alimentar de macronutrientes esteve de acordo com o preconizado pelas Acceptable Macronutrient Distribution Ranges (AMDR). Não houve correlação da atividade física com as medidas antropométricas, com as variáveis do consumo alimentar (energia/macronutrientes) e com variáveis sócio – econômicas como renda e escolaridade nas idosas avaliadas. Conclusão: O valor energético do consumo alimentar do grupo estuda-

do esteve abaixo da necessidade estimada de energia, mas a distribuição dos macronutrientes na dieta foi adequada. Não houve associação estatisticamente significativa entre o NAF, consumo de energia e distribuição de macronutrientes. Importante, que novas pesquisas sobre consumo alimentar como ferramenta de promoção a saúde.

0179

USO INDISCRIMINADO DE ADOÇANTES: UMA QUESTÃO DE CONHECIMENTO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Debora Freitas de Meneses; Marilene de Oliveira Leite
UBM Centro Universitario de Barra Mansa*

Resumo: Os adoçantes são substitutos naturais ou artificiais do açúcar que conferem sabor doce com menor número de calorias por grama. Basicamente, estes produtos estão direcionados a pessoas que apresentam algum distúrbio no metabolismo de açúcares (diabéticos) ou, mais recentemente, consumidores que estão em busca de produtos alimentícios de baixo valor calórico. Muitos desses se incorporaram ao nosso dia a dia, em produtos light e diet. Objetivou-se com este estudo avaliar o grau de conhecimento de um grupo de universitários, em relação ao uso de adoçantes, sendo aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do UBM. Foi realizada uma pesquisa de opinião com 50 universitários de diferentes cursos, escolhidos aleatoriamente, sendo 21 do sexo masculino e 29 de sexo feminino, com idade entre 20 e 40 anos. O instrumento de avaliação foi um questionário com 12 questões objetivas e fechadas. Observou-se que 70% (n=35) dos universitários não têm nenhum tipo de conhecimento sobre adoçantes e não fazem uso dos mesmos. 30% (n=15) dos entrevistados relataram fazer uso de algum tipo de adoçante e dentre estes, 66,6% (n=10) usam por estética, pensam que tem poucas calorias ou nenhuma e por isso emagrecem. Desses 15 que fazem uso de adoçantes 100% afirmaram que não há preocupação com a composição química dos adoçantes e 96,6% (n=14) deles não seguem a recomendação de ingestão máxima diária por peso corporal estabelecida pela OMS. Dos 50 entrevistados, 44 afirmaram que pode ser feito uso de qualquer tipo de adoçante e que, não faz mal a saúde. Conclui-se que o uso de adoçantes, acontece de forma indiscriminada e abusiva. Faz-se necessário uma divulgação dos diferentes tipos de edulcorantes, suas características, benéficos e malefícios para um maior esclarecimento a população, para que mesma possa utilizar adoçantes em produtos alimentícios, por recomendação de médico e/ou nutricionista em prol da saúde, devido a patologias tais como: diabetes e obesidade, tendo consciência das vantagens e desvantagens de seu uso.

0249

O ACESSO E O PREÇO COMO DETERMINANTES DO CONTEÚDO DE GORDURA TRANS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Nathalie Kliemann; Bruna Maria Silveira; Daniele Pagliarini Silva;
Rossana Pacheco da Costa Proença
UFSC*

Os hábitos alimentares de crianças e adolescentes vêm sofrendo diversas mudanças, sendo as mais proeminentes o aumento da alimentação fora de casa e um maior consumo de produtos industrializados, geralmente contendo gordura trans. Como o consumo deste tipo de gordura apresenta reflexos negativos para saúde, a Organização Mundial da Saúde, na Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, estabeleceu como meta a eliminação total do consumo de gordura trans industrial. Assim, o presente estudo objetivou avaliar, através da análise da rotulagem nutricional em dois estabelecimentos de venda para perfis econômicos diferenciados, se o preço e a acessibilidade dos produtos alimentícios consumidos por crianças e adolescentes podem ser determinantes do conteúdo de gordura trans. Trata-se de um estudo transversal descritivo. Foram definidos dois estabelecimentos de venda de alimentos localizados em regiões com diferentes condições socioeconômicas e próximos a uma escola pública. Selecionaram-se produtos alimentícios geralmente consumidos por crianças e adolescentes, para análise do preço e das informações nutricionais no rótulo. Os dados foram coletados por nutricionistas e estudantes de nutrição devidamente treinados e analisados considerando percentuais. Encontrou-se uma menor oferta de produtos ali-

mentícios no estabelecimento da região menos favorecida economicamente, bem como, uma menor disponibilidade de produtos sem gordura trans. Estes produtos apresentaram um preço mais elevado, comparados com os produtos com gordura trans, nos dois locais avaliados. Os resultados evidenciam que o preço e o acesso podem ser determinantes do conteúdo de gordura trans em produtos alimentícios consumidos por crianças e adolescentes. Além disso, regiões com piores condições socioeconômicas apresentam menor acesso a produtos sem gordura trans, sendo estes mais caros, podendo afetar as escolhas alimentares e, conseqüentemente, as condições de saúde da população.

1324

EVOLUÇÃO DOS CONHECIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE IDOSOS A PARTIR DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO – RO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Silvane Maziero Monge; Maria Monteiro Lins; Luna Mares Lopes de Oliveira
Faculdade São Lucas*

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), idoso é todo indivíduo que ultrapassa os 65 anos. O Brasil e outros países em desenvolvimento estão passando por uma acelerada transição demográfica. No Brasil, as estimativas para os próximos 20 anos indicam que a população idosa excederá a 30 milhões de pessoas. O estudo do processo do envelhecimento vem crescendo nos últimos anos e profissionais buscam cada vez mais informações sobre este processo, visando tornar o adulto um idoso sadio e independente. O objetivo do presente estudo foi avaliar o conhecimento em alimentação e nutrição de um grupo de idosos participantes do Recanto do Vovô e da Vovó no município de Porto Velho e reavaliar os conhecimentos assimilados a partir de um programa de técnicas educacionais em alimentação e nutrição. Foram pesquisados 126 idosos de ambos os gêneros, com 60 anos ou mais, sendo 46 (36,5%) do gênero masculino e 80 (63,5%) do gênero feminino. Tanto a avaliação quanto a reavaliação constaram de um questionário com 14 perguntas, onde a primeira foi respondida individualmente e as demais em grupos de 6 a 7 idosos. Verificou-se que houve evolução de conhecimentos a partir do programa de educação nutricional onde se obteve na avaliação uma média de 41,90% de respostas totalmente erradas (TE) e 25,61% de respostas totalmente certas (TC), enquanto que, na reavaliação a média foi de 2,28% de respostas totalmente erradas (TE) e 69,42% de resposta totalmente certas (TC). Desta forma concluiu-se que é possível passar conhecimentos a idosos, a partir de técnicas adequadas, e, que eles podem aprender. Apesar dos bons resultados, sugere-se que devem ser realizados outros programas de educação nutricional para a terceira idade, bem como dar seguimento de apoio ao programa iniciado, afim de promover pequenas e confortáveis, mas importantes mudanças, por um longo período de tempo.

1179

AVALIAÇÃO DO FEITO SAZONAL SOBRE A INGESTÃO ALIMENTAR POR MODELO DE EQUAÇÕES DE ESTIMAÇÃO GENERALIZADA

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Sinara Laurini Rossato; Maria Teresa Anselmo Olinto; Ruth Liane Henn; Luiz Antonio dos Anjos; Suzi Carney; Sandra Costa Fuchs
Universidade Federal do Rio Grande do Sul*

A variação climática modifica a ingestão alimentar em várias partes do mundo. No sul do Brasil há quatro estações bem definidas e, recentemente, identificou-se variação na ingestão de nutrientes. Contudo, a variação da ingestão de alimentos ao longo do ano permanece pouco estudada. O objetivo desse estudo foi investigar o efeito da sazonalidade na ingestão alimentar de adultos saudáveis residentes em Porto Alegre e em cidade da região metropolitana. Foram agregados dados de dois estudos: (1) Construção e Validação de uma Ferramenta de Avaliação da Ingestão Alimentar na População (2007) e (2) estudo da Síndrome da Obesidade e Fatores de Risco Associados em Adultos e Adolescentes – Estudo SOFT (2006), ambos aprovados por pelos Comitês de Ética das instituições. Foram estudados 272 indivíduos, de 20 a 90 anos. Em ambos a ingestão alimentar foi avaliada com Recordatórios Alimentares de 24 horas. Os alimentos relatados (expressos em g/dia) foram agregados em 31 grupos alimentares, de acordo com a dieta DASH e do Mediterrâneo, e o sal adicionado foi considerado um grupo em particular devido às

recomendações da dieta DASH-sódio. Foram obtidos dados de gênero, idade, peso, altura e Índice de Massa Corporal (IMC). O efeito da sazonalidade sobre a ingestão de grupos alimentares foi avaliado por modelo de Equações de Estimativa Generalizada com matriz de Correlação Permutável, ajustado para gênero, idade e IMC. No verão houve maior ingestão de frutas e sucos de frutas ($p < 0,001$), vegetais folhosos ($p = 0,011$) e bebidas doces industrializadas ($p < 0,001$). Durante o inverno, a ingestão de carne de frango magra ($p = 0,034$), queijos, requeijão e iogurtes integrais ($p = 0,027$), ovos ($p < 0,001$) e sal adicionado ($p = 0,004$) foi maior, enquanto a ingestão de café de todos os tipos ($p = 0,004$) foi maior durante a primavera. Há diferenças marcantes na ingestão alimentar entre as estações, mas são independentes de gênero, idade e IMC e podem acarretar em consumo insuficiente de alguns grupos alimentares durante o ano.

1340

ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS DA POPULAÇÃO QUILOMBOLA DE ALAGOAS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

NEIVA, GSM; FERREIRA, HS
Universidade Federal de Alagoas

Introdução: A obesidade é uma doença universal de prevalência crescente e que vem adquirindo proporções alarmantes, inclusive em países que, paradoxalmente, ainda sofrem os efeitos da fome e da desnutrição crônica. As comunidades quilombolas são marcadas por processos de exclusão e poucos estudos apontam as condições de vida a que estas populações estão submetidas. Dessa forma, a importância de conhecer o perfil nutricional, como indicador das condições de saúde da população.

Objetivo: Caracterizar o estado nutricional de adultos e idosos da população das comunidades remanescentes de quilombos do estado de Alagoas.

Metodologia: Em estudo transversal realizado nas 39 comunidades quilombolas do Estado foram estudados 2778 indivíduos, sendo 2410 adultos e 368 idosos, de 18 a 92 anos. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo $< 18,5 \text{ kg/m}^2$ (baixo peso); $18,5$ a $24,9 \text{ kg/m}^2$ (normal); 25 a $29,9 \text{ kg/m}^2$ (sobrepeso) e $\geq 30,0 \text{ kg/m}^2$ (obesidade). Também foram avaliadas as variáveis: nível de escolaridade, renda per capita (RPC), programa bolsa família (PBF), ocupação do chefe da família.

Resultados: A maior parte das comunidades encontra-se em áreas rurais, tendo como principal ocupação a agricultura de subsistência. O sexo feminino foi predominante tanto entre os adultos (77,9%) como entre os idosos (66,2%). Apresentaram médias de 39 anos de idade e RPC de R\$ 106,60, sendo o PBF a principal fonte de renda (64,7%). Em relação ao nível de escolaridade, 58,1% tinham < 4 anos de estudo. A prevalência de sobrepeso/obesidade foi de 45,3%, sendo mais prevalente no sexo feminino (49,1%) que no masculino (32,8%).

Conclusão: Apesar de suas precárias condições socioeconômicas, o sobrepeso e a obesidade foram problemas mais relevantes do que o baixo peso.

0734

AValiação DA ANTROPOMETRIA E CONSUMO ALIMENTAR DE CASOS INCIDENTES DE CâNCER DE MAMA ASSISTIDOS EM JUIZ DE FORA-MG.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

NUNES, LC; CARMO, WFS; ARAÚJO, MC; MARTINS, MV; LEITE, ICG

No Brasil, o câncer de mama é o mais incidente entre a população feminina. Estudos apontam a obesidade e elevado consumo de gorduras como fatores de risco e abundante consumo de frutas e verduras como fatores de proteção para essa patologia. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e consumo alimentar de mulheres, casos incidentes de câncer de mama, assistidas em Juiz de Fora-MG. **Metodologia:** Foram entrevistadas mulheres, casos incidentes de câncer de mama, assistidas em Juiz de Fora-MG. Foram aferidos peso e altura das participantes, por meio de balança plataforma e estadiômetro portátil, respectivamente. O estado nutricional foi classificado a partir do Índice de Massa Corporal (IMC) por meio dos pontos de corte preconizados pela OMS. A avaliação dietética foi realizada por meio de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) validado para a população brasileira. As porções foram definidas e avaliadas segundo recomendações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde. A diferença entre os grupos foi avaliando-

se o teste exato de Fisher. Os dados referentes ao RH do tumor foram obtidos por meio do exame de imunohistoquímica. **Resultados:** Foram avaliadas 85 mulheres, com média de idade de 56,0 anos ($DP = 11,4$ anos). A média de idade foi de 56,0 anos ($DP = 11,4$ anos). A maioria das mulheres apresentou sobrepeso/obesidade (60%), sendo a prevalência mais elevada entre mulheres na pós-menopausa (71,7%) ($p < 0,05$). Entre a maioria das entrevistadas, o consumo de cereais (75,3%), leite e derivados (83,5%), verduras (78,8%), frutas (74,1%) e gorduras (74,1%) esteve abaixo do recomendado. Já o consumo de açúcar (54,1%), carnes (56,5%) e grãos (85,9%) esteve em sua maior parte igual ou acima do recomendado. O consumo de cereais abaixo do recomendado foi maior na pós-menopausa ($p < 0,05$), mas em relação aos outros alimentos não foi demonstrada associação significativa. **Conclusão:** A obesidade esteve muito frequente na amostra estudada, especialmente entre as mulheres na pós-menopausa. O consumo de vários grupos de alimentos estiveram abaixo do recomendado e as mulheres na pós-menopausa apresentaram um consumo maior de cereais abaixo do recomendado. Esse grupo de mulheres necessita de atendimento especial para que sejam promovidas práticas alimentares saudáveis e melhoria da qualidade de vida.

0982

AValiação DA VARIABILIDADE DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS UTILIZADAS PARA DETERMINAÇÃO DO SOMATOTIPO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Raquel Simões Monteiro; Nadia Tavares Soares; Emanuel Diego dos Santos Penha; Fernanda Maria Machado Maia
Universidade Estadual do Ceará

A determinação do somatotipo através de medidas antropométricas exige a utilização de técnicas de medição de erro que avaliem o desempenho dos antropometristas, pois o aumento nas taxas de variabilidade de uma medida pode ocorrer por imperícia ou negligência do avaliador. Com vistas à capacitação de antropometristas para posterior coleta de dados em campo, este estudo teve como objetivo avaliar a variabilidade na aferição de medidas antropométricas utilizadas na determinação do somatotipo, determinando o desempenho de dois antropometristas iniciantes. Cada antropometrista realizou 2 triplicatas de cada medida, aferidas numa amostra de 10 voluntárias (18 a 28 anos), num total de 24 horas de treinamento. A avaliação dos níveis de erro e confiabilidade foi realizada mediante a utilização dos métodos de cálculo do erro técnico de medição (ETM), precisão e exatidão de Habicht e Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI). O ETM é o método mais reconhecido neste tipo de análise, enquanto o método de Habicht é indicado para pesquisas epidemiológicas, sem acesso a recursos estatísticos, e apresenta alta sensibilidade a eventuais medidas muito discrepantes. O CCI, por sua vez, é referido como melhor indicador de confiabilidade. Os resultados das análises das medições por esses métodos mostraram que somente os valores de ETM e CCI foram favoráveis. Concluiu-se que os antropometristas deste estudo obtiveram um bom desempenho, porém recomenda-se que o processo treinamento seja periódico para obtenção de valores de erro cada vez menores.

0422

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E CONDIÇÕES DE SAÚDE AUTO-REFERIDAS DE IDOSOS DO INTERIOR DE MATO GROSSO - MT

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Thais Carolina Bassler; Lucila A. C. Vianna; Lisiane Paskulin
Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) - Dep. Enfermagem

O aumento da população idosa nos países em desenvolvimento, desperta interesse e preocupação com o planejamento de políticas públicas voltadas para a atenção de saúde dos idosos. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a associação entre sexo e grupo etário com variáveis socioeconômicas e de saúde de idosos residentes na área urbana do Município de Nova Mutum/MT. Foi realizado um estudo epidemiológico com desenho transversal de uma população de indivíduos acima de 60 anos ($N = 210$), selecionados por amostra probabilística em dois estágios. Os dados de variáveis socioeconômicas e demográficas foram coletados por inquérito domiciliar. As condições de saúde foram auto-referidas. Foram realizadas análises descritivas e testes de qui-quadrado de Pearson. Entre os idosos, 50,9% eram do sexo masculino; 93,8% do total encontravam-se na faixa dos 60 aos 79 anos; e 77,1% consideravam-se saudáveis. Em comparação com os homens, mais

mulheres moravam sem companheiros ($p=0,013$), com menor escolaridade ($p=0,719$), recebiam menos aposentadoria ($p=0,118$); em menor número praticavam alguma religião ($p=0,498$); apresentavam pior percepção de saúde ($p=0,419$); mas se percebiam mais apoiadas pela rede social informal ($p=0,018$); utilizavam mais medicação convencional ($p<0,001$) e praticavam mais atividade física ($p=0,593$). Comparando os grupos etários, os mais idosos (80 anos e mais) possuíam menor escolaridade ($p=0,004$), viviam sem companheiros ($p=0,004$), utilizavam mais medicação ($p=0,046$) e apresentavam uma percepção de saúde pior ($p=0,379$) ao se comparar com aqueles com menos de 80 anos (37,12%). Também aqueles com idade acima de 80 anos, utilizavam mais o serviço público de saúde ($p=0,460$); apesar de possuírem melhores condições econômicas ($p=0,001$). Foram evidenciadas diferenças estatisticamente significantes quanto ao sexo e grupo etário para as variáveis socioeconômicas e de saúde, sendo na sua maioria, piores para as mulheres e para os mais idosos.

0595

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS EM PARTICIPANTES DA PRIMEIRA CHAMADA NUTRICIONAL DE IDOSOS, CRIÇIÚMA, SC

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Ribeiro, RSV; Rosa, MI; Bozzetti, MC
Secretaria Municipal do Sistema de Saúde

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), são considerados idosos nos países em desenvolvimento, indivíduos de 60 anos ou mais de idade. No Brasil, poderá alcançar, em 2025, 15% do total da população. Apesar da relevância problemas nutricionais em idosos não são reconhecidos como uma prioridade pelos gestores de saúde. Foram objetivos deste estudo determinar a prevalência de desnutrição, risco de desnutrição e fatores de risco em idosos. Realizado estudo transversal, com uma amostra de idosos participantes da Primeira Chamada Nutricional de Idosos, de Criciúma, SC, durante a Campanha de Vacinação contra a Influenza, em 2008. Foi realizada coleta de dados nos 53 locais de vacinação do município. Como instrumentos para a coleta de dados foram utilizados a Mini Avaliação Nutricional (MAN), medidas antropométricas e um questionário demográfico. O banco de dados e as análises foram realizados no programa SPSS v.17.0. Dos 236 idosos entrevistados, 148 (62,7%) eram mulheres e 88 (37,3%) homens. A idade média dos participantes foi de 68 anos ($\pm 7,0$), 11% eram analfabetos e 68,6% não haviam concluído o ensino fundamental. A maior parte das mulheres (79,1%) e dos homens (73,8%) apresentava excesso de peso. Baixo peso não foi observado. Conforme os escores da MAN foi observado desnutrição em 1,3%, 27,7% em risco de desnutrição e 71% classificados como eutróficos. A correlação entre o MAN e IMC foi positiva. As variáveis associadas com a desnutrição ou risco de desnutrição foram: estar em pior estado de saúde em comparação com outros (OR= 47,6, $p=0,001$), perda de apetite (OR=18,3, $p=0,01$) e relato de perda de peso nos últimos três meses (OR=147,8, $p=0,002$). A falta de um padrão-ouro para a avaliação do estado nutricional de idosos dificulta a leitura e interpretação dos resultados. A MAN é um instrumento de rápida aplicação, permitindo a detecção de problemas. Outros estudos devem ser realizados, no município, incluindo idosos acamados, institucionalizados e hospitalizados.

0672

PERFIL SOCIOECONÔMICO DE ESTUDANTES DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (CCA/UFES)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Silva, NBM; Freitas, FV; Barbosa, WM; Almeida, MFL; Silva, EMM
Centro Universitário São Camilo

A entrada no meio universitário é um período determinante para adoção de novos hábitos, os quais podem ser diretamente afetados pela condição socioeconômica, falta de tempo, aspectos psicológicos e liberdade durante a escolha dos alimentos. Como parte da avaliação nutricional, o objetivo deste trabalho foi traçar o perfil socioeconômico de estudantes do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo. Participaram do estudo 91 estudantes de 20 a 30 anos, ambos os sexos, matriculados entre o 2º e o penúltimo período dos cursos. Foi aplicado um questionário referente aos dados pessoais e socioeconômicos e, para avaliação e classificação quanto à classe social, foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo. De acordo com

os entrevistados, 43% relataram renda familiar entre 1 e 5 salários mínimos, 40% de 5 a 10, 16% acima de 10 e apenas 1% menos de 1 salário mínimo. Na maioria das famílias (63,7%), os pais são considerados como chefes de família. Conforme relatado, 46,2% dos chefes possuem o ensino médio completo, 31% superior completo, enquanto 14,3% e 5,5% possuem ensino fundamental incompleto e completo, respectivamente. Do total de entrevistados, 98% são solteiros e 2% casados. A Universidade oferece algum tipo de bolsa/auxílio a 28,6% dos entrevistados. O gasto médio mensal dos estudantes com alimentação é de R\$156,72 (\pm R\$63,59). Com relação à moradia, 82% têm casa própria (dos pais), 12% alugada e 2% residem em casa cedida. Durante o curso, 86% dos estudantes residem em república e apenas 1% em moradia estudantil. Contudo, após a aplicação do CCEB, foi observado que 9,9% dos entrevistados pertencem à classe A; 64,9% à classe B; 24,2% à classe C e apenas 1,1% à classe E.

0455

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL I

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Mônica Glória N. Spinelli; Juliana Masami Morimoto; Ana Paula G. de Freitas; Patrícia Pacheco de O. Gonçalves; Renata Basaglia Navarro; Camila Machado de Barros; Débora Helena S. Dias; Marina Brosso Pioltine
Universidade Presbiteriana Mackenzie

Estudo transversal com 223 crianças da pré-escola e do ensino fundamental I de uma escola privada de São Paulo, SP. Foram coletados dados demográficos e socioeconômicos, e peso e altura para cálculo do índice de massa corporal (IMC). Os valores de IMC para a idade foram transformados em z-score segundo sexo e idade e analisados a partir das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. Os pais preencheram um questionário de frequência alimentar para crianças (QFA). A prevalência de desnutrição foi de 0,9%, sobrepeso 22,1% e obesidade 18,9%. A prevalência de aleitamento foi de 92,4% e a média de duração 10,06 meses. Não houve diferença estatisticamente significativa entre tempo de aleitamento materno e IMC atual. Não houve diferença estatisticamente significativa entre estado nutricional e escolaridade materna e/ou paterna. A menor escolaridade materna associou-se com o maior consumo de leguminosas e menor de hortaliças, o que não ocorreu em relação à escolaridade paterna. Houve inadequação de consumo de todos os grupos alimentares com exceção ao de gorduras. Requerem especial atenção os grupos de hortaliças, frutas, carnes e ovos e doces. O maior consumo de hortaliças teve associação estatisticamente significativa com o baixo IMC. A frequência média de atividades passivas durante a semana foi de 22 horas e 48% das crianças praticam atividade física fora da escola. Os resultados indicam necessidade de intervenção neste grupo de forma a corrigir distorções no consumo dos alimentos e minimizar os índices de sobrepeso e a obesidade.

0911

QUAL A PERCEPÇÃO DOS ESCOLARES QUANTO A SUA IMAGEM CORPORAL?

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Mattos, KM; Barbosa, AP; Reis, SM; Blasi, TC; Motta, RF; Colomé, J; Blümke, AC; Muradás, R
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A imagem corporal consiste em uma preocupação composta de representações sobre o tamanho e aparência do corpo e de respostas emocionais, associadas ao grau de satisfação, que tenham delas mesmas e do que os outros venham a pensar. Tendo em vista a relevância destes aspectos, a presente pesquisa teve por objetivo analisar a satisfação de escolares em relação a sua imagem corporal. A pesquisa possuiu delineamento transversal com amostra composta por escolares de ambos os gêneros com faixa etária entre seis e dez anos, estudantes de duas escolas: uma municipal e outra estadual em Santa Maria/RS. Para coleta de dados utilizou-se a Escala da Imagem Corporal de Tiggemann e Barret (1998) sendo este instrumento auto-aplicativo que permite verificar a percepção da imagem corporal. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano - UNIFRA sob registro nº 308.2008.2, foi previamente aceita pelas escolas e os pais e/ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os resultados foram analisados em um banco de dados no Microsoft Excel versão 2007 e o tratamento estatístico descritivo realizado no Programa EPI-Info versão

3.5.1. Participaram da pesquisa 132 crianças; 83 do gênero feminino e 49 do masculino. A insatisfação corporal foi encontrada em 75% da população estudada, destes 35,9% (n=50) demonstraram a vontade de reduzir de peso e 37,1% (n=49) aumentar. No gênero feminino 28,8% (n=38) desejam reduzir o peso e no masculino 17,4% (n= 23) aumentar o peso. Os dados obtidos mostraram a prevalência da insatisfação corporal entre as crianças. Resultados estes que tornam-se de extrema relevância para os profissionais da saúde em virtude dos agravos ocorridos em relação a este fator. Este fato requer atenção destes profissionais e o quanto é importante um olhar interdisciplinar e hegemônico do profissional de saúde. A realização de mais pesquisas abordando este tema também é de grande valia para a saúde infantil.

1134

CAUSA DE INTERNAÇÃO ENTRE CRIANÇAS E IDOSOS DE DUAS REGIONAIS DE SAÚDE

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Fadoni, RP;Souza, TC;Auler, F;Nakashima, ATA
Pontifícia Universidade Católica-PR – Câmpus Maringá/GEPECIN

O DATASUS é um sistema de informação em saúde que contém informações epidemiológicas, mortalidade, internações hospitalares e procedimentos ambulatoriais. Dados como número de AIH pagas (Autorização de Internação Hospitalar) são informada pelas unidades hospitalares participantes do SUS (Sistema Único de Saúde). O objetivo deste estudo foi comparar o coeficiente de AIH pagas entre duas regionais de saúde na população infantil e idosa. Estudo observacional constituído por dados secundários advindos do Datasus referente a janeiro a novembro de 2009. As regionais de saúde escolhidas foram Arcoverde (PE) e São Paulo (SP), por possuírem cidades com menor e maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), respectivamente, sendo Manari (PE) com IDH=0,467 e São Caetano do Sul (SP) com IDH=0,919. A variável estudada foi o número de AIH pagas por 100.000 habitantes (total de AIH de cada doença dividido pelo total da população de cada regional de saúde multiplicado por 100.000) das doenças infecto-parasitárias (DIP), neoplasias (NEO), doenças metabólicas e nutricionais (DMN), doenças do aparelho circulatório (DAC), respiratório (DAR) e digestivo (DAD), entre as crianças (entre zero e nove anos) e idosos (acima de 60 anos). A análise dos dados mostrou que a maior proporção de AIH ocorreu na regional de Arcoverde tanto para as crianças quanto para os idosos para DIP (149,47 e 111,7) e DMN (11,62 e 60,74) respectivamente. Na regional da Grande São Paulo os maiores valores foram NEO (11,65 e 93,56), DAC (5,09 e 277,17), DAR (235,17 e 104,53) e DAD (62,82 e 95,44) respectivamente para crianças e idosos. Em ambas as regionais, as DIP e DAR estiveram mais presentes nas crianças e como Arcoverde engloba cidades de baixo IDH (baixa infra-estrutura, escolaridade, renda e expectativa de vida) é justificada a alta presença de DIP. Os altos valores de NEO, DAR, DAC, DAD na Grande São Paulo ocorre provavelmente pela maior quantidade de diagnósticos, hospitais de referência, poluição e hábitos alimentares errôneos. Desta maneira o DATASUS se mostrou como uma ferramenta eficiente para comparar o perfil entre duas regionais de saúde diferentes.

0576

AVLIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA ATIVIDADE FÍSICA E PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL, DIABETES E DISLIPIDEMIAS ENTRE PARTICIPANTES DE UM EVENTO DE PROMOÇÃO À SAÚDE, JUIZ DE FORA-MG.

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Melo, MM;GOMES, SPM;LELIS, SF;NUNES, LC

Transformações no perfil epidemiológico e nutricional da população colaboraram para o avanço das doenças crônicas não transmissíveis e da obesidade. Objetivo: Avaliar estado nutricional, atividade física, prevalência de hipertensão, diabetes e dislipidemias e uso de medicamentos entre os participantes de um evento de promoção à saúde em Juiz de Fora/MG. Metodologia: Foi aplicado um questionário e aferidos peso, altura e circunferência da cintura (CC) por meio de balança plataforma, estadiômetro portátil e fita métrica inelástica e flexível, respectivamente. O diagnóstico nutricional foi definido por meio dos pontos de corte preconizados pela OMS para o Índice de Massa Corporal (IMC) e CC. Resultados: Foram entrevistados 207 indivíduos com idade entre 20 e 90 anos, sendo a maioria idosos (53,6%). Somando-se todos os sujeitos avaliados, 53,6% eram mulheres e 46,4% homens. A maioria dos adultos (72,4%) estava com sobrepeso/obesidade, já entre

os idosos predominou a eutrofia (57,6%). Nos dois grupos a frequência de sobrepeso/obesidade foi maior entre as mulheres (72,7% e 44,5%, respectivamente). Foi observada frequência de risco aumentado de doenças cardiovasculares entre 90,9% e 60,4% das mulheres e homens, respectivamente. A inatividade física foi relatada pela maioria (58,5%) dos entrevistados. A prevalência de hipertensão arterial auto-relatada (51,4%), bem como de uso de antihipertensivos (52,3%) foram mais frequentes entre as mulheres (51,4%). Apenas 15% dos indivíduos se declararam diabéticos, sendo a maioria (64,5%) do sexo feminino. O uso de hipoglicemiantes oral foi relatado por 14% da amostra, sendo mais frequente entre o sexo feminino (72,9%) que entre o masculino (27,1%). A maioria dos indivíduos relatou ausência dislipidemias (75,8%) e não uso de antilipidêmicos (85,5%). Conclusão: A prevalência de sobrepeso e obesidade foi maior entre os adultos que entre os idosos, sendo maior entre o sexo feminino. Foram encontradas altas taxas de risco cardiovascular aumentado, principalmente entre as mulheres. A maioria dos entrevistados relatou não praticar atividades físicas regulares. Quanto às patologias, apenas a hipertensão apresentou níveis elevados. Ressalta-se a importância de ações de promoção da saúde que visem à educação nutricional e o incentivo a prática de atividade física, auxiliando na prevenção do sobrepeso e suas complicações.

1362

BAIXA ESTATURA SE ASSOCIA AO SOBREPESO E MENOR CONSUMO ENERGÉTICO EM MULHERES QUILOMBOLAS DO ESTADO DE ALAGOAS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Haroldo da Silva Ferreira;Andreza de Araújo Luna
Universidade Federal de Alagoas

Introdução: As populações quilombolas encontram-se historicamente submetidas a precárias condições de vida. Estudos têm sugerido que a desnutrição no início da vida promove o desenvolvimento de mecanismos adaptativos que, se por um lado garante a sobrevivência, por outro tornam tais indivíduos mais susceptíveis à obesidade na idade adulta. Objetivo: Investigar a relação entre a baixa estatura (um indicador epidemiológico de desnutrição no início da vida), sobrepeso e o consumo energético das mulheres das comunidades remanescentes dos quilombos do estado de Alagoas. Métodos: Foram estudadas 1309 mulheres (19 a 59 anos) das 39 comunidades quilombolas do Estado. Estas foram classificadas em dois grupos segundo a condição ou não da baixa estatura ($z \leq -2$ e $z > -2$ dp da curva do NCHS). A prevalência de sobrepeso (Índice Massa Corporal ≥ 25 Kg/m²) e o consumo energético (recordatório de 24 horas) foram comparados entre os grupos. Resultados: A prevalência de déficit estatural foi de 29,3%. Dentre estas, 55,6% apresentavam sobrepeso e a ingestão energética foi de 1323,2 Kcal. Entre as mulheres de estatura normal esses valores foram, respectivamente, 51,1% e 1526,8 Kcal ($p < 0,05$). Conclusões: A baixa estatura associou-se a uma maior prevalência de sobrepeso, a qual não pode ser explicada por uma maior ingestão energética, mas, possivelmente, por uma menor taxa metabólica resultante de adaptações metabólicas induzidas pela desnutrição durante as fases de crescimento e desenvolvimento dessas mulheres.

0552

AVLIAÇÃO NUTRICIONAL DE OPERADORES DE TELEMARKETING DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Débora Pompeu de Toledo Soares;Caroline Barata Dias Guimaraes;Alessandra Hellbrugge;Camila Felix Nascimento;Carla Pacheco Costa;Amanda Mendes de Almeida;Julia Gunther Pereira;Gabriela Izzo Fusco;Luise Teixeira de Freitas;Clara Korukian Freiberg
Centro Universitário São Camilo

Introdução: Os operadores de telemarketing vivenciam um cotidiano marcado por situações que geram reações estressantes. A presença deste fator faz com que os mesmos consumam alimentos em maior quantidade ou ainda ricos em açúcares e gorduras, o que, aliado ao trabalho em condições sedentárias, contribui para o ganho de peso corporal de tal população. A obesidade é considerada um dos principais problemas de saúde pública, uma vez que gera custos elevados para os setores de saúde. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de funcionários de uma empresa de telemarketing, no município de São Paulo. Métodos: Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados

primários, no qual foram avaliados 102 adultos de ambos os sexos, com idade entre 18 e 49 anos mediante medidas antropométricas de peso, altura, dobras e circunferências corporais. Resultados: Segundo a classificação da OMS/95, 53,9% da população estudada encontra-se pré-obesa ou obesa. Dos avaliados, 50% apresentou risco alto e muito alto de complicações metabólicas associadas à obesidade e 32,4% possuem risco elevado de desenvolvimento de uma doença coronariana, segundo índice de conicidade. Conclusão: Os dados mostraram que esta é uma população de risco, pois o excesso de peso e a adiposidade abdominal contribuem para morbimortalidade, devido inclusive às suas condições de trabalho.

0873

FATORES SÓCIO-DEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS AO BAIXO PESO AO NASCER NO ESTADO DE ALAGOAS (2005)

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ANTONIO CARLOS SILVA COSTA; FABIO DA SILVA GOMES; RAFAEL ROCHA DE AZEREDO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

A mortalidade infantil representa um problema de saúde pública prioritária para o governo brasileiro. É um importante indicador das condições de saúde, ambientais e do nível sócio-econômico, refletindo as condições de vida, tais como, acesso à alimentação, moradia e a serviços de saúde, sendo o peso ao nascer o fator isolado mais importante na determinação da sobrevivência infantil. Este artigo objetiva investigar a influência de fatores de dimensão biológica, social, ecológica e étnica associados à probabilidade de ocorrência de recém-nascidos com baixo peso no Estado de Alagoas. O delineamento adotado inclui um desenho quantitativo, com propósito descritivo-explicativo e dimensão temporal transversal, cuja unidade de análise são nascidos vivos. Os dados coletados foram acessados no Sistema de Informações sobre Nascidos Vivos. Realizou-se um ajuste de um modelo logístico múltiplo, almejando estimar as razões de produtos cruzados em favor da ocorrência do baixo peso ao nascer (BPN) nas diversas situações a partir das possíveis combinações entre os níveis dos fatores das variáveis independentes e a avaliação do comportamento interativo das variáveis. Analisou-se os dados de 55.842 crianças nascidas vivas em 2005, onde 3.965 (7,1%) apresentaram BPN. Todas as categorias das variáveis explicativas estão associadas à probabilidade de ocorrência de BPN conforme o ponto de partida adotado como situação de referência, exceto as categorias Amarela e Indígena do fator Raça/cor do recém nascido, e o atributo Sertão Alagoano referente à Região de Residência. O presente trabalho sugere uma relação entre fatores sociais, econômicos e demográficos e o peso ao nascer.

0316

FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM RELAÇÃO À CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Oliveira Jr, UL; Mendes, ACF
UNICEUMA

As doenças cardiovasculares (DCV) representam a primeira causa de morte no Brasil. Entre os fatores de risco estão o tabagismo e inatividade física, o alcoolismo, além de dieta rica em gorduras saturadas, com consequente aumento dos níveis de colesterol e hipertensão. A Circunferência da Cintura (CC) tem sido apontada como melhor indicador para aferir a obesidade abdominal em comparação com a Relação Cintura Quadril (RCQ), por ter melhor reprodutibilidade, sendo melhor indicadora da massa adiposa visceral, estando fortemente relacionada com as doenças cardiovasculares ateroscleróticas. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar os principais fatores de risco para doenças cardiovasculares em funcionários da Secretaria de Segurança Pública do Estado do Maranhão. Para tanto, foi aplicado um questionário incluindo idade, sexo, estado civil, tabagismo, sedentarismo e etilismo. A CC também foi aferida. Utilizou-se o programa SPSS for Windows 16.0. Foi considerada significativa a relação entre as variáveis de interesse quando $p < 0,05$. Foram avaliados 51 funcionários. Houve predominância do sexo feminino (66,7%). Em relação à faixa etária, 37,3% dos entrevistados tinham entre 35 e 39 anos, 6% eram tabagistas e 23,5% etilistas. Cerca de 78,4%, eram sedentários. Ao avaliar a circunferência da cintura (CC) foi observado que 43% estavam fora da faixa de risco, 41% estavam com risco e que 15,7% estavam com risco significante para doenças cardiovasculares. Em relação à razão

de prevalência das variáveis sexo e atividade física com o risco para DCV, relacionados com a circunferência da cintura, pode-se observar que o sexo feminino apresentou efeito significativo ($p < 0,05$) sobre o risco de doenças cardiovasculares de 14 vezes mais chance que o sexo masculino de desenvolver DCV. Já indivíduos sedentários apresentaram uma frequência de 2,5 vezes maior em relação a quem pratica atividade física. Esses resultados permitiram mostrar que o sexo e atividade física relacionados com o risco e a circunferência da cintura são fatores preponderantes para o desenvolvimento de alterações cardiovasculares, permitindo assim que ações pertinentes possam privilegiar programas de atividade física. Alguns fatores de risco para doenças cardiovasculares não podem ser eliminados, mas alguns podem ser modificados, reforçando a importância de programas de intervenção, principalmente àqueles relacionados às mudanças no estilo de vida.

1213

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E FATORES QUE AFETAM O CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Livia Caliman Ferreira; Bianca Oliveira; Rogério Graça Pedrosa; Maria das Graças Vaz Tostes
Universidade Federal do Espírito Santo

A ingestão alimentar inadequada contribui para a ocorrência da desnutrição em indivíduos hospitalizados. Em um ambiente hospitalar, vários fatores podem contribuir para a alteração da ingestão alimentar e estes podem ser provenientes da própria doença ou da permanência hospitalar que altera toda a rotina do indivíduo. O objetivo deste trabalho foi traçar o perfil antropométrico dos pacientes de um hospital do município do Alegre, ES e verificar quais fatores afetam o consumo alimentar destes. Foi realizada avaliação antropométrica através de aferição de peso e altura e cálculo do IMC e utilizado um questionário para levantamento de fatores dietéticos e não dietéticos que afetam o consumo alimentar de pacientes internados a mais de 48 horas. A pesquisa se iniciou após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFES. Foram analisados 26 pacientes, 46,15% apresentaram-se eutróficos de acordo com o IMC, 11,53% desnutridos e 42,30% com sobrepeso/obesidade. Com relação ao consumo alimentar, 53,84% relataram ingestão completa da dieta, 34,61% metade da dieta e 11,53% menos que a metade; 53,84% mantêm bom apetite, 15,38% apetite regular e 30,76% apetite ruim. Dentre os fatores dietéticos que poderiam estar afetando o consumo alimentar no ambiente hospitalar podemos observar que 69,23% consideram a alimentação semelhante à habitual, 84,61% gostam do tempero da dieta, 92,30% consideram a consistência da alimentação adequada, 92,30% consideram o número de refeições oferecidas suficiente e 19,23% consideram o volume oferecido em excesso. Foram relatados que alguns fatores não dietéticos interferiram na alimentação como dor (50%), ambiente hospitalar (3,84%), ansiedade e angústia (3,84%) e solidão (3,84%). Conclui-se que a maior parte dos indivíduos internados apresentaram peso acima do ideal, as características da dieta oferecida pouco interferem no consumo alimentar e que a dor é o fator não dietético de maior interferência na alimentação.

1032

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA CIDADE DE JOINVILLE – SC

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

SILVA, R; GAMA, T.M.M.T.B
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC

É incontestável que o Brasil e diversos países estão experimentando nos últimos vinte anos uma rápida transição epidemiológica e nutricional e, com isso, muitos estudos sobre hábitos alimentares e sua relação com a saúde têm sido debatidos em todo o mundo. A distribuição etária da população mundial tem se apresentado visível nas últimas décadas, em razão da expansão da expectativa de vida e do consequente aumento dos idosos, o que representa novos desafios no campo da pesquisa nutricional. Neste sentido, o estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar habitual dos idosos participantes de um projeto de atividade física da cidade de Joinville – SC. Participaram deste estudo 28 idosos. O perfil nutricional foi avaliado através de um inquérito alimentar semi-quantitativo. Questionou-se sobre a presença de patologias, frequência da prática de atividade física e foram coletados dados antropométricos. Foi observada uma prevalência de 46% de

eutrofia, 43% de obesidade e 11% de desnutrição. Sobre o risco associado a complicações metabólicas de acordo com a circunferência abdominal, 68% apresentaram um risco muito aumentado, 25% risco moderado e apenas 7% sem risco. Dos entrevistados 24% não apresentavam nenhum tipo de patologia, 21% apresentavam hipertensão arterial sistêmica e colesterol elevado. Sobre o item prática de atividade física, 64,3% referiu que participava somente do projeto e 35,7% praticam outras atividades além do grupo. A média de ingestão dos carboidratos pelos idosos foi 47,78%, de proteína foi 17,27% e a média de lipídios foi 35,04%. O cálcio foi o micronutriente que ficou distante do valor ideal (800 a 1200 mg/dia), sendo de 335,27mg a média de ingestão. A média de ingestão de vitaminas ficou próxima ao valor ideal. Apenas o folato teve uma diferença maior, a média ficou em 107,08mcg consumidas, sendo que o valor diário recomendado é 400mcg. Neste estudo foi observado que a população idosa também está passando pela transição epidemiológica e nutricional, marcadas pela prevalência de obesidade e doenças crônicas associadas. Pode-se observar também que a análise do cardápio usual desta população revelou deficiências no consumo dos minerais e vitaminas. Já o consumo de fontes proteicas foi adequado à recomendação diária, reforçando a deficiência no consumo das frutas e hortaliças e/ou a falta de variedade do cardápio.

1083

PERFIL DE SAÚDE E NUTRIÇÃO DE COLETORES DE LIXO DOMICILIAR

SAÚDE COLETIVA EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE

*Almirelle Lucio dos Santos;Blenya Vianna Moreira;Ana Maria Bartels Rezende;Edney Leandro da Vitória
Centro Universitário Vila Velha - UVV*

Informações sobre o estado nutricional e de saúde são elementos de planejamento para promoção de saúde de trabalhadores. Realizou-se estudo transversal para descrever o perfil de saúde e nutrição de coletores de lixo domiciliar do município de Vila Velha, ES. Variáveis sociodemográficas, do estilo de vida, do trabalho e da biologia humana foram coletadas por meio de entrevista estruturada, aferição de peso, estatura e circunferência da cintura (CC) e Questionário de Frequência Alimentar com 25 dos 100 coletores de lixo do município. Efetuou-se cálculo de frequência para variáveis qualitativas, média e desvio padrão para quantitativas, frequência cruzada e teste qui-quadrado para verificar relação de dependência entre variáveis. Os dados revelaram idade média de 26,52 ± 5,40 anos; 60% com escolaridade de ensino fundamental completo; 56% casados, vivendo em famílias de 2 a 3 membros; 68% com renda familiar per capita entre ½ a 1 SM. História familiar para doenças referida por 44%, sendo a hipertensão arterial a mais frequente. Na história individual, transtornos gastrointestinais foram mais lembrados. Prevalência de fumantes foi de 16% e de 48% para o uso de bebidas alcoólicas nos finais de semana. A prática regular de futebol, corrida e exercícios em academia foi referida por 68%. Acidentes de trabalho foram informados por 28% e utilização do Sistema Único de Saúde (SUS) por 80%. Sobre o perfil dietético: 76% realizava menos de 5 refeições ao dia; para mais de 70% o consumo de hortaliças e frutas era inferior a uma vez ao dia; apenas 28% consumia laticínios ao menos uma vez ao dia; cerca de 40% consumia carne bovina, de frango e suína de duas a três vezes/semana; 32% consumia peixe quinzenalmente, enquanto 56% consumia salsicha, lingüiça, presunto e similares pelo menos uma vez por semana. O consumo médio de sal era de 10,97g ± 7,39/dia, de açúcar de 61,71g ± 40,37/dia e de óleo vegetal de 39,33ml ± 24,18/dia. Para 80% a ingestão de água era de 2 a 3 litros/dia. Pelo Índice de Massa Corporal distinguiu-se 44% de pré-obesidade e 4% de magreza grau I e pela CC 8% com risco elevado para complicações metabólicas. Observou-se relação significativa entre renda familiar e frequência de consumo de carnes e entre estado nutricional e prática de exercícios físicos. Irregularidade das refeições diárias, baixa frequência no consumo de hortaliças, frutas e laticínios, em contrapartida a frequência maior no consumo de produtos cárneos embutidos, consumo de sal e açúcar superior ao recomendado, além da alta prevalência de pré-obesidade, apontam a necessidade de estratégias de intervenção adaptadas a atividade destes trabalhadores.

0611

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM APOIO MATRICIAL E FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM UM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

SAÚDE COLETIVA HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO, CONFORMAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO

*Lena Azeredo de Lima;Aline Gerlach
Grupo Hospitalar Conceição*

O Apoio Matricial (AM), criado com o objetivo de qualificar a Atenção Primária em Saúde (APS), complementa a Estratégia de Saúde da Família. Sendo uma metodologia nova, são poucos profissionais com prática nessa modalidade de trabalho. O Serviço de Saúde Comunitária (SSC/GHC) em suas 12 Unidades de Saúde (US) é referência para uma população de 125 mil pessoas. A contratação de nutricionista em 2006 com a perspectiva de implantação do AM e formação de profissionais para a APS marcou o início do processo reforçado com a criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF). OBJETIVOS: Configurar o Apoio Matricial nas US do SSC; Formar nutricionistas na Residência Integrada em Saúde (RIS/GHC). MÉTODO: Participação em reuniões dos colegiados de gestão, visitas às US, conhecimento de suas equipes, perfis, territórios, programas e ações, atuação direta uma das 12 US, estudo e discussão sobre a formação de profissionais para o Sistema Único de Saúde (SUS). RESULTADOS: Elaboração e execução do Programa de Núcleo da Nutrição baseado nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e do SUS. Inserção dos residentes, já na quarta turma, em 3 US atuando em APS de forma interdisciplinar. Atuação de 2 nutricionistas na equipe de AM. A constituição de campo de estágio curricular do curso de Nutrição. Realização de pesquisas. Participação das nutricionistas na elaboração dos protocolos, manuais e ações programáticas do SSC firmando as práticas do profissional. CONCLUSÕES: É indiscutível a relevância da atuação do nutricionista na APS, mas na prática junto às equipes é uma conquista diária, atualmente percebe-se que já se instala o processo de entendimento do papel do nutricionista. A atuação vigorosa aliada a uma boa comunicação com as equipes e gestores vai estabelecendo o espaço do profissional. Há que ter cuidado para que a atuação seja pautada em estudos de necessidades, viabilidades e prioridades e esteja de acordo com as diretrizes do PNAN e com a política gerencial e, principalmente, deve construída com a participação e co-responsabilização dos profissionais das equipes.

0118

PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A: AVALIAÇÃO PARTICIPATIVA DO SEU FUNCIONAMENTO EM MUNICÍPIO DA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Erika Rodrigues de Almeida;Alice Teles de Carvalho;Eduardo Augusto Fernando Nilson;Janine Giuberti Coutinho;Juliana Amorim Ubarana
Universidade Federal da Paraíba*

A deficiência de vitamina A é considerada um problema de saúde pública em vários países do mundo, dentre eles o Brasil. Acomete especialmente crianças em idade pré-escolar e gestantes, com conseqüências deletérias ao crescimento, alto risco de xerofthalmia, cegueira, anemia e supressão imunológica, que contribuem para o aumento da morbimortalidade materno-infantil. Por esta razão, os diversos organismos internacionais afetos a este público estimularam programas de prevenção desta deficiência, que incluem a suplementação da vitamina A. O Brasil iniciou as ações de suplementação desta vitamina na década de 80, sendo institucionalizadas a partir da Portaria 2.160, de 29 de dezembro de 1994. Atualmente, o Programa distribui cápsulas de megadose de vitamina A a crianças de 06 a 59 meses de idade e puérperas no pós-parto imediato, aliado à realização de ações educativas no sentido de contribuir para a incorporação de hábitos alimentares saudáveis, os quais incluem a ingestão de alimentos-fonte de vitamina A. Esta pesquisa teve o propósito de avaliar o Programa de Suplementação de Vitamina A no município de Cabedelo, estado da Paraíba, com a participação de responsáveis por crianças menores de cinco anos. Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, com abordagens qualitativa e quantitativa. Foram realizadas 657 entrevistas estruturadas e análise das doses de vitamina A registradas nos cartões de vacinação das crianças. Observou-se que a população tem acesso às megadoses de vitamina A nas USF. No entanto, percebeu-se uma fragilidade no conhecimento acerca do Programa e da vitamina A, especialmente entre a população de menor escolaridade. Observou-se, ainda, que a cobertura do Pro-

grama está abaixo da meta recomendada pelo Ministério da Saúde, sobretudo a partir dos 18 meses de idade. Diante do exposto, faz-se necessário intensificar as ações educativas relacionadas ao Programa de Suplementação de Vitamina A, no intuito de orientar e sensibilizar os responsáveis pelas crianças público-alvo do Programa quanto à importância da vitamina A, de sua suplementação e da ingestão de alimentos-fonte deste nutriente para a saúde da criança. Além disso, a participação destes atores sociais nas ações do Programa deve ser estimulada, visto que são co-responsáveis no impacto destas ações na saúde da população participante.

1303

A EDUCAÇÃO PERMANENTE E O FORTALECIMENTO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

ROSANA MARIA FERREIRA DE MOURA LIMA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS DE MORAIS; VERA LÚCIA XAVIER PINTO
SECRETARIA DE SAÚDE DE NATAL; UFRN

INTRODUÇÃO: O fortalecimento das ações de alimentação e nutrição na atenção básica fundamentadas no Direito Humano à Alimentação Adequada e na Segurança Alimentar e Nutricional se constitui em um novo desafio para a saúde pública no Brasil, diante da complexidade que envolve a alimentação e os problemas nutricionais, o que implica na necessidade de mudanças dos modos de ensinar/aprender/cuidar. Nessa perspectiva, a Secretaria de Saúde de Natal/RN e o Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) vem procurando construir caminhos nessa direção. **OBJETIVOS:** Reorientar os processos formativos no Curso de Nutrição, desenvolvendo habilidades que respondam às necessidades da população e do Sistema Único de Saúde (SUS); Estabelecer mecanismos de cooperação entre os gestores/profissionais do SUS e as instituições formadoras; Incorporar ao processo de formação a abordagem integral do processo saúde-doença e da promoção de saúde; Contribuir com a qualificação dos nutricionistas que atuam na atenção primária; Estimular os estudantes do Curso de Nutrição à iniciação ao trabalho e vivências dirigidos às necessidades do SUS; Incentivar a realização de práticas de educação nutricional fundamentadas nos princípios pedagógicos críticos e reflexivos. **MÉTODOS:** Utilizam-se as parcerias entre o SUS e a UFRN, tendo como ferramentas o diálogo, a problematização e as pactuações entre os diferentes atores institucionais. **RESULTADOS:** Bolsa para tutoria e monitoria do Programa PET-SAÚDE/MS para nutricionistas de UBS e estudantes de nutrição; Alocação de recursos financeiros do Programa PRÓ-SAÚDE II/MS para a SMS de Natal destinados as UBS; Capacitação de nutricionistas da atenção primária no I Curso de Formação em Educação Nutricional: Metodologias Reflexivas para a instituição do aprendente como sujeito do seu conhecimento e no Curso de Práticas Educativas em Nutrição para a Atenção Básica. **CONCLUSÕES:** A educação permanente apresenta-se como importante estratégia para reorientação dos processos formativos e das práticas de saúde/nutrição.

0142

ATENDIMENTO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NA POLICLÍNICA MUNICIPAL DE CAMPINAS, SÃO JOSÉ/SC

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Tayse Valdira Vieira; Cassiani Gotâma Tasca Pedroso; Raquel Stela de Sá
Universidade do Sul de Santa Catarina

O nutricionista é um profissional extremamente habilitado para intervir no comportamento alimentar de um indivíduo. Na área de Saúde Coletiva este profissional deve incentivar à promoção e preservação da saúde, tendo uma visão preventiva e de equipe. Através da realização de variadas atividades em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária, o profissional tem a capacidade de alterar o comportamento alimentar do coletivo. (CFN, 2005). Esta pesquisa teve o objetivo de conhecer o atendimento do profissional nutricionista na Policlínica Municipal de Campinas, com a finalidade de contribuir para intensificar a procura e o entendimento dos usuários acerca de suas ações e contribuições para a saúde. Para a pesquisa foram entrevistados os médicos, enfermeiros e agentes de saúde, membros da Estratégia Saúde da Família (ESF), além da nutricionista da unidade de saúde. Os resultados demonstraram que todos os entrevistados reconhecem a importância do profissional nutricionista, porém não tem interação

com a mesma, pois em decorrência da grande demanda de atendimento nutricional, a nutricionista não consegue interagir com outros profissionais, e tão pouco participar das visitas domiciliares. Com relação ao perfil dos pacientes atendidos pela nutricionista são, na maioria, adultos e idosos, do sexo feminino e os atendimentos ocorrem principalmente devido ao excesso de peso. Nesta pesquisa também se buscou analisar se houve mudanças na assistência pré-natal ao que diz respeito à inclusão dos serviços de nutrição, devido à proposta de assistência pré-natal elaborada por Valerim (2008). O resultado encontrado foi que a maioria dos médicos mudou a visão com relação ao nutricionista, porém continua não encaminhando as gestantes para o atendimento nutricional devido a grande demanda de pacientes que a nutricionista possui, pois com isso sobrecarregaria este profissional. Uma vez detectada a necessidade do profissional nutricionista, pode-se afirmar que uma equipe de saúde não estará completa, sem um nutricionista, pois é essencial a prestação de serviço por parte deste profissional, que orienta através de seus saberes ações sobre os problemas alimentares que afetam cada vez mais a saúde e a qualidade de vida da população.

0242

CONDIÇÕES DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DE TRABALHADORES CANAVIEIROS DE USINAS ALAGOANAS

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Carla Caroline Silva dos Santos; Alice Anabuki Plancherel
Universidade Federal de Alagoas - UFAL

Alagoas é o que mais produz cana-de-açúcar no Nordeste, e de acordo com o Sindicato-car-AL (2007), o setor sucroalcooleiro é responsável por 400mil empregos indiretos e mais de 20% do Produto Interno Bruto do estado, encontrando-se no ranking nacional em 4º lugar na produção de cana-de-açúcar, 2º na produção de açúcar e 6º colocado na produção de álcool, o que nos dá um panorama da importância do setor para a sustentação político-econômica do estado. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o grau de segurança/insegurança alimentar a que estão submetidos trabalhadores canavieiros de usinas alagoanas e suas famílias, através de uma pesquisa qualitativa realizada por entrevista com 14 cortadores de cana de várias usinas, de ambos os sexos, e suas famílias, na cidade de Teotônio Vilela-AL, com aplicação de um questionário semi-estruturado e utilização de uma versão adaptada da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Numa jornada de trabalho 9,8h/dia e cortando cerca de 7,69t de cana, os entrevistados mantêm suas famílias com uma renda per capita de R\$137,32. Desta forma constatou-se que 85,7% das famílias vivem em insegurança alimentar (14,3% em segurança alimentar; 35,7% em insegurança alimentar leve; 42,9% em insegurança alimentar moderada e 7,1% em insegurança alimentar grave). O questionário de frequência alimentar aplicada revelou alimentação quali e quantitativamente inadequada e limitada à renda, estando a renda comprometida 45% em alimentação e com um déficit de 22,8% do valor mínimo considerado para uma cesta básica. Além disto, 85,7% das famílias são beneficiárias de programas governamentais de transferência de renda (Bolsa Família), recebendo em média R\$75,75 e confiando neste dinheiro para garantir acesso à alimentação. Acredita-se que o conhecimento das condições de segurança alimentar e nutricional de trabalhadores canavieiros possa contribuir para o entendimento das relações de trabalho existentes neste setor no país, assim como das condições de vida e saúde destes trabalhadores, para que intervenções sejam criadas para melhoria/transformação das condições de vida destes indivíduos.

1342

AÇÕES PARA DIVULGAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DA PORTARIA MS/ MEC Nº 1010 NO ÂMBITO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Pinheiro, MC; Cavalcante, AM; Duar, HA; Gentil, PC; Vasconcellos, AB
Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição/Min

INTRODUÇÃO: A promoção de práticas alimentares saudáveis constitui uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e também está inserida como eixo estratégico da Política Nacional de Promoção da Saúde. Ações dessa natureza podem ser realizadas em ambientes coletivos e a escola consiste no lugar ideal, pois permite reunir toda a comunidade escolar. A promoção destas práticas precisa prever ainda um conjun-

to de ações que alcancem as pessoas desde o início da formação do hábito alimentar, considerando a intensificação do fenômeno da transição nutricional no país. Em 2006, foi publicada a Portaria Interministerial nº 1010, elaborada pelos Ministérios da Saúde e Educação, que instituiu as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas de Educação Infantil, Fundamental e nível Médio, em âmbito nacional. São eixos prioritários da Portaria o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional, o estímulo à produção de hortas escolares e à implantação das boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação escolar, a restrição ao comércio de alimentos e preparações pouco saudáveis nas cantinas escolares e o monitoramento da situação nutricional dos escolares. OBJETIVOS E MÉTODO: Apresentar as ações do Ministério da Saúde com vistas à divulgação e implantação da Portaria Interministerial nº 1.010. RESULTADOS: A divulgação e implantação da Portaria no âmbito do Ministério da Saúde têm sido feitas a partir da realização de oficinas temáticas, com participação dos representantes da Saúde e da Educação; prioridade para implementação da vigilância alimentar e nutricional de escolares em parceria com o setor Saúde; desenvolvimento de materiais educativos, publicação dos "Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável" e reforço da inserção do tema no Programa Saúde na Escola, estratégia governamental de articulação entre as redes de saúde e de educação básica. CONCLUSÕES: A implantação da Portaria nº 1010 requer o trabalho contínuo e a responsabilidade compartilhada entre sociedade, setor produtivo e setor público, nos campos de saúde e educação, para a proposição de estratégias sustentáveis de promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis.

0871

AGRAVOS À SAÚDE DOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA NA AMAZÔNIA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Brigida, DCC; Nascimento, AMG; Simões, AS
SESMA

Introdução: Atenção Primária à Saúde caracteriza-se como um conjunto de ações, de caráter individual ou coletivo, situadas no primeiro nível de atenção dos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos, o tratamento, a reabilitação e a manutenção da saúde.

Objetivo: Verificar a ocorrência de agravos à saúde dos usuários de uma Unidade Básica de Saúde de Belém-PA, Região Norte, Brasil.

Metodologia: Este estudo foi realizado a partir de dados primários obtidos durante o atendimento nutricional dos usuários na faixa etária de 0 a 85 anos em uma Unidade de Saúde durante o ano de 2009 compreendendo uma amostra de 3.672 atendimentos. O grupo estudado foi agrupado em crianças, adolescentes, adultos e idosos. Foram registradas informações sobre o estado nutricional e patologias associadas, tais como anemia, diarreia, pneumonia, diabetes e hipertensão, conforme preconiza o SISVAN.

Resultados: Das 3.672 informações registradas, 1314 eram de crianças, 133 adolescentes, 1.645 adultos e 109 idosos. As crianças apresentaram 15,7% de risco nutricional, 4,9% de peso baixo e muito baixo e 10,1% de peso elevado para idade, a anemia em 31,4%, diarreia em 0,91% e nenhum caso de pneumonia foi registrado. Em relação aos adolescentes 72,9% encontra-se em excesso de peso e nenhum outro agravo à saúde foi identificado. Entre os adultos 56,8% apresentou excesso de peso, 3,3% desnutrição, 6,9% diabetes, 12,1% hipertensão e 6,01% hipertensão e diabetes. Os idosos encontravam-se na maioria 59,6% no estado de sobrepeso, 21,1% com diabetes, 40,4% com hipertensão e 23,85% com as duas doenças.

Conclusões: O serviço foi mais demandado pelas mulheres adultas 42,3%, o que pode caracterizar uma preocupação na atenção com esse grupo; as crianças, que representam 35,78% do total atendido, necessitam de cuidados mais eficientes na atenção primária, no combate às carências nutricionais para evitar danos futuros; quanto aos adolescentes, 3,62% foram atendidos; os idosos 2,97% utilizam o serviço para tratamento e reabilitação. 10. Políticas e Programas Institucionais

0303

HIPOVITAMINOSE A, ANEMIA E INSEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS EM DUAS COMUNIDADES DE BAIXO ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO: GAMELEIRA (PE) E SÃO JOÃO DO TIGRE (PB)

SAÚDE COLETIVA

Políticas e Programas Institucionais
Oliveira, JS; Batista Filho, M; Lira, PIC; Sequeira, LAS; Maia, SR
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: A Zona da Mata pernambucana, o Semi-Árido paraibano caracterizam-se, secularmente, pelas baixas condições de vida de suas populações, seja pela monocultura açucareira ou em razão das crises periódicas das estiagens com implicações na sazonalidade do mercado de trabalho e comprometimento da produção alimentar autóctone. São consideradas áreas endêmicas de insegurança alimentar e carências nutricionais. Objetivo: determinar a prevalência de anemia e hipovitaminose A e analisar a associação da (in)segurança alimentar com os níveis de hemoglobina e retinol sérico de menores de 5 anos. Métodos: Estudo transversal, de 501 famílias em Gameleira e 458 em São João do Tigre. A avaliação da (in)segurança foi realizada através da EBIA. Os níveis de hemoglobina e retinol sérico foram classificados de acordo a OMS. Foram analisadas as associações com os indicadores socioeconômicos, habitação e biológicos sobre os níveis de hemoglobina e retinol sérico. Resultados: As prevalências de anemia e hipovitaminose A foram mais elevadas em Gameleira (46,3% e 25,2%, respectivamente) comparadas com São João do Tigre (37,1% e 15,8%, respectivamente). A (in)segurança alimentar moderada e grave das famílias dos menores de 5 anos foi de 75% em Gameleira e 64% em São João do Tigre. Na análise de regressão multivariada para os níveis de hemoglobina em Gameleira, foram identificadas como significantes, as variáveis escolaridade materna, renda familiar per capita, não possuir TV colorida, água de consumo sem tratamento, piso de barro e idade abaixo de 24 meses, enquanto para São João do Tigre o modelo final significativo ficou resumido à falta de motocicleta na família e idade da criança. Em relação aos teores de retinol sérico, o modelo final de variáveis associadas ficou representado pelas condições renda per capita e sexo, para Gameleira e ausência de telefone celular e falta de esgotamento sanitário em S. J. do Tigre. Conclusão: A situação nutricional das duas populações, com condições de vida singularmente precárias sendo, praticamente semelhantes em termos de prevalência de insegurança alimentar pode apresentar grandes diferenciações, no que se refere à prevalência de carências nutricionais específicas, sobretudo, em relação aos fatores determinantes dessas carências.

0454

FEIRA DE AGRICULTORES FAMILIARES ORGÂNICOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ: IDA A CAMPO.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Helôisa Helena A. Borges Q. Gonçalves: GONÇALVES, HHABQ; Haroldo Vilhena: VILHENA, H; Camila Dindini: DINDINI, C.; Igor Leão: LEÃO, I.; Nádia Pereira de Carvalho: CARVALHO, NP
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A concepção da proposta de reativação do RU na UFRJ assinala o resgate de um espaço de socialização que é de suma importância para plena fluência da informação, da formação e do convívio da comunidade universitária, norteada pela promoção de práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A busca por uma alimentação equilibrada tem nos hortifrutis importantes fornecedores de vitaminas e minerais e também como protetores de variados tipos de cânceres (BRASIL, 2007). Entretanto, o modelo agrícola de larga escala adotado no país é dependente de adubos químicos e grande carga de agrotóxicos, consolidando assim uma aparente contradição na recomendação desses alimentos (ALMEIDA et al., 2009).

A evolução do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, no Brasil e no mundo, aproxima-se, cada vez mais, da abordagem de Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, ampliando a responsabilidade mútua de produtores e consumidores na valorização dos aspectos que envolvem à aquisição, preparação e consumo dos gêneros.

O trabalho teve como objetivo geral estudar como se desenvolve a organização de agricultores familiares no âmbito da economia solidária, visando o conhecimento das potencialidades e dos limites da realidade do processo produtivo e o planejamento participativo da feira agroecológica.

O estudo de caso é um estudo exploratório de uma situação ocorrida em duas coope-

rativas e uma associação de agricultores do RJ. A partir do método qualitativo foram coletados depoimentos e entrevistas abertas (THIOLLENT, 1982). Foram também realizadas entrevistas impressas semi-estruturadas e captação de imagens. O aspecto ético foi considerado, elegendo a assinatura pactuada do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As hipóteses sobre dificuldades de comercialização dos gêneros produzidos, a presença de assessoria técnica e a ausência de assessoria sobre viabilidade econômica foram confirmadas no campo. A realidade mostrou que a execução do projeto da feira semanal é possível e a discussão sobre produção agroecológica ainda carece de amadurecimento conceitual entre os atores envolvidos.

0191

PERFIL NUTRICIONAL DOS FREQUENTADORES DO RESTAURANTE POPULAR DE JOINVILLE/SC

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

ROSINETE FERNANDES DOS SANTOS; LILIAN MARÇAL
Associação Luterana Bom Jesus e Ielusc:

O estado nutricional expressa o grau no qual as necessidades fisiológicas por nutrientes estão sendo alcançadas, portanto para manter a composição e funções adequadas do organismo deverá existir um equilíbrio entre ingestão e necessidade de nutrientes. A Avaliação do Estado Nutricional pode ser feita através de métodos convencionais não invasivos e de fácil aplicação como o IMC. O número de pessoas que realizam sua alimentação fora de casa tem aumentado progressivamente em média e nas grandes cidades. O Programa "Restaurante Popular" é um dos programas integrados à rede de ações e Programas Sociais do Governo Federal Brasileiro cujos objetivos norteiam na criação de uma rede de proteção alimentar. O nutricionista, independentemente de sua área de atuação, trabalha direcionado ao cuidado com a saúde das pessoas. O Restaurante Popular atende diariamente cerca de 700 usuários, para que a amostra fosse significativa, (erro amostral de 0,5%) foram selecionados 264 usuários (36% da população atendida), formando o Total da amostra de (N=264). Quanto ao perfil da população pesquisada 62% eram do sexo masculino, 20% eram idosos. Em relação ao estado nutricional desta população 34% eram obesas, 31% estavam com sobrepeso, 1% com obesidade mórbida, e 2% estavam abaixo do peso considerado normal. Na população de idosos a partir de 80 anos existe uma redução significativa de peso. A população pesquisada não se encontra em boas condições nutricionais, sendo 68% classificada como acima do peso considerado normal. É fundamental associar medidas de incentivo voltadas ao indivíduo como às estratégias de informação, campanhas e educação alimentar e nutricional para que o indivíduo possa ser agente ativo da busca pela promoção de sua saúde.

0548

DESENVOLVIMENTO DE UM SITE PARA AVALIAÇÃO ONLINE DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ÂMBITO MUNICIPAL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Marlus Henrique Queiroz Pereira; Barbara Eduarda Panelli-Martins; Sandra Maria Chaves dos Santos
Universidade Federal da Bahia

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um fenômeno complexo, que envolve fatores ambientais, econômicos, culturais, regionais, entre outros, e que se encontra pautada na agenda pública nacional e internacional. Progressivamente a preocupação com a avaliação da SAN no Brasil alcançou a esfera municipal, e os gestores municipais tendo em vista a descentralização de políticas sociais devem ser capazes de identificar os grupos socialmente vulneráveis ao problema, tanto quanto executar, acompanhar e avaliar ações a eles dirigidas. Este trabalho apresenta o processo e o resultado do desenvolvimento de uma ferramenta capaz de apoiar o gestor municipal para realizar a avaliação da SAN, de forma objetiva, factível e sensível a partir de um protocolo de indicadores indiretos. O site desenvolvido, chamado AVSAN, utiliza a linguagem Foxwiki, um software livre. No AVSAN utiliza-se um protocolo de indicadores previamente desenvolvido, aplicado e validado em municípios da Bahia. O acesso ao sistema, que pode ser obtido a partir de um termo de adesão, permite aos gestores locais, a partir de dados públicos secundários disponíveis em base de dados do IBGE, DATASUS e nos municípios estudados, calcular e avaliar de forma instantânea a segurança alimentar e nutricional. A SAN é avaliada no programa a

partir de 20 indicadores, divididos em 4 dimensões: disponibilidade, acesso, consumo e utilização biológica dos alimentos e o plano de análise possibilita classificar a situação do município em quatro situações para cada uma das dimensões, a saber: segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada e grave. Também é possível avaliar o fenômeno considerando as divisões territoriais dos municípios. A expectativa é de divulgar, aplicar e aperfeiçoar o programa, na perspectiva de contribuir para que os gestores municipais e demais atores interessados possam conhecer o problema e seus determinantes, somando assim para a construção de sistemas locais de SAN.

1017

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM ALTO GRAU DE EXCLUSÃO SOCIAL INSTITUCIONALIZADOS EM CASAS DE LONGA PERMANÊNCIA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Cláudia Porto Sabino Pinho; Pinho, CPS; Mariana Navarro Tavares de Melo; Melo, MNMT; Edvânia César de Araújo; Araújo, EC; Sarah Queiroga de Sousa; SQ; Erika Menezes Pessoa de Melo Braga; Braga, EMPM
INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA (IASC)

A insegurança alimentar pode levar ao desenvolvimento de doenças e agravos endêmicos. Ela relaciona-se com a vulnerabilidade social por resultar de uma combinação de fatores que podem comprometer a qualidade de vida e o nível de bem-estar das pessoas. Os indicadores de vulnerabilidade social do Recife mostram que ainda persistem grandes desigualdades sociais. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de adultos e idosos com alto grau de exclusão e vulnerabilidade social institucionalizados em Casas de Acolhidas de Longa Permanência da prefeitura de Recife. Métodos: Estudo transversal que analisou os indicadores antropométricos de 60 indivíduos na faixa etária de 19 a 86 anos, no primeiro semestre de 2009. O público assistido pelas Instituições consiste de usuários em situação de rua ou risco de violência doméstica. O estado nutricional foi determinado pelo Índice de Massa Corpórea (IMC), segundo pontos de corte da OMS, 1995. Os dados foram analisados no software Epi Info, versão 6.04, sendo considerada significância estatística quando $p < 0,05$. As variáveis contínuas com distribuição normal foram descritas na forma de média e desvio padrão e com distribuição não normal, foram descritas em medianas e seus respectivos intervalos interquartílicos. Resultados: Dos indivíduos avaliados, 63,3% foram do sexo masculino e 55,8% tinham idade superior a 60 anos. A mediana de idade foi de 62 (46,5-68) anos e as médias de peso e IMC foram 61,7 ($\pm 13,8$) kg e 24,7 ($\pm 4,87$) kg/m². O baixo peso foi observado em 3,8% da amostra e o sobrepeso e obesidade em 26,9% e 17,3%, respectivamente. Quando comparado o perfil nutricional entre os sexos, não foram observadas diferenças significativas ($p=0,1810$). O excesso de peso (IMC ≥ 25 kg/m²) foi observado em 50% das mulheres e 40,7% dos homens. A análise comparativa do estado nutricional dos adultos e idosos também não evidenciou diferenças significativas, sendo o baixo peso e o excesso de peso similar entre estes ($p=0,2843$). Conclusão: Apesar do alto grau de exclusão social em que estão inseridos os indivíduos avaliados, não foi observada prevalência significativa de baixo peso, sendo o excesso de peso o distúrbio nutricional mais relevante, evidenciando o processo de transição nutricional nas populações de mais baixa renda.

1026

ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM 60 ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE TERESÓPOLIS.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Ellen Mourat; Patricia Camacho Dias; Patricia Henriques
Universidade Federal Fluminense

A alimentação adequada é fundamental para o crescimento e desenvolvimento infantil. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece durante 200 dias letivos, refeições que atendem a 15% das necessidades nutricionais diárias que uma criança necessita para se desenvolver adequadamente, trata-se de um programa com ampla cobertura no país e de muita importância na complementação da alimentação das crianças que frequentam a rede pública de ensino. O presente estudo teve como objetivo identificar a adesão dos alunos à alimentação escolar, em 60 escolas da rede municipal de ensino de Educação Infantil ao 5º ano, localizadas na área urbana e rural do município de Teresópolis no primeiro semestre dos anos 2007 e 2008. Os dados foram obtidos a partir de banco

disponibilizados pelo município. Para nos ajudar a apontar os possíveis fatores intervenientes na adesão à alimentação escolar, realizou-se uma entrevista semi-estruturada com a gestora do programa no município. Identificou-se em cerca de 65% das unidades escolares aumento na adesão à alimentação no 1º semestre de 2008 em relação ao 1º semestre de 2007. Porém, em 25% das unidades escolares observamos uma queda na adesão no período estudado. Na Zona Urbana, analisamos 32 unidades escolares, a adesão praticamente se manteve (58% para 59%). Já nas escolas localizadas na Zona Rural (28 unidades escolares) do município, o aumento da adesão foi significativo (69% para 80%). No decorrer do trabalho, destacamos alguns fatores relacionados à menor adesão à alimentação escolar, tais como: a presença de cantinas escolares, a distância entre o domicílio e a escola, cardápios pouco atraentes, entre outros. Desta forma, destacamos a presença de cantinas nas escolas como um dos fatores de impacto para a menor adesão ao programa de alimentação escolar e que são necessários mais estudos capazes de apontar outros determinantes relacionados à baixa adesão à alimentação oferecida especialmente em área urbanas.

0676

AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE EDUCATIVA COM IDOSOS EM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

MENEZES, MFG; TAVARES, EL; SANTOS, DM; SANTOS, MS; FERNANDES, LP; TRINDADE, PL
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

O Departamento de Nutrição Social do Instituto de Nutrição, em parceria com a Universidade Aberta da Terceira Idade, desenvolve o Projeto de Extensão Nutrição e Terceira Idade. O projeto prevê atividades educativas com idosos e entre estas o Curso Nutrição e Terceira Idade. Com periodicidade anual e aulas semanais (1h50min) oferece 50 vagas em 2 turmas. São utilizados como pressupostos os referenciais da Promoção da Saúde e Educação Popular em Saúde. O presente trabalho visa avaliar a experiência de 2008. A partir de dados quantitativos e qualitativos, provenientes de entrevistas individuais (início e fim) e de avaliação de processo, foram construídos indicadores. Entrevistaram-se 46 alunos no início e 38 ao final, pareando-se dados de 33 para uma análise comparativa. Os alunos, na maioria mulheres, residem nos bairros da região norte, sozinhos ou com cônjuges e filhos, com heterogeneidade quanto à escolaridade e renda. Quanto à avaliação identificaram-se como resultados positivos: concepção de alimentação saudável - no início centrava-se em alimentos e nutrientes indicados ou restritos ("peixe, frango, verduras e saladas", "mais frutas e legumes e menos carne vermelha e gordura") e, ao final, a incorporação de elementos que relacionam a alimentação saudável ao bem-estar e a qualidade de vida ("uma alimentação que me faz sentir bem"); auto-imagem - menor diferença entre a imagem corporal atual e desejada, fato reforçado nas falas, de expressões "tenho que aturar" e "preciso emagrecer" para "me sinto bem"; alterações de peso - melhoria da situação nutricional. Dos 4 idosos com baixo peso, 3 (75%) aumentaram de peso e dos 17 com sobrepeso, 11 (64,7%) perderam peso, com uma média percentual de 1,8; consumo de 5 porções de frutas, legumes e verduras - passou de 28,3% para 47,4% e mudanças na vida - acesso a informações, cuidado na compra dos alimentos, socialização e qualidade de vida. A experiência foi enriquecedora pelo desafio do olhar avaliativo e pelos resultados positivos, na perspectiva de uma melhor relação com a comida, corpo e saúde.

0302

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E ADULTOS EM DUAS LOCALIDADES DE BAIXO ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO (IDH) E ELEVADA PREVALÊNCIA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Oliveira, JS; Batista Filho, M; Lira, PIC; Leal, VS; Costa, EC
Universidade Federal de Pernambuco

Introdução: Embora, alguns objetivos da Segurança Alimentar e Nutricional possam parecer ainda utópicos, na realidade já constituem uma carta de princípios políticos, éticos e programáticos referenciados por quase todos os países. Na medida em que representa um conceito novo e em rápido processo de mudança, a SAN necessita de um ou vários instrumentos que possibilitem avaliar sua própria condição, em nível de populações, grupos específicos e, finalmente, em instância familiar e até individual. Objetivo: Descrever a

situação da (in)segurança alimentar e sua relação com o estado nutricional de adolescentes e adultos em duas localidades (Gameleira, zona da mata de Pernambuco e São João do Tigre, zona semi-árida da Paraíba), ambas caracterizadas pelo baixo índice de desenvolvimento humano. Métodos: Estudo transversal, com 501 famílias em Gameleira e 458 famílias, em São João do Tigre, com 1528 e 1163 adolescentes e adultos, respectivamente. A (in)segurança alimentar foi determinada pelo questionário de Cornell, ajustado para realidade nacional (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA) enquanto o estado nutricional foi estabelecido pelo Índice de Massa Corporal. Resultados: A insegurança alimentar foi caracterizada em quase 90% das famílias dos dois municípios, predominando as condições de insegurança moderada (40,2%) em São João do Tigre e grave (36,9%) em Gameleira. Nas duas localidades, a insegurança alimentar prevaleceu nas famílias com adolescentes. O baixo peso para altura (proximidade de desnutrição) apresentou prevalências muito baixas em todos os grupos etários, enquanto a condição sobrepeso/obesidade prevaleceu entre os adultos, chegando a alcançar 58,6% das observações (8 e 16 anos, em São João do Tigre). Não foi encontrada associação estatística entre a insegurança alimentar e suas formas moderada e grave com a desnutrição. Conclusão: A escala brasileira de avaliação da (in)segurança alimentar se comporta mais como um indicador psicossocial de vulnerabilidade, não apresentando a esperada consistência com a prevalência da desnutrição de adolescentes e adultos, sob o aspecto antropométrico, mesmo em populações de pobreza praticamente generalizada.

1012

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE PROGRAMA PÓS-ESCOLA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Mariana Navarro Tavares de Melo: Melo, MNTM; Cláudia Porto Sabino Pinho: Pinho, CPS; Gleycy Maryelly Valença de Vasconcelos: Vasconcelos, GMV; Ellen Cristina Nobre Alecrim: Alecrim, ECN
INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA (IASC)

A prevalência mundial da obesidade infantil vem apresentando um rápido aumento nas últimas décadas, sendo caracterizada como uma verdadeira epidemia mundial. Este fato é bastante preocupante, pois a associação da obesidade com alterações metabólicas e as doenças cardiovasculares até alguns anos atrás, eram mais evidentes apenas em adultos; no entanto, hoje já podem ser observadas frequentemente na faixa etária mais jovem. Objetivo: Determinar a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes de programa pós-escola. Métodos: Estudo transversal que avaliou estado nutricional de 82 crianças e 114 adolescentes na faixa etária de 6 a 13 anos, vinculados a Programa Pós-Escola da Prefeitura do Recife, no primeiro semestre de 2009. O estado nutricional foi determinado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) em valores de escore Z, sendo considerados os pontos de cortes da OMS, 2007. Os dados foram analisados no software Epi Info, versão 6.04. Os testes "t" de Student e Qui Quadrado foram empregados para comparação das médias e frequências, respectivamente, sendo considerada significância estatística quando $p < 0,05$. Resultados: Foram avaliados 196 indivíduos, dos quais 54,6% foram do sexo masculino e 58,2% tinham idade igual ou superior a 10 anos. As médias de idade, peso e IMC foram 9,8 ($\pm 1,901$) anos, 33,4 ($\pm 0,756$) kg e 17,2 ($\pm 3,128$) kg/m², respectivamente, não sendo observadas diferenças estatísticas entre os sexos ($p = 0,8125$; 0,7802 e 0,6616). As prevalências de sobrepeso e obesidade foram de 13,3% e 4,6%, sendo similar entre os sexos ($p = 0,3737$) e entre as faixas etárias estudadas ($p = 0,9130$). O baixo peso foi observado em apenas 2% da amostra. Conclusão: Foi observada uma prevalência significativa de sobrepeso e obesidade na população de crianças e adolescentes estudada, demonstrando a importância do monitoramento e controle do ganho excessivo de peso, prevenindo o prolongamento do excesso de peso para a vida adulta.

1325

ESTADO NUTRICIONAL DOS PORTADORES DE HEPATITE C NO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE, 2005-2008.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Viana, LA; Assis, ME; Silva, MS
Faculdade do Vale do Ipojuca

Introdução: A infecção pelo Vírus da Hepatite C (HCV) constitui um grave problema de saúde pública em diferentes partes do mundo. Estima-se que no Brasil em 2008,

3,2 milhões de pessoas foram diagnosticados como portadores da doença. A maioria desconhece seu estado de portador, o que constitui um elo importante na cadeia de transmissão do HCV. Objetivos: Descrever o estado nutricional dos portadores de HCV no município de Caruaru-PE. Metodologia: O estudo descritivo transversal com 35 indivíduos incluídos no Programa de Tratamento para portadores de HCV cadastrados no Centro de Hepatologia de Caruaru de 2005-2008 notificados no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN). A população foi caracterizada quanto ao sexo, faixa etária, raça, estado civil, escolaridade, índice de massa corpórea (IMC.) Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSG) e consumo de alimentos ricos em ferro através de questionário de frequência alimentar. Resultados: Houve predominância do sexo masculino (54,3%); com idade superior a 50 anos (68,6%); da raça parda (70,6%); casados ou viviam em união consensual (71,4%) e com o Ensino Fundamental Incompleto (40,0%). Observou-se que durante o tratamento da doença, 31,4% dos portadores de Hepatite C apresentaram constipação intestinal; 70,6% tiveram falta de apetite devido aos efeitos colaterais dos medicamentos para o HCV; 40% referiam náuseas podendo contribuir para uma baixa ingestão alimentar. Quanto a frequência de consumo dos alimentos fonte de ferro pelos portadores de HCV, verificou-se que se destacam o consumo de carne e de feijão com 68% e 51,4% respectivamente, os quais eram consumidos diariamente representando um bom consumo destas fontes alimentares. Quanto à Avaliação do estado nutricional, foi detectado pela ANSG 80% de Perda de Massa Muscular Moderada, no entanto, 40% da população apresentaram excesso de peso segundo o IMC. Conclusão: Os pacientes portadores de hepatite C, apresentaram perda muscular moderada que pode correlacionar-se com o tratamento com antiretrovirais e demais medicamentos devido a seus efeitos colaterais tais como inapetência, náuseas e constipação. O percentual preocupante de sobrepeso e obesidade sugere que os pacientes já se encontram nesta classificação antes do diagnóstico, havendo necessidade da intervenção durante todo o tratamento.

1136

CÂMARA TÉCNICA SETORIAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: INTEGRANDO ENSINO-SERVIÇO PARA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Matielo, E.; das Neves, J.; Caldeira, G.V.; de Souza, T.T.; Oliveira, P.M.; Vieira, A.S.C.; Souza, R.C.; da Silva, S.T.; Kowalski, P.; Fabrin, C.
Prefeitura Municipal de Florianópolis - UFSC*

A Câmara Técnica Setorial de Alimentação e Nutrição (CTSAN) da Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis foi criada em 2006 buscando efetivar a Política de Alimentação e Nutrição e estruturar as práticas de atenção à saúde do nutricionista no SUS, sob a ótica da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Até 2007, apenas nove dos cinquenta Centros de Saúde, possuíam atendimento de nutricionistas (dois profissionais), e parte da Atenção Nutricional (AN) era realizada por discentes e docentes da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), incluindo nutricionistas do Programa de Residência Integrada em Saúde da Família (PRISF) e evidenciando insuficiência no quadro municipal. A urgência de uma definição sobre a estruturação da AN levou a Assessoria de Vigilância em Saúde a organizar reuniões quinzenais, aliando aos objetivos da CTSAN a integração do ensino-serviço em Nutrição. Entre as atividades desenvolvidas destacam-se a Semana Mundial da Alimentação, os I e II Fórum Florianópolis Rumo ao DHAA – com a deliberação de implantar o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – o Plano Municipal de Alimentação e Nutrição e de Atuação do Nutricionista na Atenção Básica (AB) e a redefinição de um programa de atenção a crianças desnutridas. Em 2009, concretiza-se a integração ensino-serviço com a implantação da Nova Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição (Pró-saúde); o trabalho em conjunto com o PRISF; a colaboração no eixo de alimentação e nutrição do Programa Saúde na Escola; e a formulação de um Projeto de Pesquisa sobre a atuação do Nutricionista na AB. Em 2010, efetiva-se o Programa Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET- Saúde), a atualização dos materiais educativos da área, a elaboração de protocolos e um estudo para a inclusão do fornecimento de suplementação oral pelo município e a padronização das fórmulas enterais já oferecidas.

Desta forma, a CTSAN consolidou-se como um espaço de educação permanente, solidificando a integração ensino-serviço, além de fortalecer o papel fundamental do nutricionista na AB, dando amplitude ao planejamento coletivo das ações de saúde e a qualificação da formação de novos profissionais de Nutrição.

1173

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS: O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE - 2006-2008

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Diana Dias Lopes; Denize Dias Lopes; Vanilda Aparecida do Vale
Prefeitura de Uberlândia - MG Secretaria Municipal de Saúde*

INTRODUÇÃO: O Programa Bolsa Família (PBF) é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades que beneficia famílias em situação de pobreza, com renda mensal por pessoa de R\$70,01 a R\$140,00, e extrema pobreza, com renda mensal por pessoa de até R\$70,00. **OBJETIVOS:** Este trabalho tem por objetivos monitorar a situação nutricional e traçar o perfil antropométrico de crianças menores de sete anos, adolescentes do sexo feminino (10 e 19 anos) e mulheres na faixa etária de 20 a 59 anos no período de 01/07/2006 a 31/12/2008 nas 60 unidades que compõem a Rede Municipal de Saúde (RMS) de Uberlândia-MG. **METODOLOGIA:** Fez-se uma pesquisa bibliográfica e uma documental. Como procedimento metodológico, fez-se uma análise quantitativa dos dados obtidos. **RESULTADOS:** No período estudado, 63.047 pessoas tiveram seu estado nutricional avaliado, sendo 22.336 crianças (35,43%); 14.296 adolescentes (22,68%), entre 10 e 19 anos e 26.415 mulheres (41,90%). Das 22.336 crianças avaliadas no período, 1.910 ou 8,55% apresentaram déficit nutricional, representado pelo índice altura/idade, que é o que melhor expressa desnutrição tanto crônica quanto aguda. Em relação ao sobrepeso infantil, 1.666 ou 7,46% apresentaram o distúrbio nutricional representado pelo índice peso/altura. Entre as adolescentes, 771 (5,39%) apresentaram baixo peso, 10.974 (76,76%) estavam eutróficas e 2.551 (17,85%) estavam com sobrepeso. Nas mulheres adultas, 1.036 (3,92%) encontrava-se com baixo peso, 11.405 (43,18%) eutróficas e 13.974 (52,90%) evidenciaram algum grau de sobrepeso ou obesidade. **CONCLUSÃO:** O avanço do sobrepeso e da obesidade que duplicou entre a infância e a adolescência, passando de 7,46% para 17,85% e, praticamente triplicou entre a adolescência e a idade adulta, variando de 17,85 para 52,90%, demonstra o grau de insegurança alimentar, associado ao déficit nutricional; evidencia a vulnerabilidade nutricional, econômica e social desta população, que o PBF tenta sanar e/ou amenizar, ficando ainda a cargo do Município, mudanças estruturais que gerem, de fato, renda, emprego e inclusão social.

0700

DESAFIOS E ESTRATÉGIAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS CONDICIONALIDADES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA SAÚDE EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Silveira, N.C.; Burlandy, L.; Menezes, F.; Magalhães, R
Universidade Federal Fluminense*

O Programa Bolsa Família (PBF) é um programa de transferência de renda com condicionalidades, destinado à famílias pobres e extremamente pobres. Este trabalho analisou como as condicionalidades da área de saúde foram operacionalizadas em três municípios do Rio de Janeiro (grande, médio e pequeno porte) no ano de 2006. Foram realizados grupos focais com titulares do programa e entrevistas semi-estruturadas com gestores locais e membros das instâncias de controle social em cada município. Os principais desafios para operacionalização das condicionalidades foram: dificuldades de acesso das famílias aos serviços em função de distância, problemas de transporte, gasto com passagem (principalmente no município de pequeno e médio porte) e filas (especialmente nos municípios de grande porte); problemas no fluxo de informações do programa que dificultam a adesão dos gestores e técnicos que lidam diretamente com as famílias; problemas em relação à oferta de serviços e monitoramento das condicionalidades por limites na infra-estrutura de gestão dos municípios (falta de pessoal e alta rotatividade, equipamentos, recursos para busca ativa das famílias; dentre outros) além de dificuldades na operacionalização do sistema de informação das condicionalidades. No município de grande porte, o número expressivo de famílias a serem acompanhadas, e que, em grande parte, por diferentes motivos não utilizam os serviços de saúde regularmente, é também um desafio. Diante disto, torna-se estratégica a formação continuada de gestores e técnicos envolvidos na operacionalização do programa no nível local; o fortalecimento da infra-estrutura de gestão e a promoção da intersetorialidade para que as potencialidades dos diferentes setores facilitem a implementação. Todos os municípios estudados apon-

taram a importância das Equipes de Saúde da Família no monitoramento das condições. Nos municípios de grande e médio porte esta estratégia cobre menos de 20% da população, nos de pequeno porte a cobertura pode chegar a 93%.

1391

O PARADIGMA DA LEGITIMAÇÃO DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO COM O PROGRAMA FOME ZERO, NO CONTEXTO DE INTERESSES POLÍTICOS, SOCIAIS E DE MERCADO.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Marcos Aurélio Macedo de Sousa
Universidade Estadual Vale do Acaraú

A concepção estatizante da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada está fundada no ideal de solidariedade e justiça social. Com o Programa Fome Zero (PFZ), instrumento do intervencionismo econômico estatal, o debate atual em torno dessa utopia jurídica aponta riscos e perigos da articulação política e social com vistas à assistência alimentar fundada na renda mínima, sugerindo incoerências quanto à leitura mercadamente econômica da fome, onde, na lógica científica das políticas compensatórias de renda a fome é reinventada como déficit econômico.

OBJETIVO: Discutir a concepção estatizante e científica do DHAA no Programa Fome Zero, a partir do desenho jurídico-estatal do modelo de Segurança Alimentar/Nutricional sustentável, em sua dimensão socioeconômica.

MÉTODO: Estudo com base no método hipotético-dedutivo, tendo como problema central os impactos e as contradições do ideal político de Zerar a Fome no Brasil a partir de um Programa Estatal de Segurança Alimentar/Nutricional associado a uma concepção de solidariedade orgânica, em um contexto da realidade social e econômica.

RESULTADOS: Com base nas considerações e propósitos supramencionados, resultam três premissas teóricas, quais sejam: 1) Com o advento do PFZ a Miséria Social dos Famintos no Brasil foi institucionalizada como questão de Direitos Humanos na lógica de inclusão social do modo de produção capitalista; 2) O PFZ é um produto da Utopia Jurídico-Estatal de Engenharia Social do direito de comer para positivar o fim da miséria alimentar no Brasil; 3) As principais dificuldades para o implemento do DHAA no Brasil estão relacionadas à lógica da economia de mercado, a histórica concepção assistencial dos programas de alimentação e nutrição e a fraca articulação social junto às políticas públicas.

CONCLUSÃO: É flagrante a incapacidade do PFZ em articular mediações políticas voltadas às garantias fundamentais e a exigibilidade do DHAA, a partir do desenho jurídico-estatal de um modelo de Segurança Alimentar/Nutricional Sustentável, em sua dimensão socioeconômica, em um cenário de desigualdade social, globalização econômica e crises políticas, que desafia

1055

O RECURSO VISUAL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

JÚLIA BEUX; LUCIARA GALLINA; JORYE MEDEIROS
UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

As políticas públicas atuais de promoção da saúde, tanto internacionais como nacionais, reconhecem a importância da alimentação saudável rica em frutas e hortaliças na prevenção de várias doenças crônicas não transmissíveis. Segundo a Lei Orgânica de Alimentação e Nutrição (LOSAN) atividades de educação nutricional são instrumentos de garantia do direito de todo o cidadão a uma alimentação adequada. Este trabalho, desenvolvido pelo curso de Nutrição da UnoChapecó através de um projeto de extensão, preconizou a educação nutricional com o objetivo de subsidiar escolhas alimentares dos consumidores de feiras livres do município de Chapecó - SC, no decorrer do ano de 2009. O espaço utilizado para estas atividades foi a feira livre de produtores da agricultura familiar. Foram elaborados encartes educativos contendo informações sobre os produtos de maior abundância no momento, comercializados na feira, além de receitas para utilização dos mesmos. Elaborou-se também um manual de "Como adquirir frutas e hortaliças", no qual trazia informações sobre os cuidados que devem ser adotados durante a compra, higienização e armazenamento dos alimentos. Estes materiais foram distribuídos nos dias de funcionamento da feira, que acontece duas vezes na semana. Foram desenvolvidas

placas informativas contendo o valor nutricional das frutas e hortaliças, assim como os benefícios de seu consumo, as quais foram colocadas nas bancas de venda. Atividades de educação nutricional possibilitam escolhas saudáveis para uma alimentação adequada, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

1298

IMPACTO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE FAMÍLIAS BENEFICIADAS.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Juliana Porto; Ana Paula Pereira da Silva; Viviane Alves Ricardo Catarino; Juliana de Bem Lignani; Rosana Salles-Costa
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: O Programa Bolsa Família (PBF) foi criado no intuito de aumentar o acesso aos alimentos, reduzir a insegurança alimentar e erradicar a pobreza, através da transferência direta de renda à famílias em situação de pobreza ou extrema pobreza. **Objetivo:** Avaliar o poder de compra gerado pelo PBF sobre a aquisição de alimentos essenciais para as famílias beneficiadas. **Métodos:** Foram considerados dois modelos de famílias – uma em extrema pobreza (Família A) e outra em situação de pobreza (Família B). A família A foi composta por dona de casa, com seis filhos (3 crianças e 3 adolescentes), marido e um idoso, com renda familiar mensal de R\$ 782 reais (um salário mínimo [1 SM] de R\$ 582 reais proveniente do trabalho mais R\$ 200 reais do PBF). A família B, representada por um casal com cinco filhos (3 crianças e 2 adolescentes), renda familiar mensal de R\$ 714,00 (1 SM mais R\$ 132 reais do benefício). Para comparação, foi elaborado cardápio mensal, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e as recomendações internacionais de micronutrientes (RDIs, 2001). O gasto com alimentação de cada família foi calculado com base nos preços de mercados varejistas do Rio de Janeiro (Família A = R\$ 1227,45; Família B = R\$ 979,25). Foi calculada a proporção do gasto mensal com a compra de alimentos em relação à renda mensal de cada família com e sem o benefício. **Resultado:** A "FAMÍLIA A" utilizaria 111,2% a mais da renda isenta de benefício para a compra de alimentos e 57,2% a mais da renda familiar acrescida ao benefício, mostrando aumento de poder de compra de alimentos de 54%. Para a "FAMÍLIA B", o gasto mensal representou 68,3% a mais da renda isenta do benefício e 34,2% a mais da renda familiar acrescida do benefício, garantindo 34,1% da renda total para aquisição de alimentos. **Conclusão:** O acréscimo do PBF na renda familiar, apesar de elevar o poder de compra dos beneficiados, não foi capaz de suprir as necessidades alimentares de forma a garantir a segurança alimentar e nutricional das famílias.

0804

PNAN - AUMENTO DE COBERTURA NA REGIÃO TELES PIRES

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

Coelho, EM
Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) desde que implantada no Estado de Mato Grosso passou a atribuir responsabilidades igualitárias em favor da melhoria de seus indicadores no Sistema Único de Saúde (SUS) reforçando o compromisso na promoção da saúde. Este trabalho objetiva avaliar o impacto da PNAN na Microrregião Teles Pires pela Coordenação Regional de Alimentação e Nutrição após capacitação individualizada dos profissionais municipais da respectiva área técnica dos 14 municípios do Escritório Regional de Saúde de Sinop (ERSS). Esta ação se deu através de um levantamento realizado pela área técnica do ERSS intitulado "Avaliação das Ações de Alimentação e Nutrição dos municípios do ERSSinop-MT" no período de 2008, baseado em dados analíticos com abordagem dos programas SISVAN WEB, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Programa Bolsa Família e Alimentação Saudável e Atividade Física, sendo apresentado aos novos gestores municipais que passaram a obter conhecimento dos dados efetivos dos programas e, estrategicamente perceberam que a gestão da política necessitava de implementação procurando apoio para reforçar a conduta de atuação. Visando intensificar esforços para fortalecimento das ações, foram capacitados individualmente através de agendamentos 10 municípios (71%) com a participação de 13 profissionais de nível superior e 11 digitadores no período de Fevereiro à Novembro de 2009. Esta ação resultou em aumento de cobertura em todos os indicadores dos Programas SISVAN WEB, Bolsa Família

e Suplementação de Ferro que apresentaram uma média de evolução total de 85,3% no período correspondente, e o Programa Alimentação Saudável e Atividade Física 100% dos municípios desenvolveram algum tipo de atividade relacionada à alimentação saudável e/ou atividade física. Esta ação conclui que o acolhimento aos gestores municipais e área técnica afim intensificou parcerias, fortalecendo no âmbito da Atenção Básica as ações de saúde voltadas à nutrição, incorporando como processo de trabalho e fazendo parte de um protocolo único de atenção integrada, permitindo conhecer realidades locais e planejar ações gestoras da política voltadas à melhoria da assistência promovendo através de seus direitos básicos a saúde à população.

0381

AValiação DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO NO CONTROLE DE ANEMIA, EM CRIANÇAS DE 6 A 24 MESES, ASSISTIDAS NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DO GUARUJÁ.

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

STULBACH TE; SZARFARC, SC

Introdução: A anemia por deficiência de ferro em crianças é um dos maiores problemas nutricionais enfrentados pelos países em desenvolvimento. O Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSFe) instituído no Brasil em 2005, consiste na suplementação semanal, com sulfato ferroso, distribuído gratuitamente nos postos de saúde, a crianças de 6 a 18 meses. Objetivo: verificar a efetividade do Programa Nacional de Suplementação de Ferro no controle da anemia ferropriva, em lactentes atendidos nas creches municipais do Guarujá. Metodologia: O trabalho foi autorizado pelas Secretarias Municipais de Saúde e Educação do município. Os responsáveis responderam no início do estudo a um questionário sobre as características sociais, econômicas e hábitos alimentares da família. Todas as crianças entre 6 e 24 meses de idade, durante um período de 24 semanas, receberam doses semanais de sulfato ferroso conforme às recomendações propostas pelo PNSFe. As crianças foram avaliadas quanto à prevalência da anemia e o sucesso da intervenção que foi determinado pelos valores de concentração da hemoglobina no início e após o período de intervenção. Resultados: Participaram do estudo 136 crianças. A maioria das famílias (64%) recebia menos de 2 salários mínimos e 58% delas declararam ser a mãe o chefe da casa. A escolaridade foi definida considerando anos completos de estudo e 46,3% estudou por 8 anos ou mais. A prevalência de anemia no início do estudo foi de 39% e de 30,8% no final do período de intervenção. Entre as crianças inicialmente anêmicas foi observado um aumento médio da concentração de hemoglobina de 1,19g/dL ($p = 0,000$). A alimentação no domicílio mostrou-se bem semelhante àquela oferecida na creche. A presença de alimentos fontes de ferro natural e/ou fortificados foi observada em todas as refeições, mas, mesmo assim, a ingestão dietética do nutriente em pauta não atingiu a quantidade recomendada para atender a necessidade dos lactentes. Sendo assim a suplementação profilática oferecida pelo PNSFe é fundamental para atender à demanda do mineral e assim permitir o adequado desenvolvimento dos menores de 2 anos. Conclusão: O PNSFe vem possibilitar o controle dessa carência. Para combater a anemia é necessário intensificar medidas educativas que destaquem a importância da carência, e assim aumentar a aderência ao programa e melhorar a qualidade de vida das crianças.

0907

O NUTRICIONISTA E A IMPLEMENTAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE DE MACEIÓ-AL

SAÚDE COLETIVA POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

*Risia Cristina Egito de Menezes; Juliana Souza Oliveira; Maria Alice Araújo Oliveira; Célia Dias dos Santos
Universidade Federal de Alagoas*

Introdução: A Atenção Primária em Saúde (APS) é parte integral e porta de entrada do sistema de saúde do Brasil. Este nível de atenção pode tornar-se uma medida relevante para o país, evitando a procura a outros níveis de complexidade. A atual situação epidemiológica justifica a incorporação das ações de alimentação e nutrição (A & N) como área estratégica da APS. Algumas dessas ações já fazem parte da agenda programática, embora ainda implementadas de forma fragmentada, sendo fundamental que se qualifiquem os responsáveis pela gestão do cuidado nutricional na APS. Objetivo: colaborar com a implementação das políticas de A&N na APS no Município de Maceió. Métodos: Foi desenvolvida uma capacitação para os nutricionistas da APS dos municípios, 4 encontros (20 horas), em junho-outubro/2009, abordando-se: Sistema de Vigilância Alimentar

e Nutricional, Suplementação de vitamina A e Ferro, Segurança Alimentar e Nutricional, Políticas Públicas da APS, Guia alimentar e o Núcleo de Apoio à ESF, desenvolvidos pelos docentes e alunos da Faculdade de Nutrição-FANUT. Resultados/Discussão: iniciou-se um processo de capacitação dos Nutricionistas, na tentativa de inseri-los nas ações de A&N na APS do Município, o que possibilitou a identificação de algumas dificuldades: estrutura física inadequada, recursos financeiros e logísticos deficientes, demanda elevada para a assistência, em detrimento das atividades de promoção à alimentação saudável; falta de uma política institucional de capacitação; pouca integração entre gestores, profissionais e desconhecimento do planejamento das ações de A&N do município. A realização desse trabalho permitiu a formação de um grupo de estudo estimulando a aproximação ensino-serviço, caracterização dos cenários de prática da nutrição e saúde pública para os alunos, no sentido de promover sua ampliação e prover subsídios para a construção de uma nova proposta de estágio. Foi elaborado um diagnóstico das dificuldades e potencialidades apontadas pelos profissionais, o que poderá possibilitar a atuação destes como co-gestores nas ações de alimentação e nutrição no Município, contribuindo para a implementação das políticas públicas de A&N. Conclusão: a atual inserção do nutricionista, nesse nível de atenção, ainda está longe do necessário para atender a sua demanda e a educação continuada, pode ser uma estratégia para induzir mudanças.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

1075

ACESSO E DISPONIBILIDADE ALIMENTAR NO COMÉRCIO LOCAL EM ÁREA DE REMANESCENTES QUILOMBOLAS: AQUIRAZ-CE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE

*Sá, MLB; Silva, ICC; Pinto e Silva, MEM; Diniz, DB; Buchweitz, MRD
Universidade Estadual do Ceará/Faculdade Saúde Pública/USP*

A pesquisa aborda a dimensão alimentar do conceito de SAN focado no comércio como fonte de disponibilização de alimentos em uma comunidade de remanescentes quilombolas. Tem como objetivo descrever o comércio local, identificar os alimentos disponíveis as formas de abastecimento e as relações comerciais existentes entre comerciantes e quilombolas. O estudo tem abordagem quantitativa e qualitativa e utilizou técnicas de observação, entrevistas e fotografias em oito estabelecimentos indicados como locais de compra de famílias da comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras, em Aquiraz-CE. Os comércios são basicamente familiares variando em estrutura e na denominação, mercearias e mercadinhos, em função da forma de atendimento, onde o balcão delimita as diferenças. Os resultados mostraram que os principais compradores são os homens, utiliza-se caderneta para registrar compras e valores das vendas à prazo. As compras de alimentos básicos e os pagamentos são mensais ou quinzenais, oriundos das rendas de aposentados, beneficiários de programas sociais e trabalhadores de um grupo econômico da região, que movimentam as relações de compra e venda. As relações sociais entre comerciantes e clientes estão baseadas na confiança e dependência. Existem diferentes formas de abastecimento e armazenamento que dependem do tipo do item alimentar. Poucos alimentos são comprados de produtores locais, e as famílias da comunidade não se inserem nesta dinâmica. As principais dificuldades relatadas são as condições de acesso físico devido às estradas, a inadimplência e a insegurança. Os alimentos mais vendidos são arroz, feijão, açúcar, macarrão e farinha. Os alimentos do grupo de Cereais têm maior disponibilidade e variedade e o grupo de leguminosas tem a menor disponibilidade estando massivamente representado pelo feijão. Embora disponibilidade alimentar não garanta acessibilidade o estudo mostrou uma boa variabilidade de oferta de alimentos. No entanto, há necessidade de políticas de incentivos para o desenvolvimento local para prover trabalho, renda, alimentos e garantir segurança alimentar e nutricional.

1126

ELABORAÇÃO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO COM FARINHA DE CASCA DE BANANA-PRATA VISANDO SEU AUMENTO DE TEOR DE FIBRA ALIMENTAR

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Felipe Reis Rodrigues; Márcia Barreto da Silva Feijó; Sandra Maria Mendes Rodrigues Pereira
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO*

A fibra alimentar pode ser definida segundo a Resolução RDC n.40 de 21/03/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, como “qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo de humanos e determinado segundo os métodos publicados pela Association of Analytical Communities

(AOAC) em sua edição mais atual" (BRASIL, 2001). A banana é a fruta mais consumida no Brasil e no mundo, pesquisas mostram que sua cultura foi a segunda mais produzida (ALMEIDA, 2005). A banana possui um número elevado de cultivares no Brasil, mas essa quantidade diminui quando levado em consideração diversos fatores como a preferência pelo consumo que segundo Medina (1978) a variedade 'prata'(M. balbisiana Colla) é a mais consumida na cidade do Rio de Janeiro. A elevada produtividade gera, na mesma proporção, produção de resíduo industrial e doméstico. E a alternativa em se minimizar tais desperdícios tem sido alvo de inúmeros estudos visando o aproveitamento integral dos alimentos (OLIVEIRA, 2002). Com o objetivo de mostrar que os resíduos industriais e domésticos são cabíveis de serem reutilizados e aumentar o teor de fibra de produtos de panificação, o presente estudo trabalha com a elaboração de um produto de panificação substituindo a utilização da farinha de trigo refinada pela farinha de trigo integral e ainda fazendo substituição parcial da farinha de trigo integral por uma farinha desenvolvida com a casca da banana-prata nas concentrações de 10% e 20%. Farinha esta denominada de FCB cuja composição é constituída por 13,69% de minerais, 6,44% de proteína, 9,03% de extrato etéreo, 24,09% de carboidrato e 46,75% de fibra alimentar, resultando em um valor energético de 203,39 Kcal. A substituição da farinha de trigo refinada gerou formulações onde houve um perceptível aumento nas frações de minerais que variou de 1,46%, para a formulação padrão, a 3,04% para a formulação com substituição de 20% da FCB e na fração de fibra alimentar que variou de 1,61% a 9,03%, para a formulação padrão e a formulação com substituição de 20% da FCB, respectivamente.

0519

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO FUNCIONAL DESTINADO A CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR E SUA ANÁLISE SENSORIAL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Marilyn Gonçalves Ferreira Kuntz; Giovanna M. R. Fiates; Evanilda Teixeira
UFSC

Introdução: no Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinado aos alunos de escolas públicas e as "Leis das Cantinas" que vigoram em alguns estados, como o de Santa Catarina, têm como objetivo contribuir para uma melhor aprendizagem e favorecer a formação de bons hábitos alimentares em crianças. A nutrição e a ciência de alimentos vêm atuando em conjunto para nortear a produção de alimentos que atendam as necessidades nutricionais e expectativas relacionadas ao prazer sensorial. Uma das formas encontradas para suprir essas expectativas é o desenvolvimento de alimentos funcionais, definido como qualquer alimento que produza um impacto positivo à saúde, estética, performance física ou comportamental dos indivíduos, contribuindo com seu valor nutricional. Objetivos: desenvolver produto com ingredientes funcionais aceitável sensorialmente por escolares. Método: Através da realização de 26 grupos focais com estudantes de 7 a 10 anos, de ambos os sexos, matriculados do 2º ao 5º ano de uma escola pública e uma escola particular, localizadas em São José / SC, foi definido o alimento desejado pelos escolares, um muffin que contivesse frutas e chocolate. Formulações dos mesmos foram escolhidas e adaptadas para os padrões exigidos pelo PNAE e pela lei das cantinas e contivessem ingredientes funcionais. Após a definição da formulação, suas análises microbiológica e físico-química, foi realizada a análise sensorial com os mesmos estudantes que participaram dos grupos focais, que estavam nas escolas nos dias das análises (n=110). Seus responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado junto ao projeto de pesquisa pelo Comitê de Ética para Pesquisas com Seres Humanos da UFSC. Resultados: A análise sensorial do muffin contendo maçã, farinha de trigo integral, aveia, farelo de trigo, gérmen de trigo, cacau em pó, canela em pó, castanha-do-pará apresentou 81% de aceitação entre os estudantes. Conclusões: é possível a aceitação sensorial de produtos com ingredientes considerados funcionais, entre os escolares.

0586

BOLO DE SOJA, FRANGO E ABÓBORA: AVALIAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS DO INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Ventura, DA; Polónia, TCM; Cardoso, MH
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

A escola representa o lugar ideal para o desenvolvimento de programas educativos que visem promoção da alimentação saudável pois as crianças permanecem nela por longo

período. A soja contém cálcio, fósforo, potássio, sódio, cobre, magnésio, manganês, zinco, ferro, isoflavonas e vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina e ácido ascórbico. O grão de soja é fonte de proteína vegetal com uma das melhores composições de aminoácidos essenciais, mas apresenta baixo conteúdo de aminoácidos sulfurados, sendo metionina o mais limitante. A carne de frango é fonte de proteína de alto valor biológico. A abóbora contém vitaminas A e B3, cálcio e fósforo. Uma preparação sólida salgada formulada com fração sólida retentada dos grãos, peito de frango e abóbora foi introduzida em lanches oferecidos aos alunos, visando à incorporação de novos hábitos alimentares. Para obter a fração sólida, os grãos foram selecionados, medidos, lavados, tratados termicamente, resfriados, hidratados naturalmente, tratados termicamente, resfriados, triturados e filtrados. A massa do bolo foi assada em forno médio por 30 minutos. Sessões de avaliação sensorial foram realizadas semanalmente no refeitório do IBC e os alunos opinaram sobre aroma, sabor, gosto salgado e consistência, classificando-os em ótimo, bom, médio, ruim ou péssimo. Durante 2009, 57 alunos avaliaram o bolo sendo eles 56% do sexo feminino; 74% entre 10 e 21 anos e 42% alunos da 1ª série do ensino fundamental. O bolo apresentou índice de aceitação de 100% por 32% dos provadores. Os atributos sensoriais do bolo foram considerados ótimos ou bons por mais de 53% dos provadores, sendo 79% para aroma, 53% para sabor, 54% para gosto salgado e 84% para consistência. Concluiu-se que o sabor e gosto salgado não foram considerados agradáveis em virtude dos provadores estarem acostumados a consumir preparações muito salgadas, o que mostrou necessidade deles permanecerem recebendo orientações nutricionais sobre os prejuízos que o excesso de sal pode causar à saúde.

0280

ACEITABILIDADE DE MOUSSES PREPARADAS COM SUCO NATURAL DE MARACUJÁ, SUCO INDUSTRIALIZADO ENGARRAFADO DE MARACUJÁ E SUCO EM PÓ ARTIFICIAL DE MARACUJÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Bianca Inês Etges; Fernanda Schumacher; Greice Faleiro; Michele Nunes da Rosa
Universidade de Santa Cruz do Sul

O Brasil destaca-se como principal produtor de maracujá, com cerca de 90% da produção mundial, seguido do Peru, Venezuela, África do Sul, Sri Lanka e Austrália. O maracujá é rico em alcalóides, flavonóides e carotenóides, minerais e vitaminas A e C, substâncias responsáveis pelo efeito funcional em outros alimentos. O objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitabilidade e o valor nutricional de três mousses contendo suco natural, suco concentrado industrializado e suco em pó artificial de maracujá. A aceitabilidade sensorial dos mousses foi avaliada por 20 provadores não treinados, no Laboratório de Análise Sensorial dos Alimentos, do Curso de Nutrição da UNISC, em cabines fechadas, utilizando-se escala hedônica de 9 pontos (gostei extremamente a desgostei extremamente) e o valor nutricional foi calculado através da Tabela Química de Alimentos (PHILLIPI, 2002). Os dados obtidos através da escala hedônica foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e o teste de Tukey para verificação da existência de diferenças entre as médias ao nível de 5% de significância. Os resultados demonstraram que todas as preparações foram bem aceitas, com médias entre 6,75 e 7,75, não diferindo significativamente entre si ao nível de 5% de significância. Nutricionalmente as preparações apresentaram diferentes valores nutricionais, o teor de carboidrato variou de 3,79g a 4,75g, as proteínas de 0,6g a 0,72g e os lipídios de 2,0g a 2,41g entre as três amostras, sendo que o mousse com suco em pó obteve os maiores índices. O maior valor calórico observado foi da formulação com suco em pó de 43,54kcal. No entanto, a formulação com maior variedade de nutrientes é a com suco natural. Conclui-se que as três preparações foram bem aceitas, podendo-se utilizar o suco de maracujá de diferentes formas na elaboração de mousse sem comprometer a aceitabilidade.

1263

AVALIAÇÃO DE ACEITAÇÃO DE IOGURTE NATURAL ACRESCIDO DE MEL, EM UMA ESCOLA PÚBLICA DE SANTA MARIA-RS.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Marcella Loebler Nascimento; Aline Braidó Pereira; Amanda Simon; Magliane Alves; Mariana Delacoste; Bruna Prass; Miriam Delevatti
Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

Os dois períodos de maior velocidade de crescimento se dão durante a vida intra-uterina até os dois anos de idade e da puberdade até a idade adulta, dos 12 aos 20 anos. A ado-

lescência é, portanto, profundamente marcada pelo intenso crescimento e desenvolvimento físico (LERNER et al., 2000).

Adolescentes apresentam necessidade nutricional de cálcio aumentada, devido principalmente ao crescimento e por ser o período em que se adquire 50% da massa óssea corporal, que é formada aproximadamente até os 18 anos, sendo que 37% são acumuladas durante o estirão de crescimento (ALMEIDA et al., 2003). A única fonte de cálcio disponível para o organismo humano é aquela proveniente da dieta, estando ele presente principalmente em leite e derivados. Com este trabalho, objetivou-se oferecer a população de baixa renda, uma alternativa de baixo custo e de importante valor nutricional que foi o iogurte natural acrescido de mel, sendo uma fonte alternativa de leite e derivados. Aplicou-se um teste de aceitação para 37 provadores não treinados, alunos da 5ª série do ensino fundamental, para avaliar o grau de aceitação do iogurte natural acrescido de mel com os seguintes atributos de cor, sabor, aroma, aparência com uma escala hedônica de 5 pontos onde o limite 1 é gostei muito e o 5 limite é não gostei muito. Segundo os resultados obtidos na avaliação, pode-se observar a opinião dos alunos quanto à aparência, cor, sabor e aroma, o que foi na grande maioria classificada como gostei muito, havendo poucos casos de desgosto pela parte dos provadores. Outros autores, no trabalho de avaliação sensorial do iogurte natural, os atributos avaliados apresentaram valores semelhantes para os tipos de iogurte, com exceção da consistência do produto. Pode-se concluir que o iogurte natural acrescido de mel, teve boa aceitação entre os provadores e obteve boa nota em todos os itens avaliados. Os resultados positivos do presente estudo foram positivos na análise dos pesquisadores pensando na importante fonte de cálcio que é o iogurte e no fácil acesso a está preparação.

1267

ANÁLISE DA ACEITAÇÃO DE UM BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E FEIJÃO.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Alves, AA; Gastão, TA; Pereira, MC; Souza, NL; Faria, SM
Faculdade São Lucas*

Os alimentos da linha Fast food vem ganhando espaço no mercado, em virtude desta tendência, onde se tem um elevado consumo de alimentos sem valor nutricional agregado, observou-se a necessidade de desenvolver novos produtos, que além de praticidade apresentem adequado valor nutricional. Diante desta realidade foi elaborada uma farinha de arroz e feijão, a qual foi utilizada no preparo de um biscoito, que através de Análise Sensorial teve avaliado sua aceitação e intenção de compra. A amostra de biscoito foi avaliada por 144 provadores, dentre estes, funcionários, alunos e professores da Faculdade São Lucas, considerados consumidores em potencial do produto. Utilizou-se uma escala hedônica de 7 pontos (variando de 1 = gostei muitíssimo a 7 = desgostei muitíssimo) para avaliar a aceitação da amostra. As amostras foram analisadas em cabines individuais em duas sessões. Os resultados obtidos tanto para o teste de aceitação, quanto para intenção de compra foram avaliados por análise de distribuição de frequência dos valores hedônicos obtidos em cada teste pela amostra, por meio de histograma. Onde há indicação de que o biscoito obteve ótima aceitação, visto que no primeiro teste, 94,4% dos provadores indicaram que sua aceitação variou entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo, e no teste 2, a mesma indicação foi feita por 97,3% dos provadores, dentre as opções contidas na escala hedônica a opção gostei muito obteve 46,5% e 54,8% das avaliações, respectivamente. A seguir foi solicitado aos provadores que indicasse sua intenção de compra, utilizando uma escala hedônica estruturada, ancorada em suas extremidades em 1, com certeza compraria e 5, com certeza não compraria o produto caso este estivesse no mercado e nos dois testes, cerca de 82% dos provadores indicaram que com certeza ou provavelmente comprariam o produto. A opção provavelmente não compraria, não foi escolhida em nenhum dos testes, já a opção com certeza não compraria, foi a opção de 1,4% dos julgadores no teste 2, ou seja, apenas 2 dos 144 provadores mostraram-se descontentes com o produto a ponto de rejeitá-lo caso este esteja disponível no mercado. Estes resultados nos levam a concluir que o produto obteve ótima aceitação por parte do mercado consumidor, o qual reagiria bem quanto a intenção de compra se o produto estivesse disponível no mercado.

0971

FORMULAÇÃO DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS PORTADORAS DO VIRUS HIV

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Edeli Simioni de Abreu; Tatiana Rubini Saguia
Universidade Presbiteriana Mackenzie*

Introdução: A AIDS evoluiu de forma epidêmica e passou a ter como alvo as crianças, que adquirem a doença através da transmissão vertical. O vírus HIV evolui rapidamente em crianças, pois seu sistema imunológico ainda é imaturo, se desenvolvendo com o passar dos anos. Estudos revelam que crianças portadoras do vírus da imunodeficiência adquirida sofrem de desnutrição protéico-calórica, esse tipo de patologia pode comprometer o sistema imunológico aumentando o risco de infecções oportunistas. Essas infecções raramente acometem organismos saudáveis, porém é bastante comum em indivíduos já debilitados pelo vírus HIV. Objetivos: Formular um suplemento alimentar teórico ideal para crianças soropositivas com base nas principais deficiências vitamínicas e minerais que podem agravar a imunossupressão progressiva que o vírus HIV causa em crianças, a fim de proteger esses indivíduos de infecções oportunistas relacionadas à AIDS, que podem levar à morte. Método: A partir do levantamento das necessidades nutricionais do público-alvo, foi desenvolvida uma formulação teórica ideal de uma bebida láctea fermentada, desde o desenvolvimento do produto, com prebióticos e probióticos, até a suplementação com todos os nutrientes necessários: macronutrientes, vitaminas e minerais. Resultados: O produto fermentado com *Lactobacillus casei* defensis resultou numa composição hiper calórica e hiper protéica que contribui no atendimento às necessidades energéticas de crianças de 4 a 8 anos que devem ingerir diariamente aproximadamente 1759 Kcal, pois cada unidade do produto fornece 153 Kcal, ou seja, aproximadamente 10% do valor energético total. Além disso, o produto contém inulina, é fonte de ferro, das principais vitaminas e minerais que esses pacientes necessitam para fortalecer o sistema imunológico e prevenir o aparecimento de doenças oportunistas. Conclusão: O desenvolvimento do suplemento nutricional teórico para crianças portadoras do vírus HIV foi realizado com sucesso. Porém, para que o produto seja comercializado é necessário testar a formulação, sua estabilidade, controle microbiológico e definir o prazo de validade, além de realizar análise sensorial e testar o consumo na população alvo.

1181

DESENVOLVIMENTO DE BOLOS DE BANANA ENRIQUECIDOS COM AVEIA OU LINHAÇA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*FACHINELLO, Talita; OLIVEIRA, Marilis de; TEO, Carla Rosane Paz Arruda
Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

A demanda por alimentos nutritivos e seguros está crescendo mundialmente, e a ingestão de alimentos balanceados é a maneira correta de evitar ou mesmo corrigir problemas de saúde, como obesidade, diabetes, desnutrição, cardiopatias, entre outros que têm origem, em grande parte, nos erros alimentares. O bolo enriquecido é uma ótima forma de consumir fibras e é um produto de fácil acesso ao consumidor pela praticidade para fazê-lo. Esse trabalho visou estudar o efeito da adição de fibra alimentar de duas fontes, aveia e linhaça, em bolos de banana. Uma receita básica de bolo de banana foi enriquecida com aveia ou linhaça, e os bolos produzidos foram submetidos à avaliação sensorial através de escala hedônica de seis pontos para os atributos cor, textura e sabor. Foi investigada ainda a intenção de compra e realizados cálculos de custo operacional e informação nutricional. O bolo enriquecido com aveia obteve melhor avaliação sensorial, com 100% dos provadores indicando as opções gostei muito e gostei extremamente nos três quesitos analisados, sendo que 86% deles comprariam o produto. O bolo com adição de aveia fornece a cada porção de 37g - 1,05g de fibras, já o enriquecido com linhaça fornece 2,53g. Com relação ao custo da porção, aquele enriquecido com aveia custa R\$ 0,30 e com linhaça R\$ 0,35. Conclui-se que o bolo elaborado com adição de aveia teve maior aceitabilidade. É um alimento nutritivo e pode ser incorporado no cardápio de crianças, adultos e idosos, contribuindo para a redução do risco de doenças cardiovasculares e para um melhor funcionamento do sistema digestório, com diminuição da absorção de glicose e redução dos níveis de colesterol. No que diz respeito à diferença de custo em relação ao bolo de banana tradicional, tanto o bolo enriquecido com aveia, como com linhaça, apresentam

alteração baixa no valor final do produto, considerando-se um produto acessível e uma boa forma de incluir fibras na dieta.

0687

ELABORAÇÃO DE ALMÔNDEGA A BASE DE SURURU COMO UM COMPLEMENTO PARA MERENDA ESCOLAR.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Rafaela de Azevedo silveira Rangel; Fernanda Bastos de Oliveira; Gleicimara B. Gomes
Universidade federal do Rio de Janeiro

A introdução de merendas escolares mais nutritivas, em nosso país, se faz necessária devido aos índices de desigualdade social, que impedem o acesso a uma alimentação composta com o mínimo de nutrientes necessários para o desenvolvimento da população. Os frutos do mar, neste trabalho, foram vistos como uma alternativa para o incremento nutricional da merenda escolar, por serem fontes alimentares ricas em proteínas e minerais. Neste caso, desenvolveu-se um alimento, tipo almôndega, processado a base de sururu, que, bem como outros produtos alimentares, passaram por uma avaliação sensorial e da composição centesimal, para que sua eficácia pudesse ser constatada. Na avaliação sensorial foram utilizadas duas preparações para testar a aceitação por parte dos provadores. A amostra de melhor aceitação foi a que continha em sua composição, sururu, peixe e farinha de rosca. Após o resultado, a amostra de melhor aceitação passou pela avaliação centesimal, que analisou o sururu in natura, a almôndega cozida em água e a almôndega crua. Foram encontrados os respectivos valores: 4,04%, 5,88%, 7,39% para cinzas, 76,70%, 58,18%, 60,32% para proteínas, 10,79%, 12,53%, 11,62% para lipídios e 77,86%, 77,75%, 73,46% para umidade. Tais valores comprovaram a viabilidade da utilização do produto, principalmente como fonte protéica, complementando as refeições diárias oferecidas nas escolas públicas. Entretanto, devem ser realizados testes de aceitabilidade com os escolares. Além de serem observadas as condições de armazenamento, transporte e cocção do sururu, para que possa ser garantida a integridade do produto final.

0343

MACARRÃO SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM MINERAIS: AVALIAÇÃO QUÍMICA, SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Feijó, VC; Ginani, JS; Zandonadi, RP
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INTRODUÇÃO: A doença celíaca (DC) é uma enteropatia crônica imunomediada que ocorre em indivíduos geneticamente predispostos e apresenta prevalência estimada de 0,5 a 1% da população mundial e é considerado problema de saúde pública. Apesar do avanço dos estudos relativos ao tratamento da doença, ainda se tem como única terapia a restrição do glúten da alimentação, que não é fácil de ser executada. **OBJETIVO:** O objetivo do presente trabalho foi desenvolver massa de macarrão isenta de glúten, enriquecida com minerais e priorizando a redução do teor lipídico. **MÉTODOS:** Trata-se de estudo exploratório, transversal, quantitativo, subdividido em quatro etapas: desenvolvimento da massa sem glúten enriquecida com minerais; análise microbiológica; análise sensorial e análise química. **RESULTADOS:** A substituição da farinha de trigo por farinha de arroz associada à fécula de batata e complexo de minerais possibilitou a oportunidade de desenvolver massa alimentícia isenta de glúten, rica em minerais, com redução de 20% de lipídios e aumento de 75% de fibras e resistente a, pelo menos, 30 dias de armazenamento, sem comprometimento da qualidade microbiológica. Ademais, observou-se que esta massa apresentou melhor aceitação que a massa produzida com farinha de trigo. **CONCLUSÃO:** Constatou-se a possibilidade de desenvolvimento de massa sem glúten enriquecida com minerais, como forma de ampliar a oferta de produtos para portadores de DC e de auxiliar na promoção de qualidade de vida.

0748

PESQUISA DE ACEITABILIDADE DO PRODUTO HAMBÚRGUER DE SOJA SABOR ERVAS FINAS EM BLUMENAU/SC

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Cremer, AC; Spiess, C; Tavares, L BB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos

Dentre os alimentos cujas alegações de saúde têm sido amplamente divulgadas nos últimos anos, destaca-se a soja. Suas características químicas e nutricionais a qualificam como um alimento funcional, pois estudos mostram que a soja pode ser utilizada de forma preventiva e terapêutica no tratamento de doenças crônicas-degenerativas e sintomas do climatério. Com este objetivo, foi desenvolvido um hambúrguer de biomassa de soja com sabor ervas finas, isento de carne e aditivos alimentares, tendo como finalidade a produção de um alimento natural com propriedades funcionais. O produto foi produzido em uma indústria de alimentos local, sendo verificado o grau de aceitação com base em uma escala hedônica estruturada de 9 pontos. A pesquisa de aceitação foi realizada na Feira Municipal de Blumenau/SC, tendo como amostra total, 39 indivíduos. Destes, obteve-se uma amostra de 11 homens (28,2%) e 28 mulheres (71,8%). A maioria dos provadores (64,1%) relatou que o produto satisfaz ao paladar, tendo atribuído ao produto a nota de 7,18±1,25 com percentual de aceitação de 94,4% para frequência de respostas dos valores ≥ 6 e de rejeição de apenas 5,6% para frequência de respostas dos valores ≤ 4. Alguns indivíduos, 28,2% (11 pessoas), relataram falta de condimentos no produto e baixo teor de sal. No entanto, 82,1% relataram que certamente comprariam o produto se este estivesse à venda. O hambúrguer com biomassa de soja teve boa aceitação pelo consumidor, apresentou a vantagem de conteúdo protéico de alto valor biológico, além de ser livre de colesterol.

1057

SORVETE DE AÇAÍ E GUARANÁ PRODUZIDO COM A ADIÇÃO DO SORO DE LEITE BOVINO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Paixão, MPCP; Palmeira, CS; Ferraz, JN; Santos, LS; Pimentel, RA; Souza, TT; Amichi, K
Faculdade Salesiana de Vitória

A polpa do açaí tem sido considerada como um alimento nutracêutico em função de seu valor nutritivo e sensorial, face ao seu rico conteúdo de antocianinas, que é importante na prevenção de enfermidades cardiovasculares e doenças neurológicas. O guaraná possui propriedades estimulantes sobre o sistema cardiovascular, e as proteínas e os peptídeos do soro de leite são importantes para a formação do sistema imunológico. O objetivo deste estudo foi desenvolver um sorvete de açaí e guaraná fabricado com a adição do soro do leite bovino e avaliar a sua aceitação. Foi definido como ingredientes do novo produto: gordura vegetal, açúcar invertido, liga neutra, emulsificante, guaraná em pó, polpa de açaí, saborizante de açaí, saborizante de guaraná, leite e soro de leite. A mistura formulada foi definida com base nos padrões definidos pela ANVISA. Foi realizado um ensaio sensorial a fim de avaliar o impacto provocado no sorvete devido à substituição do leite pelo soro. A amostra foi oferecida de forma organizada individualmente, onde cada indivíduo provou e avaliou usando uma escala hedônica de cinco pontos. A equipe de provadores foi composta por 26 adolescentes do Centro Salesiano do Menor, 11 e 15 adolescentes do sexo feminino e masculino respectivamente, com faixa etária entre 15 e 17 anos. O sorvete de açaí com guaraná formulado apresentou 151,09 Kcal por 80g ou duas bolas de porção, 6,69 g de proteína, 6,67 g de lipídio e 8,14 g de carboidrato. A média de aceitação foi de 4,23, indicando que os provadores gostaram do produto. Cerca de 88,46% dos provadores responderam "gostei" e "gostei muito", indicando que o produto foi bem aceito pela maior parte dos provadores. Não houve nenhuma opinião "Desgostei ou Desgostei Muito", o que indica que o produto não foi rejeitado pelos provadores. Após a aplicação do teste, foi possível observar que o percentual aplicado do soro do leite bovino não apresentou diferença significativa na aceitação do sorvete. Conclui-se que o produto teve uma boa aceitação por parte dos provadores, onde apresentou uma média de 88,46% com resposta de "gostei" e "gostei muito", sendo por eles considerado bom para o consumo. Também é uma proposta inovadora de sorvete, pois apresenta várias características nutritivas e aproveitamento de soro de leite, composto rejeitado pela indústria de alimentos e contaminante ambiental.

0799

SEMENTE DE MELÃO - UMA ALTERNATIVA FUNCIONAL - UNISUAN**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS***Souza, DA;Rodrigues, LBF
UNISUAN*

Os resíduos orgânicos provenientes da semente do melão, a exemplo de outras sementes, vêm sendo lançados na natureza, causando assim impacto ambiental. A utilização de sementes na alimentação humana já vem sendo estudada, e sua aplicação ampliada em função dos benefícios apresentados. De modo geral as sementes são ricas em fibras, portanto auxiliam no controle da glicemia e na redução do colesterol plasmático. Esse trabalho visa demonstrar que a farinha da semente de melão, pode ser uma alternativa funcional, nutritiva e saborosa, além de possuir baixo índice glicêmico e baixo custo. A farinha foi elaborada a partir da remoção manual das sementes da fruta, lavagem em água corrente e agitação em batedeira bifásica, sendo posteriormente lavada novamente e seca em bancada. A desidratação foi realizada em forno a 220°C, tendo sido triturada em liquidificador e em seguida peneirada. Para avaliar a aceitabilidade da farinha da semente de melão, elaborou-se uma receita de bolo, onde a farinha de trigo refinada foi parcialmente substituída pela farinha da semente de melão, essa substituição possibilitou transformar uma preparação basicamente rica em carboidratos simples e complexos, em um alimento fonte de proteínas, gorduras insaturadas, fibras, vitaminas e minerais. Esse produto foi avaliado através de análise sensorial, usando a escala hedônica de sete pontos e contou com a participação de 50 provadores não treinados. A aceitabilidade por parte dos julgadores alcançou índices superiores a 80%. Esse trabalho vem demonstrar a viabilidade da utilização da farinha de semente de melão como alternativa funcional, nutritiva e econômica. Sugere-se mais pesquisas sobre a utilização dessa farinha para que possa ser melhor aproveitada e seus benefícios mais amplamente difundidos.

0928

**OPÇÃO ALIMENTAR PARA CONTROLE DA COLESTEROLEMIA E GLICEMIA:
AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE UM BOLO ENRIQUECIDO COM FARINHA DA
CASCA DO MARACUJÁ****TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS***Gomes, MCR;Figueiredo, VO;Trindade, AA
Centro Universitário Plínio Leite*

Introdução: O controle dos níveis sanguíneos de colesterol e de glicose, consequentes de redução da absorção intestinal dos mesmos, estão entre as muitas funções das fibras solúveis. O maracujá (*Passiflora edulis flavicarpa* degener) é uma fruta que possui uma casca muito rica em um tipo de fibra solúvel, a pectina. Objetivo: Avaliar a aceitabilidade de um bolo enriquecido com uma farinha obtida da casca do maracujá desidratada e moída. Materiais e Métodos: No Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Plínio Leite (UNIPLI) (Niterói-RJ) elaborou-se um bolo de maçã substituindo-se, na sua formulação, parte da farinha de trigo pela farinha da casca do maracujá. O produto foi avaliado por funcionários e estudantes do UNIPLI (N=171) que ignoravam a composição da preparação. Amostras de aproximadamente 20g da preparação foram degustadas para avaliação. Utilizou-se uma ficha para avaliar a aceitabilidade do produto, seguindo escala hedônica para os atributos sensoriais. Resultados: idade média: 29,4 a nos; predominância do sexo feminino: 75,4%. Hábitos de consumo: 88,9% e 21,6% para bolos e bolo de maçã, respectivamente. O produto desenvolvido obteve a aceitabilidade de 94,2% dos degustadores. Aprovação foi obtida em consistência (75,4%), cor (70,8%), aroma (85,4%), doçura (87,1%) e sabor (86%). Dentre os indivíduos estudados, 94,7% manifestaram a intenção de incorporar o produto a sua dieta. Conclusões: O bolo enriquecido com esta farinha apresenta-se como uma boa opção aos indivíduos que possam ser beneficiados pelas propriedades das fibras solúveis presentes na casca do maracujá.

1343

**A ANÁLISE SENSORIAL COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO PARA A
INTRODUÇÃO DE NOVAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES –
UM TRABALHO PRÁTICO****TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS***Medeiros, MGGA;Silva, MGP;Bortoli, F
Universidade Federal Fluminense*

Educar no campo da nutrição significa criar novos sentidos e significados para o ato de se alimentar, além de buscar conhecimentos fundamentais para a tomada de decisões relativas ao universo da alimentação. Neste processo atitudes são formadas tomando por base conhecimentos, crenças, valores e predisposições pessoais. Em uma UAN hospitalar o papel do nutricionista como Educador Nutricional é fundamental, pois tem como, entre outros objetivos, a apresentação e a introdução de novos alimentos, bem como novas formas de elaboração das preparações a fim de promover a reflexão sobre as mudanças de atitudes e práticas alimentares. Neste contexto, a análise sensorial é uma técnica indispensável para a apresentação e avaliação de novos produtos alimentares. Este trabalho teve como objetivo a realização da análise sensorial da canjica saudável e do sal de ervas na preparação do frango grelhado em uma Unidade de Alimentação Hospitalar. A metodologia utilizada para a canjica foi a análise sensorial através do teste da escala hedônica estruturada em nove pontos. A canjica saudável foi elaborada com leite desnatado e foi adicionada de leite em pó. A preparação não levou leite condensado. Os provadores foram os funcionários do Serviço de Nutrição e pacientes hospitalizados sem comprometimento no sistema digestivo. Resultado: 91% dos provadores disseram ter gostado muito da canjica e 9% disseram ter gostado regularmente; 91% dos provadores fariam a canjica em casa e 9% não fariam. Quanto ao frango foram elaboradas três amostras: A- levou 100% de sal; B- levou 50% de sal e 50% de ervas; C- levou 25% de sal comum e 75% de ervas. As ervas utilizadas foram: o orégano, manjerico e alecrim desidratados. A metodologia utilizada foi a escala hedônica. Os provadores foram os funcionários do Serviço de Nutrição. Cada provador recebeu três amostras de frango e na escala hedônica atribuíam uma nota em relação ao sabor. Os resultados obtidos foram: a amostra B obteve o maior índice de aceitação com 26% e a amostra C o maior índice de rejeição com 14%. A partir deste trabalho foi possível observar a receptividade das pessoas em relação a esse tipo de pesquisa em áreas de produção de refeições e a necessidade da realização de inovações no processo da Educação Nutricional.

0245

CARACTERÍSTICAS FÍSICO E QUÍMICAS DA COUVE-FLOR E SUAS FRAÇÕES**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Matilde Pumar;Anete Mecnas;Maria Cristina Jesus Freitas
UFRJ*

Visando diminuir o desperdício de alimentos com a utilização de partes dos vegetais comumente não consumidas das hortaliças tradicionais e reconhecendo o potencial de compostos bioativos presentes nesta parte. Esse trabalho, objetivou caracterizar a couve-flor nos seus aspectos físicos e químicos. Foram escolhidas aleatoriamente dez couves-flores adquiridas no Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara sendo quantificadas suas diferentes frações (inflorescência, folhas, eixos e talos) e as características químicas das folhas, talos e flores. Foram verificadas perdas operacionais e tradicionais. Os resultados da quantificação das frações foram: couve-flor inteira 1458g, inflorescência 62%, talos 26%, folhas 26% e perdas aproximadamente 3%. As folhas de couve-flor, retiradas as metades inferiores do talo, foram pesadas e submetidas à higienização, sanitização, branqueamento e desidratação (estufa de ar forçado a 70°C para os talos e 40°C para as folhas), fracionadas em liquidificador e moinho para posterior análise em triplicata. Parte da amostra foi mantida in natura para realização de análises físico e químicas da folha e talo seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz, 2008. Os resultados das análises das folhas in natura foram: ATT 0,27 %, SST 33,3, pH 8,8, vitamina C 0,67 mg/100 ml, SST/ATT 112, umidade 88,42% e cinzas 1,11%. Para os talos in natura: ATT 0,25%, SST 33,3, pH 5,7, vitamina C 0,74 mg/ 100 ml, SST/ATT 133, umidade 93,7% e cinzas 0,87%. Na flor in natura: umidade 93,2% e cinzas 0,70%. Os resultados obtidos reforçam o potencial em compostos bioativos com propriedades funcionais dessas partes comumente desperdiçadas pelos consumidores e que podem contribuir como ingredientes em preparações culinárias brasileira.

1124

COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE, L.)**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Queiroz, C;Gonzalez, Y;Maia, PDS;Silva, AJR;Lopes, MLM;Valente-Mesquita, VL;Fialho, E
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

As frutas e os vegetais são alimentos ricos em substâncias antioxidantes, como ácido ascórbico e polifenóis, que diminuem os danos causados pelas espécies reativas de oxigênio. O Brasil é um dos maiores produtores de caju e o principal produto para exportação é a castanha. O pedúnculo do caju apresenta elevados teores de ácido ascórbico, carotenóides e de polifenóis. Entretanto, o aproveitamento industrial ainda é baixo e direcionado principalmente para produção de suco concentrado. O objetivo do trabalho foi identificar os ácidos fenólicos presentes no caju e avaliar a capacidade antioxidante destes compostos. Foram adquiridos cajus em estágio de maturação comercial, cultivados em Petrolina/PE. Os ácidos fenólicos foram extraídos com acetato de etila e identificados por CLAE. O teor de polifenóis, analisado no extrato de ácidos fenólicos (EAF) e no suco de caju in natura, foi determinado utilizando o reagente de Folin-Ciocalteu e o ácido gálico como padrão. Foi avaliada a capacidade antioxidante do suco, do EAF e de soluções de padrões dos ácidos fenólicos identificados (2 mg/mL). O método utilizado foi o do radical DPPH. Foram identificados quatro ácidos fenólicos no caju: gálico, protocatecuico e cinâmico livre e conjugado. Os teores de polifenóis no suco e no EAF foram de 0,08 e 0,19 mgEAG/mL, respectivamente. A capacidade antioxidante das amostras de suco e do EAF foi de 74,40% e 82,98%, respectivamente. Com relação aos padrões dos ácidos fenólicos, o ácido gálico foi o que apresentou a maior capacidade antioxidante (89,62%) seguido dos ácidos protocatecuico (69,91%) e cinâmico (4,58%). Embora o teor de polifenóis no suco corresponda a 42% do teor de polifenóis no EAF, a capacidade antioxidantes nessas amostras não apresentou a mesma relação, demonstrando a influência da matriz alimentar.

0594

COMPARAÇÃO DO VALOR PROTÉICO DA PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE BOVINA**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Colonetti, T;Back, SRM;Coelho, G;Benfato, T;Justo,L.
Universidade do extremo sul catarinense - UNESC*

As proteínas são macromoléculas contendo um número elevado de aminoácidos, suas propriedades e funções são determinadas pelo número e tipo desses aminoácidos e pela sua estrutura tridimensional. As proteínas de alto valor nutritivo são encontradas em ovos, peixes, carnes, leite, queijo, aves e em alimentos vegetais como cereais, grãos e sementes. Este trabalho teve como objetivo geral avaliar as quantidades protéicas da carne e da proteína texturizada de soja (PTS). Obtida do grão de soja, após o processo de extração do seu óleo, a proteína de soja ou "carne de soja" como é popularmente conhecida é constituída em média de 53% de proteína. A carne é uma excelente fonte de proteínas. Em qualidade as proteínas da carne são uma das mais completas por apresentarem equilíbrio entre aminoácidos essenciais. O trabalho foi conduzido no campus da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), a metodologia aplicada foi realizada no laboratório de Química desta, com objetivo de determinar as quantidades protéicas da carne e da proteína texturizada de soja (PTS), sendo utilizado o método de Kjeldhal, que consiste em três etapas, digestão, destilação e titulação. Na primeira amostra de PTS analisada, pesou-se 1g da mesma e na segunda pesou-se 1,005g do produto a ser analisado, sendo obtidos 50mL de HCl em cada amostra, o qual será utilizado para o cálculo de determinação do teor de proteína contida no alimento. Já nas amostras de carne pesou-se 1g na primeira e 0,99g na segunda, tendo como volume de HCl 22,5mL e 18 mL, respectivamente. Após a realização dos cálculos obteve-se a média de 39,9% de proteína presente na PTS e 17,7% de proteína presente na carne. Diante da literatura e principalmente das análises elaboradas pode-se observar que a Proteína Texturizada de Soja apresentou teor de proteína maior que o encontrado na Carne, confirmando, assim, os resultados presentes na literatura.

0627

PROCESSAMENTO DE SECAGEM INFLUENCIA A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE ALGAS MARINHAS DO LITORAL NORDESTINO**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Camila Gonçalves Oliveira Chagas;Tatiane Cristina Serafim;Bruna Cristina dos Santos
Cruz;Dorina Isabel Gomes Natal;Ana Vlândia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa*

A inserção de algas na alimentação humana é recente, porém promissora, pois se trata de um organismo que possui alto teor de minerais e fibras além de compostos bioativos. Alguns destes são os agentes antioxidantes, componentes de defesa que reduzem as lesões causadas pelo estresse oxidativo. Portanto, o presente estudo teve como objetivo analisar a composição química e o potencial antioxidante das algas marinhas da espécie *Gracilaria birdiae* cultivadas na região do Rio do Fogo, RN. Três amostras algais foram coletadas em pontos e datas distintos. A análise química ocorreu de acordo com AOAC(1997), com cálculos em base seca. Para a quantificação do potencial antioxidante preparou-se um extrato hidrometanólico em uma proporção de 1:10 p/v e sua análise realizada através do seqüestro do radical DPPH. Para quantificar o teor de fenólicos totais utilizou-se o reagente de Folin-Ciocalteu a 20%. Os testes foram realizados em triplicata. As biomassa 1 e 2 apresentaram-se com valores semelhantes para fibras (54%) e minerais (32,9% e 28,7% respectivamente). A biomassa 3 foi a que apresentou o maior valor de fibras totais (81%). Todas as amostras se mostraram com um baixo teor de lipídeos. A análise de compostos bioativos mostrou-se satisfatória, principalmente na biomassa 2 que apresentou um potencial antioxidante de 44,1%, já a amostra 3 apresentou baixa eficiência nessa ação(6,9%). O teor de fenólicos totais correspondeu à resposta antioxidante, sendo a amostra 2 a de maior concentração (0,18g/L ác gálico). Um dos fatores determinantes para as diferenças observadas foi o método de secagem que as amostras foram submetidas, sendo que na biomassa 2 houve controle de tempo/temperatura, enquanto na amostra 3 este processo ocorreu ao natural, sob exposição direta à radiação solar. Com isso, conclui-se que as algas marinhas são boas fontes de minerais e fibras, além de possuírem alta ação antioxidante, sendo assim, matéria-prima promissora para a elaboração de produtos alimentícios saudáveis e com propriedades funcionais.

0632

CALOR ÚMIDO INTERFERE NA ESTABILIDADE ANTIOXIDANTE DA SALSAS**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Tatiane Cristina Serafim;Camila Gonçalves Oliveira Chagas;Bruna Cristina dos Santos
Cruz;Ana Vlândia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa*

O organismo produz continuamente radicais livres, os quais podem ocasionar dano celular. Os antioxidantes são agentes que podem inibir a formação ou sequestrar os radicais livres, podendo ser obtidos através da dieta por alimentos como a Salsa (*Petroselinum sativum*), uma especiaria utilizada na culinária. Sabendo que esta é empregada no preparo de sopas e molhos para ornamentar e conferir sabor às preparações, torna-se necessário investigar qual a melhor técnica dietética a ser empregada no uso da especiaria para preservar sua característica protetora. Diante de resultados prévios, foi observada uma melhor atividade antioxidante no extrato aquoso da salsa. No intuito de comparar esta condição analítica em situações práticas, como sopas e emulsões do tipo molhos, o presente trabalho avaliou o potencial antioxidante da salsa a frio, em cocção úmida e em condição emulsionada. Para tanto, foram utilizadas amostras da folha desidratada da especiaria seca em estufa a 65°C por 36horas. O extrato aquoso foi obtido da extração seqüencial, após obtenção dos extratos etéreo e alcoólico. Para obtenção do primeiro extrato cozido, foi realizada cocção úmida da salsa por 5 minutos e, em seguida, filtrado para análise; para obtenção do extrato sob condição de emulsão, foi repetido o protocolo anterior com o acréscimo de um fio de óleo. Para atividade antioxidante utilizou-se o método do seqüestro do radical livre DPPH. Observou-se que os extratos aquosos da Salsa submetida à cocção, nas duas condições, apresentaram baixa atividade antioxidante (11,56% e 13,67%, respectivamente) quando comparada ao extrato aquoso sem cocção (49,4%). Assim, é possível inferir, em caráter parcial, que o potencial antioxidante da Salsa é reduzido quando esta é submetida ao processo de cocção. Desta maneira, a folha desidratada deve ser adicionada à preparação pronta para aproveitar ao máximo seu efeito protetor, retardando desta forma a velocidade de oxidação e, possivelmente, agir na proteção de componentes celulares e conseqüente prevenção de doenças crônicas relacionadas ao estresse ocasionado pelos radicais livres.

0414

COMPARAÇÃO NUTRICIONAL ENTRE COOKIE DE FARINHA DE TRIGO E COOKIE DE FARINHA DE BANANA VERDE PARA O CONSUMIDOR CELÍACO**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

*Mariana Galvão Barbosa Cadioli;Edson Marciano;Maria Lima Garbelotti;Maria Auxiliadora de Brito Rodas
Instituto Adolfo Lutz*

O consumidor celíaco, por inúmeras razões, é levado a transgredir a dieta isenta de glúten pela pressão da propaganda industrial e dificuldade no preparo de alimentos substituídos. A doença celíaca se caracteriza pela intolerância ao glúten e sua ingestão pode provocar lesão no intestino delgado, impedindo adequada absorção de nutrientes. O glúten é uma proteína presente no trigo, centeio, aveia e cevada. Farinhas de banana podem ser obtidas por secagem de frutos verdes ou semverdes, como as variedades Nanição, Prata e outras. Como matéria-prima tem sido empregada com êxito na indústria panificadora, confeitaria, nos alimentos infantis e dietéticos. Pesquisas apontam este produto como fonte nutricional especialmente rica em amido resistente, fibra, proteína e minerais. O trabalho objetivou adequar o processamento de duas formulações de biscoitos cookie, uma tradicional à base de farinha de trigo e outra, utilizando por substituição total desta, uma farinha de banana verde de marca comercial e investigando a composição nutricional e valor energético. Segundo metodologia indicada em IAL (2005) foram realizadas análises físico-químicas, como: umidade, cinzas, lipídios, proteínas e fibra alimentar, com cálculo dos carboidratos totais por diferença e valor energético. O tratamento estatístico foi através do Teste t de Student a 5% de significância. Houve pouca diferença significativa comparativa ($p < 0,05$) entre a composição nutricional dos dois biscoitos cookie formulados. Apesar do cookie tradicional revelar maior teor de proteína, característica da farinha de trigo, o cookie modificado com farinha de banana verde apresentou maior teor de fibra alimentar, sendo fonte deste nutriente. O cookie modificado, por não conter glúten, pode ser visto como alimento alternativo viável para indivíduos celíacos, atuando na sua dieta alimentar pelas suas propriedades nutricionais e funcionais, além do benefício do baixo custo, muito importante ao acesso da população economicamente menos favorecida.

0667

PROCESSAMENTO E TÉCNICA DIETÉTICA INTERFEREM NO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE CAFÉS INFUSO E SOLÚVEIS**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

*Elisângela Vitoriano Pereira;Letícia Gonçalves Pereira;Dayse Mara de Oliveira Freitas;Antonio Alves Pereira;Rita de Cássia Gonçalves Alfenas;Ana Vládia Bandeira Moreira
Universidade Federal de Viçosa*

O café, a mais universal das bebidas do ser humano, parece proporcionar, além de prazer ao usuário, benefícios para a saúde. Por possuir substâncias bioativas, o café apresenta atividade antioxidante. É a principal fonte de compostos fenólicos da dieta humana. O objetivo do trabalho foi caracterizar os teores de compostos fenólicos totais e as capacidades antioxidantes das bebidas de café preparadas a partir de amostras selecionadas no comércio. Os tipos de cafés utilizados no estudo foram: 1) café solúvel tradicional, 2) café solúvel descafeinado, 3) café tradicional, 4) café extra-forte, 5) café "extra-extra" forte, 6) café superior, 7) café descafeinado, 8) café orgânico, 9) café gourmet e 10) café-controle da espécie *Coffea arabica*, cultivar Catuai Vermelho. Foram analisadas as bebidas de cafés com e sem açúcar, preparadas em filtro de papel utilizando as quantidades dos produtos comerciais de acordo com as recomendações dos rótulos. O estudo foi do tipo experimental transversal no qual se realizou uma caracterização química das amostras. A atividade antioxidante foi feita pelo método do DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl radical). Verificou-se a presença de compostos fenólicos por cromatografia de camada delgada e a determinação do conteúdo de compostos fenólicos nas amostras utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu. Comparando-se os tratamentos com e sem açúcar, verificou-se que houve diferença estatística na atividade antioxidante entre os tipos 1, 2, 5 e 10. Tanto no grupo sem açúcar quanto no com açúcar, os cafés 1 e 2 apresentaram atividades antioxidantes estatisticamente inferiores ($p < 0,05$). Em relação aos teores de compostos fenólicos totais, observou-se que o açúcar não influenciou os resultados. O maior teor de fenólicos totais foi verificado nos cafés 1, 2 e 9. Diante dos resultados apresentados foi possível inferir que, o tipo de processamento do café (infuso, ponto de torra e solubilidade), bem como a presença de edulcorante (sacarose) interfere no potencial antioxidante da bebida do café infuso e solúvel.

1143

POLIFENÓIS, CAROTENÓIDES E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM POLPAS DE GOIABA VERMELHA (PSIDIUM GUAJAVA L.)**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

*Polinati,RMS;Silva,LO;Fialho,E
Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Estudos epidemiológicos indicam que o consumo de frutas e hortaliças está associado com a diminuição do risco de doenças crônicas não transmissíveis. A goiaba é uma fruta tropical de importante valor nutricional e pode ser consumida in natura ou processada. O objetivo deste trabalho foi quantificar o conteúdo de polifenóis solúveis (PS) e hidrolisáveis (PH), carotenóides totais (CT) e licopeno (LIC), assim como a capacidade antioxidante (CA) de diferentes amostras de goiaba vermelha: polpa, casca e doce caseiro com (DCA) ou sem adição de açúcar (DSA). As goiabas foram adquiridas em produtor local do estado do RJ, e os doces preparados de acordo com a seguinte ficha técnica: 400g de polpa descaroçada, 250g de açúcar refinado e 160mL de água, por 20 minutos em fogo médio (+1800C). Para a análise de PS e PH foi utilizado o método por reagente de Folin-Ciocalteu's tendo como padrão o ácido gálico (AG). CT foram estimados por meio da extração do betacaroteno (BC) com hexano, tolueno, acetona e etanol, saponificação com KOH e separação de fase pela adição de Na₂SO₄. O conteúdo de LIC foi determinado por meio da extração com solução de hexano, acetona, etanol e BHT. Para determinação da CA, utilizou-se o método de sequestro do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH). O conteúdo de PS e PH entre as amostras foi maior para a casca (82,9 e 92,5mg/g Eq. AG, respectivamente), com diferença significativa para o DCA em relação a PS. A polpa apresentou maior conteúdo de CT (5,6mg/g Eq. BC). Após o preparo do doce houve uma redução de 95% deste conteúdo para o DCA. A polpa apresentou 55,5mg/kg de LIC, sendo que o preparo do DSA não modificou significativamente este conteúdo. A casca e o DSA apresentaram uma CA de aproximadamente 75%, após 30 e 60 min. de reação. Os resultados mostram que a goiaba é uma excelente fonte de compostos bioativos, com destaque para o LIC. Sendo assim, o consumo da fruta in natura deve ser estimulado, pois uma goiaba média (170g) possui 9,3mg de LIC enquanto uma porção de DCA (60g) apresenta 1,2mg.

0333

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO MICÉLIO DE PLEUROTUS SAJOR-CAJU PS-2001 PRODUZIDO EM CULTIVO SUBMERSO**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

*Confortin, FG;Marchetto, R;Dillon, AJP
Unochepeço*

Introdução: O cultivo de cogumelos a partir de processos biotecnológicos constitui-se em uma importante prática das sociedades modernas, uma vez que produz biomassa com elevada qualidade organoléptica e nutricional. O cultivo submerso desses cogumelos representa uma forma alternativa de produção, simples, rápida e eficiente. Neste processo, objetiva-se a utilização do caldo de cultivo para a produção de biomassa fúngica, com fins alimentares. Objetivos: Avaliar a partir de análises físico-químicas a composição nutricional da biomassa fúngica da linhagem PS-2001 de *Pleurotus sajor-caju* em cultivo submerso em biorreator de bancada e compará-la com a do corpo de frutificação. Método: Foi utilizada a linhagem PS-2001 de *Pleurotus sajor-caju*. O meio de cultura utilizado foi formulado com glicose (10g.L⁻¹); óleo de soja (1 mL.L⁻¹), solução de sais (100mL.L⁻¹) e concentrações previamente otimizadas de proteína de soja (2,3g.L⁻¹); extrato de levedura (1,86g.L⁻¹) e sulfato de amônio (1,576g.L⁻¹). Para o cultivo, utilizou-se um biorreator de bancada com volume nominal de 5L. As condições estabelecidas para o cultivo foram: temperatura de 28±2°C, frequência inicial do agitador de 100rpm, taxa inicial de aeração de 0,5v/m e nível de saturação de O₂ superior a 30%. Para a determinação da composição centesimal do micélio foi utilizada as metodologias oficiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA - Brasil), resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Resultados e conclusões: A partir dos ensaios físico-químicos com 100g de micélio seco foi possível determinar o valor de sódio 387,36mg, valor calórico de 362,6 kcal e valores percentuais correspondentes a: fibra alimentar 46,5; carboidratos solúveis 4,10; proteínas 32,1; gorduras totais 10,2; gorduras saturadas 3,57; gorduras trans <0,27 e resíduo mineral fixo 7,14. Foi encontrada semelhança na composição nutricional quanto aos valores referidos na literatura para o corpo de frutificação produzido em cultivo sólido em serragem de eucalipto no que se refere às quantidades de carboidratos totais, cinzas e calorias.

0409

AVALIAÇÃO DA BIODISPONIBILIDADE DE FERRO DE MILHO BIOFORTIFICADO EM RATOS.**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Nakajima, VM;Costa, NMB;Queiroz, VAQ;Martino, HSD;Vicente, RB;Souza, GMS
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES*

A biofortificação é uma alternativa no combate da anemia ferropriva que, segundo a Organização Mundial da Saúde, atinge aproximadamente 25% da população mundial. Avaliou-se a biodisponibilidade de ferro de cinco cultivares de milho biofortificadas desenvolvidas pela Embrapa Milho e Sorgo, pelo método de depleção-repleção em ratos. Os animais receberam dieta AIN93-G sem ferro na fase de depleção por 21 dias. Na fase de repleção (n=8), receberam dietas com 12 ppm de ferro, por 14 dias, provenientes de: D1:Sulfato ferroso, D2:Caimbé, D3:1F5924, D4:2E5305, D5:3E4824, D6:2E4794. A hemoglobina (Hb) foi mensurada no início e no final da fase de repleção. Foi avaliado ganho de Hb, ganho de Hb por grama de ferro consumido, eficiência na regeneração de Hb (HRE) e valor biológico relativo de HRE (RBV de HRE). Não houve diferença no consumo alimentar e ganho de peso. Não houve diferença significativa na Hb inicial entre os grupos, assim como no ganho de Hb. O ganho de Hb por grama de Fe consumido não apresentou diferença significativa entre os grupos. Todos os grupos apresentaram HRE maior que o controle, exceto D2; e não houve diferença entre os grupos teste, quando avaliados entre si. O RBV indicou que D5 e D6 foram os que apresentaram melhor valor de HRE em relação ao controle. O grupo D2 consumiu a maior quantidade de ferro, porém apresentou o menor valor de RBV. Não houve correlação entre consumo de ferro e ganho de Hb. Houve correlação positiva significativa entre ganho de Hb por grama de ferro consumido e HRE (r = 0,883), e ganho de Hb e HRE (r = 0,723). As cultivares avaliadas apresentaram valores de ganho de Hb, ganho de Hb por grama de ferro consumido e HRE semelhantes ao grupo controle, constituindo-se, portanto, fontes alimentares alternativas de ferro de alta biodisponibilidade, no combate à anemia ferropriva.

1120

PREPARAÇÕES FUNCIONAIS FONTES DE FIBRAS ALIMENTARES, ω-3 E ω-6: UMA EXPERIÊNCIA PRÁTICA**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS***Dolinsky M;Massarani F;Siqueira M;Dores SMC
Universidade Federal Fluminense*

A compreensão da atuação dos alimentos funcionais na prevenção de doenças e seu uso no planejamento dietético é de fundamental importância para a prática do nutricionista. O objetivo deste trabalho foi propor e avaliar preparações ricas em fibras alimentares, ω-3 e ω-6 que possam ser incorporadas na alimentação da população. Foi realizada uma pesquisa de preparações-fontes, de onde se selecionou três receitas que foram testadas no laboratório de Nutrição e Dietética da UFF, no mês de agosto de 2009, com elaboração de suas fichas técnicas. As preparações fontes de ω-3 e 6 selecionadas foram pão de azeite, brownie de cacau com linhaça e trutas com amêndoas; as fontes de fibras foram salada verde com molho de iogurte e frutas cítricas, torta de casca de abacaxi, e croquete de aveia. O critério de seleção foi o de buscar preparações com propriedade funcional, de fácil preparo, custo-benefício satisfatório, que pudessem ser inseridas na alimentação cotidiana. Analisou-se a composição nutricional de macronutrientes, fibras e AGE da porção de cada uma dessas preparações-fontes utilizando a tabela de composição de alimentos TACO, 2ª edição. Foi montada também uma lista com preparações ricas nesses nutrientes funcionais. Apesar da dificuldade de análise dos ingredientes em função da limitação da tabela de composição, as preparações apresentaram todas em sua composição nutricional da porção um valor acima das recomendações diárias, tanto de ω-6 quanto de ω-3. O brownie de cacau com linhaça alcançou 4,62g de ω-3 e 7,24g de ω-6, obtendo também 13,04g de DHA. Trutas com amêndoas alcançou 2,27g de ω-3 e 42,97 de ω-6 e o pão de azeite 2,62g e 4,50g de ω-3 e 6, respectivamente. Com relação à recomendação diária de fibras, a porção da salada atinge 13,3%, a torta de casca de abacaxi 40%, e o croquete de aveia 7,2%. As preparações e a lista podem servir como instrumento facilitador para o planejamento dietético, além de poderem ser utilizados pela população em geral, contribuindo para o alcance das recomendações de AGE e fibras.

0607

AVALIAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE QUEIJOS TIPO PRATO E MUSSARELA, VERSÃO LIGHT E TRADICIONAL, COMERCIALIZADOS NO VAREJO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CONTROLE DE QUALIDADE***SILVA, C. C. F.;CARNEIRO, L. B. V.;TANCREDI, R. C. P.
UNIRIO*

Considerando que o queijo é um alimento industrializado amplamente consumido pela população brasileira a análise da informação nutricional deste alimento serve como ferramenta para o profissional de saúde quanto à orientação nutricional ao paciente. A associação brasileira das indústrias de queijo - abiq, recomenda, que nas embalagens, a temperatura para queijos frescos não seja maior que 8°C, ou seja, um critério mais rigoroso que aquele estabelecido pela i. Normativa nº 8 do mapa que estabelece a temperatura de 10 °C. Tendo em vista estes fatores influentes o objetivo deste trabalho foi comparar quanto a informação nutricional os queijos prato e mussarela com suas respectivas versões light e tradicional, assim como verificar se as temperaturas das amostras analisadas estavam de acordo com a legislação. Foram analisadas diferentes marcas de queijo tipo prato e mussarela quanto a informação nutricional e as temperaturas de refrigeração para conservação de diferentes marcas em estabelecimentos de venda no varejo no estado do rio de janeiro. Quanto aos resultados podemos destacar que em ambos os tipos, nas versões tradicional e light, é possível observar uma redução média de 20% no valor energético entre a maioria das marcas. Com relação ao teor de proteínas ocorreu um aumento na quantidade de proteínas na versão light e que a quantidade de gorduras totais foi menor em quase todas as marcas na versão light, assim como os teores de gorduras saturadas. Já os teores de sódio do queijo tipo mussarela se apresentam maior na versão light, e quanto ao queijo tipo prato em geral os teores não se modificam entre a versão tradicional e light. Quanto as temperaturas temos que no geral podemos observar que das 66 amostras analisadas apenas 35%, se encontravam com a temperatura adequada de refrigeração de até 10 °C. Palavras chave: rotulagem, queijos, temperatura

1396

RECEBIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM UM SUPERMERCADO**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CONTROLE DE QUALIDADE***Botelho, FT;Pitta, MM;Antonini, BO
Universidade Federal de Pelotas*

É fundamental o controle de toda a cadeia alimentar, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição do produto, evitando colocar em risco a saúde do consumidor. O processo de recebimento é a primeira etapa de controle higiênico-sanitário de um supermercado. O objetivo deste trabalho foi conferir a aplicação de procedimentos de controle de qualidade no recebimento de gêneros alimentícios em um supermercado de Florianópolis/SC. Foram verificados 187 alimentos de 23 fornecedores, utilizando o Relatório de Inspeção do Recebimento (RIR), com base na CVS-6 de 10/03/99 do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo (São Paulo, 1999), e um termômetro tipo pistola a laser da marca Raytek® Food Safety, modelo Mini Temp™ FS, com resolução de 1°C e amplitude de -30° à +200°C, durante o período compreendido entre os dias 02 e 06 de junho de 2007. Foram verificadas as temperaturas dos meios de transporte e dos produtos e avaliação sanitária dos entregadores, além da verificação das embalagens, rotulagem e validade dos produtos recebidos. Os produtos foram divididos em 4 categorias: refrigerados, congelados, secos e salgados (charque ou bacalhau). Todos os produtos secos e salgados encontravam-se sob condições de temperatura adequadas, variando entre 12° e 20° C. Dentre os congelados, 28% apresentaram temperatura inadequada, na faixa de 1° a 1,5° C. O pescado recebido apresentava-se irregular, com temperatura em 16° C. Somente 12% dos produtos refrigerados restantes estavam com temperatura abaixo dos 10° C. Com relação à avaliação sanitária, 39% dos fornecedores apresentavam-se adequados em todos os itens observados. Pode-se afirmar que a grande responsável por 61% dos fornecedores apresentarem inadequação em algum item analisado, foi a avaliação sanitária dos entregadores. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos funcionários, entregadores e fornecedores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo, alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

1131

ESPÉCIES DE CANDIDA SP. EM QUEIJOS TIPO COLONIAL PRODUZIDOS ARTESANALMENTE EM UMA CIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CONTROLE DE QUALIDADE**

*Liliane Alves dos Santos Wanderley; Andréia Bianchin; Débora Carneiro Leite; Alexandre Menghelo Fuentesfria; Carla Rosane Paz Arruda Teo
Unochapeco - Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

A Candida é uma levedura dimórfica, considerada um patógeno oportunista, que faz parte da flora normal do intestino e da vagina e que, em condições apropriadas, causa infecção. Espécies patogênicas de leveduras são associadas com diferentes tipos de alimentos, e nos queijos coloniais produzidos artesanalmente o gênero Candida apresenta boa capacidade de sobrevivência. Embora as doenças de origem alimentar sejam amplamente estudadas, poucas pesquisas têm abordado aspectos da contaminação de alimentos por leveduras. Assim, o presente trabalho teve por objetivo conhecer a prevalência de diferentes espécies de Candida em queijos coloniais produzidos artesanalmente em uma cidade do Oeste de Santa Catarina. Foram coletadas 45 amostras de queijo diretamente dos produtores locais e as mesmas foram submetidas a diluições seriadas, à sementeira em superfície em ágar sabouraud com 2% de glicose e 0,4% de cloranfenicol e incubadas a 26°C/72 h. Para identificação, colônias características foram semeadas por esgotamento em meio cromogênico CHROMagar® Cândida e incubadas a 26°C/72h. Foram identificadas 251 cepas de Candida das 45 amostras de queijo coletadas. Destas, foram isoladas 2,39% C. albicans, e 97,61% de espécies não-albicans distribuídas como segue: 79,28% C. krusei, 12,35% C. glabrata e 5,98% C. tropicalis. Conclui-se com o presente estudo pela prevalência da espécie não-albicans C. krusei, a qual apresenta características estruturais e metabólicas específicas que lhe conferem a capacidade de exibir diferentes padrões de comportamento para as defesas do hospedeiro por ser intrinsecamente resistente a alguns azólicos. Os resultados obtidos reforçam a importância do cuidado higienicossanitário na produção de queijo colonial artesanal, bem como a pertinência de pesquisas que abordem a virulência dessa espécie quando veiculada por alimentos.

0915

ATESTADO DE QUALIDADE EM POUSADAS: AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS RELACIONADOS À MANIPULAÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CONTROLE DE QUALIDADE**

*MARIA EMILIA FERNANDES DA SILVA AMARO; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS
SENAC/RN*

O presente estudo foi realizado em quatro pousadas no município de São Miguel do Gostoso do Estado do Rio Grande do Norte. Avaliou-se os aspectos que mais influenciaram na implantação das Boas Práticas (BPF) nas empresas que receberam atestado de qualidade em manipulação de alimentos, fornecido pelo Programa Alimentos Seguros (PAS). Utilizou-se os dados obtidos através dos check-list iniciais e finais aplicados nas pousadas, durante o período de julho a dezembro de 2009. Os principais problemas identificados foram nos aspectos gerais de recursos humanos, destacando-se ausência de capacitações e/ou treinamentos, ausência de procedimentos de higiene pessoal, ausência de exames médicos, uso de adornos e ausência de fardamento adequado. Contudo, outros grupos apresentaram-se com percentual abaixo do desejado: aspectos de instalações e saneamento (ausência de calha de proteção nas lâmpadas, ausência de lavatório exclusivo para lavagem das mãos, lixeiras sem acionamento por pedal e ausência de telas nas aberturas), aspectos de equipamentos e utensílios (ausências de procedimentos adequados de higiene de superfícies) e aspectos gerais da produção (ausência de registro de controle de temperatura de armazenamento e produção de alimentos, ausência de identificação e acondicionamento inadequado dos alimentos, ausência de controle da potabilidade da água utilizada, assim como de controle de limpeza da caixa d'água). Durante a implantação das BPF, foram realizados treinamentos com todos os colaboradores das pousadas, onde em cada treinamento abordava-se um item avaliado insatisfatoriamente no check-list e as mudanças eram acompanhadas "in loco". O empenho dos colaboradores em colocar em prática os conhecimentos adquiridos durante o treinamento foi fator determinante para adequação do percentual final de conformidade. Corroborando com esse resultado positivo teve-se o empenho dos proprietários em realizar todas as adequações físicas necessárias a atender aos requisitos da legislação sanitária vigente. Dessa forma verifica-se que a formação continuada de todos os manipuladores de alimentos, aliada

à motivação e empenho da alta diretoria, são indispensáveis para o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar, assim como, são ferramentas imprescindíveis para a manutenção das boas práticas em qualquer serviço de alimentação.

0173

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ÓLEO UTILIZADO NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS FRITOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC.**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CONTROLE DE QUALIDADE**

*Rosane Niehues; Ana Carla da Cruz
UNISUL*

Introdução: Óleos e gorduras têm um papel essencial na alimentação humana. Percebe-se atualmente que a tendência das UAN's na utilização do serviço self-service pode trazer algumas consequências, pois o comensal acaba servindo-se com alimentos inadequados fazendo, então, refeições ricas em lipídios. Isso condiz um risco maior quando o óleo utilizado na fritura for intensamente reutilizado, tornando-o o alimento prejudicial ao comensal. Objetivo: Avaliar a qualidade do óleo utilizado na preparação de alimentos fritos em uma UAN do município de Tubarão/SC. Métodos: Esta pesquisa foi realizada em uma UAN terceirizada, dentro de uma empresa do ramo de alumínio. Durante 6 dias foi avaliado a qualidade do óleo utilizado no processo de fritura, através da fita de monitoramento de óleos e gorduras da marca 3M. Além disso, foi avaliado a temperatura da fritadeira, adição de óleo, tipo de alimento a ser frito, coloração do óleo, presença de espuma e de fumaça. Resultados: Em relação à temperatura da fritadeira, esta representou uma média de 194,28°C ± 9,75°C. Não foi observado adição de óleo nos dias em que se fez a coleta de dados. Houve frequente presença de alimentos a serem fritos com partículas próprias (alimentos empanados, ricos em água) causando considerável alteração do óleo. Nas 2 amostras em que se observou alteração das 4 faixas azuis em 2 faixas amarelas, houve presença de espuma e a coloração do óleo estava escura. Em relação à coloração do óleo, pode-se notar que apenas 14,30% estavam com a coloração normal de óleo fresco, 42,85% apresentaram coloração mesclada, e 42,85% com coloração escura. Pode-se perceber que 71% das análises observaram-se formação de espuma. Conclusão: Esses resultados reforçam a importância do treinamento aos funcionários quanto à correta utilização do óleo no processo de frituras. Percebe-se, ainda, a necessidade de realização de outros estudos nas UANs para avaliar a qualidade dos óleos, com o propósito de minimizar ao máximo a degradação dos óleos.

0215

POSTURA DO CONSUMIDOR FRENTE AOS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS NO ATO DA CMPRA NO MUNICÍPIO DE TOLEDO-PARNÁ**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

*Nodari, G; Machado, AD
UFMT*

Atualmente o mundo se encontra na era do supermercado transgênico, podendo ser encontrado diferentes alimentos com genes modificados, que são colocados a mesa do consumidor. Assim, é imprescindível que esses contenham rótulos com as necessárias informações ao consumidor. O direito do cidadão a informação já é garantido por lei desde 1990 e a partir de 2003 foi regulamentada a rotulagem de alimentos transgênicos. Nesse sentido os objetivos do presente estudo foram: conhecer a postura do consumidor frente aos alimentos transgênicos no ato da compra; analisar suas opiniões referentes ao assunto bem como conhecer a importância dada pelos mesmos a rotulagem obrigatória dos alimentos transgênicos. A coleta de dados aconteceu no mês de maio de 2008, através de um questionário previamente elaborado. As entrevistas foram realizadas em uma rede de supermercados da cidade de Toledo-PR, com uma amostra de 456 indivíduos. Do total da amostra 60,52% eram do gênero feminino, 71,71% com ensino fundamental e médio completos, com idade variando de 18 a 50 anos ou mais. Verificou-se que 97,36% já ouviram falar de alimentos transgênicos, sendo que para 70,74% desses a fonte de informação foi a televisão e o jornal, 71,30% referiram não observar se os alimentos possuem transgenia no momento da compra; 96,05% concordam que os mesmos deveriam apresentar o símbolo em seus rótulos, 67,32% não consumiriam alimentos que contivessem em sua composição ingredientes transgênicos. Porém ao ser apresentado o símbolo

para identificação 59,21% não o conhecia, associavam-no com gorduras trans. Quanto a sua liberação para o consumo 28,73% não possuíam opinião a respeito e 43,64% eram favoráveis. Conclui-se que o conhecimento dos consumidores ainda é precário em relação ao consumo de produtos transgênicos. Assumem posições contraditórias referente ao assunto: ao mesmo tempo em que uma parcela significativa mostra-se favorável a sua liberação, uma grande parte tem ressalvas quanto ao seu consumo.

0984

AValiação de Composição Nutricional de Bolachas do Tipo Maisena Disponíveis no Mercado de São Paulo

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Ana Carolina de Oliveira Porto Pacheco; Edeli Simioni de Abreu; Lioba Crespo; Isabela Rosier Olimpio Pereira
Universidade Presbiteriana Mackenzie*

A legislação na área de alimentos é importante para contribuir na redução dos índices de obesidade, deficiência nutricional e doenças crônicas não transmissíveis relacionadas ao padrão de consumo. Somente através destas legislações o consumidor poderá estar seguro e respaldado na hora de consumir um alimento embalado. O objetivo deste trabalho é avaliar se os conteúdos da informação nutricional apresentadas nos rótulos de Bolachas Maisena disponíveis no mercado de São Paulo estão de acordo com a resolução da ANVISA RDC nº 360, que admite uma tolerância de + 20% em relação aos valores declarados. Métodos: Foram adquiridas aleatoriamente 8 marcas de diferentes de Bolachas Maisena. As amostras foram identificadas aleatoriamente pelas letras A, B, C, D, E, F, G e H. A adequação foi avaliada para o teor de Lipídeos (extrato etéreo), Proteínas (Kjeldhal) e sódio (absorção atômica). Resultados: Todas as bolachas apresentaram pelo menos um componente fora da tolerância permitida pela legislação. Número de amostras com valores encontrados fora da tolerância: Proteína - 3 acima e 1 abaixo; Gordura Total - 1 acima e 3 abaixo; Sódio - 1 acima e 7 abaixo. As amostras A, B, C, D, E apresentaram variações superiores a mais ou menos 20%. As amostras F e G apresentaram uma variação menor para menos do valor declarado de lipídeos (F- menos 2,92% e G- menos 15%), mas que também não seriam tolerados pela legislação. É fundamental que seja feito um processo mais vigoroso sobre as ações de fiscalização da rotulagem nutricional, pois assim é possível garantir a apresentação de dados verídicos e condizentes com a Legislação em vigor, garantindo a segurança do consumidor e ao mesmo tempo possa servir de parâmetro no momento que o consumidor vai realizar sua escolha alimentar.

0134

OBSERVANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR DE OVOS EM ASPECTOS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Igor Calazans Duarte de Menezes; Rinaldini Coralini Philippo Tancredi
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

O presente estudo se orientou nas atuais normativas que dizem respeito à rotulagem e ao controle de qualidade de alimentos de origem animal, no caso o ovo. Considerando sua qualidade nutricional e funcional esse alimento é fonte de Ferro, das vitaminas A e D, bem como rico em Fósforo, B12 e Biotina, mesmo assim pouco consumido pelo brasileiro ao se comparar com outros países. Dessa forma, objetivou-se analisar nas rotulagens informações obrigatórias que considerassem aspectos de conservação, armazenamento e consumo do alimento ovo. Considerando o hábito alimentar do consumo de ovos, é importante observar suas características físico-químicas que propiciam o veículo potencial de patógenos como a Salmonella Enteritidis. Assim, as variantes de tempo e temperatura de conservação se constituem parâmetros no controle de qualidade. Fez-se então uma revisão literária e uma análise qualitativa de interpretação simples, que contextualizou a importância dos ovos e possibilitou o lançamento de considerações acerca do controle de qualidade destes alimentos. A pesquisa de campo ocorreu no município do Rio de Janeiro em estabelecimentos comerciais situados nas Zonas administrativas Norte e Sul, no período situado entre agosto e novembro de 2009. A partir do embasamento legal das normativas que estabelecem as informações obrigatórias na rotulagem de alimentos de origem animal, analisou-se 33 amostras de diversas classes, tipos e grupos de ovos. No Brasil, ainda são raras as normativas que referenciam o produtor e o distribuidor a manter o ovo em condições sanitariamente adequadas, há, portanto, necessidade de que todo esse mecanismo burocrático seja revisado. Os órgãos reguladores têm ações concorrentes e uma frágil atuação no sentido da saúde pública. Desta forma, fica evidente a impor-

tância da rotulagem como medida preventiva. Através deste meio, poder-se-ia constar informações já obrigatórias e mais outras quanto ao consumo seguro dos ovos. Contudo, constata-se uma desvalorização pela rotulagem, quer pela obrigatoriedade na indústria, quer como direito da população, o que por consequência afeta a segurança do alimento.

0628

CONHECIMENTO SOBRE PRODUTOS LIGHT E DIET ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE DO OESTE CATARINENSE

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Maira Cristina Ferigollo; Micheli Mayara Trentin; Nathalia Arsego de Mello; Christiane Reis; Angela Tessaro; Marília Techio
Universidade Comunitária da Região de Chapeco*

Atualmente é cada vez maior a busca incansável de homens e mulheres para se enquadrar em padrões de beleza impostos pela sociedade. A tecnologia alimentar, cada vez mais avançada, vem procedendo à inclusão de inúmeros produtos alimentícios com redução parcial e até mesmo total de algum componente da fórmula, auxiliando na prevenção de enfermidades sendo muitas vezes aos olhos do consumidor, bons aliados para a manutenção do peso e da boa forma. Embora o consumo desses alimentos seja cada vez maior, ainda existe muita confusão a respeito do significado e das diferenças existentes entre eles. O objetivo deste trabalho foi avaliar o grau de conhecimento a cerca de produtos diet e light por funcionários da Universidade Comunitária da região de Chapecó - Unochapecó. A pesquisa foi realizada em duas etapas: a primeira consistiu em um estudo bibliográfico em revistas, artigos científicos e web e a segunda, um estudo quantitativo com um total de 42 entrevistados, através da aplicação de um questionário semi estruturado enfocando o conhecimento sobre produtos light e diet, abrangendo a frequência de consumo, o custo e a importância dos mesmos. RES. Dos entrevistados, 71,4% acreditam na eficácia desses alimentos para manter a boa forma, porém cerca de 26% delas afirmaram não consumirem esses produtos devido ao seu custo elevado. Mas uma parcela dos entrevistados cerca de 19% destas pessoas confunde o significado de light e diet e por não saberem esta diferença entre eles os consomem de forma indiscriminada. Estes produtos foram criados para suprir a demanda de uma parcela da população, que se preocupa com o bem-estar, a manutenção da saúde, e a estética. Estes resultados vem para confirmar a importância de orientações e atividades voltadas para atender essas necessidades e esclarecer as dúvidas da população em relação a esses produtos, para que saibam o que estão consumindo podendo assim promover hábitos alimentares saudáveis.

1188

VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCARES A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Sabrina Mendes Ortega Lyng; Fabiane Antunes; Fernanda Nogari; Ana Valéria de Almeida Carli; Rosana de Lourdes Rolim Zappe; Sezifredo Paz
Secretaria da Saúde de Curitiba*

RESUMO: As informações contidas nos rótulos dos alimentos industrializados servem como opção de escolha para hábitos alimentares mais saudáveis. A legislação brasileira prevê que os alimentos destinados para dietas com restrição de açúcares, os famosos diet, devem obedecer a critérios estabelecidos na Portaria SVS/MS nº 29/98. O objetivo deste trabalho é verificar a adequação dos rótulos de alimentos industrializados destinados a dietas com restrição de açúcares a essa norma. A pesquisa foi realizada com a aprovação pelo Comitê de Ética do município, em conjunto com a Associação de Defesa e Orientação do Consumidor. Os dados foram coletados em mercados e supermercados dos 9 distritos sanitários de Curitiba com a visita de, no mínimo, 3 estabelecimentos em cada região. Os pesquisadores tiravam fotos dos rótulos de alimentos que continham a palavra diet, para posterior preenchimento de formulários. O formulário A continha dados referentes às informações obrigatórias de rotulagem como denominação de venda do produto, marca, fabricante, razão social, CNPJ, endereço, lote e data de validade. O formulário B informações referentes à Portaria nº 29/98 como presença de informação nutricional, modo de preparo, conservação, advertência aos diabéticos, informação de que o produto contém fenilalanina, informação sobre o efeito laxativo, orientação para consumir

o produto apenas sob orientação de médico ou nutricionista e o número de registro do produto no Ministério da Saúde. Foram analisados 143 produtos e verificou-se que todos eles possuíam informação nutricional. Em relação ao modo de preparo, 85% dos alimentos apresentavam-se prontos para o consumo, não necessitando desta informação. O modo de conservação não estava presente em apenas 3 dos produtos analisados e a informação de que o produto contém glicose, frutose e/ou sacarose estava ausente em 10% dos rótulos analisados. Verificou-se que 2 produtos não apresentavam registro e que 27 estavam com o registro vencido. Como conclusão, tem-se que é necessária uma maior fiscalização dos órgãos competentes nos produtos expostos à venda para o consumidor.

0704

AÇÕES DA NUTRIÇÃO EM COOPERATIVAS POPULARES

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

*Geile Fistarol; Lúcia Chaise Borjes
Unochapeco - Universidade Comunitária da Região de Chapecó*

Introdução: Um conceito simples de Economia Solidária é quando grupos de pessoas buscam uma maneira de trabalhar onde não há exploração e que ao mesmo tempo todos são responsáveis pelo empreendimento. Nesta perspectiva, existem no Brasil universidades que buscam orientar e organizar as mais diversas experiências através de Incubadoras Tecnológicas de Cooperativas Populares que contam com equipes multiprofissionais atuando de acordo com as necessidades das cooperativas, em especial as produtoras/comercializadoras de alimentos.

Objetivo: Descrever as ações desenvolvidas pela área da Nutrição junto as cooperativas assessoradas pela ITCP - Unochapecó.

Método: As atividades com as cooperativas iniciaram-se no mês de março de 2008, com acompanhamento contínuo da bolsista, através de visitas, inicialmente na identificação das necessidades, projeto e planejamento das atividades corretivas. Posterior cálculo da informação nutricional e elaboração de fichas técnicas.

Resultados: Os produtos que receberam a informação nutricional serão comercializados em lugares públicos e terão a garantia de segurança alimentar e nutricional. A realização desse trabalho veio agregar qualidade, segurança, padronização dos procedimentos e normatização da rotulagem de alimentos.

Conclusão: Essa atividade proporcionará comercialização dos produtos, de acordo com a legislação e consequentemente aumento da renda mensal dos associados da cooperativa. Além de proporcionar a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, levando o acadêmico a entrar em contato com a realidade e potencializar sua passagem pela universidade, que requer além do ensino de conteúdos técnicos, o domínio de experiências e o aprimoramento de habilidades.

1334

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA MARÍTIMA DA PRAIA DO CAMPECHE, MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

*CESA, C,LIZ, S
Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC*

INTRODUÇÃO: Sob o ponto de vista sanitário, um dos poluentes que mais coloca em risco a saúde pública é a contaminação hídrica, provocada por coliformes, devido à presença de agentes patogênicos intestinais, como bactérias, vírus, protozoários e ovos de helmintos.

OBJETIVO: Avaliar a qualidade microbiológica da água marítima da Praia do Campeche, no município de Florianópolis/SC.

MÉTODO: Foram feitas três coletas de amostra da água, sendo cada uma delas com intervalo de uma semana. Após coletada cada amostra de água, deu-se início ao exame bacteriológico, baseado no Método de Fermentação em Tubos Múltiplos, que determina o Número Mais Provável (NMP) de coliformes/100 mL de amostra de água, e é feito em três etapas. O NMP corresponde a uma estimativa da densidade destas bactérias pesquisadas a partir da combinação de resultados positivos e negativos.

RESULTADOS: Como na primeira etapa o resultado foi negativo para todos os tubos, não houve necessidade de prosseguir com as demais etapas. Dessa forma, no exame bacteriológico da água da Praia do Campeche, tem-se como resultado uma água não contami-

nada, estando adequada para banho.

CONCLUSÃO: Água não contaminada, adequada para banho foi a conclusão da análise. O método de análise utilizado neste estudo é igualmente utilizado pela Fundação do Meio Ambiente de Santa Catarina para classificação das praias do Estado. Se faz necessário controle frequente, pois mudanças nas características da água podem ocorrer com o passar do tempo ou ainda devido a condições externas que possam vir a contaminá-la, como por exemplo, construções residenciais irregulares e concentração de animais na areia da praia. Enquanto cidadãos, visando o controle desses problemas, devemos participar da elaboração de projetos e políticas públicas para que a saúde, conforme traz a Constituição seja um direito de todos.

OUTRAS

0811

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NA CIDADE DO RECIFE

OUTRAS

*Viviane Lansky Xavier; Zelyta Pinheiro de Faro; Leandro Finkler
Universidade Federal de Pernambuco*

São crescentes as áreas orgânicas cultivadas no Brasil, porém, o comércio de alimentos orgânicos não é expressivo nas grandes capitais e poucos são certificados, apesar dos benefícios a saúde, vantagens ao produtor e menor impacto ambiental. Assim, objetiva-se investigar condições de cultivo dos orgânicos comercializados em Recife e dificuldades relacionadas. Entrevistaram-se, nos dias 8 e 22/07/09, 19 comerciantes da Feira de Alimentos Orgânicos do CEASA/PE, em relação ao estímulo para produzir orgânicos, conversão do sistema, selo de certificação e dificuldades na produção e comercialização. Visitas técnicas e palestras realizadas por ONGs, segundo 89,4% dos entrevistados, os estimularam a produzir orgânicos. Quanto à conversão do sistema, 26,3% afirmaram nunca ter utilizado produtos químicos; 10,5% cultivam em novas terras e 63,2% deixaram de plantar na área em que usavam agrotóxicos por 1 a 3 anos. Nenhum produto comercializado na feira é certificado e 89,4% dos produtores desconhecem o selo e sua importância. Segundo normas brasileiras referentes à agricultura orgânica, são necessárias análises e avaliações de instituições certificadoras, sendo o selo a garantia de processos de produção adequados. Se mal conduzida, a agricultura orgânica pode gerar danos ao ambiente, como acúmulo de nitrato em águas subterrâneas, desenvolvimento de fitopatógenos e risco de contaminação ao homem (patógenos ou metais pesados). Dificuldades citadas para produzir e comercializar orgânicos: maior tempo para colher, incidência de pragas, menor produtividade e durabilidade pós-colheita, ausência de incentivo financeiro, dificuldades na venda de orgânicos em feiras comuns (preço elevado), baixa capacitação gerencial dos agricultores, falta de apoio da mídia para divulgar as feiras de orgânicos e os benefícios do consumo. Assim, constata-se a necessidade de ações integradas para estimular a produção e comercialização de alimentos orgânicos em Recife. Sugestões: fornecer apoio técnico, facilitar acesso ao crédito, criação de novos pontos de venda, maior divulgação nos veículos de comunicação etc.

0636

CONDIÇÃO SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES NA ORLA LAGUNAR DE MACEIÓ: UM CASO DE EXIGIBILIDADE DE DIREITOS

OUTRAS

*Albuquerque, MFM; Verçosa, EG; Sampaio, JF; Calado, J; Ribeiro, MR; Villas Boas, L
Universidade Federal de Alagoas*

INTRODUÇÃO: A Segurança alimentar e nutricional é um importante indicador de fruição do direito humano à alimentação adequada e também de outros direitos.

OBJETIVO: O trabalho faz parte de um processo pioneiro de exigibilidade de direitos em Maceió (AL) e teve como objetivo realizar um diagnóstico, a pedido do Ministério Público Estadual de Alagoas, das condições sociais de crianças e adolescentes residentes em comunidades empobrecidas do município alagoano.

MÉTODO: Realizou-se um estudo transversal descritivo de 1532 crianças e adolescentes, pertencentes a 635 famílias residentes nas comunidades Muvuca, Sururu de Capote e

Mundaú, localizadas na orla Lagunar de Maceió. A identificação da condição social foi obtida a partir da aplicação de questionário fechado e o estado de Segurança Alimentar e Nutricional identificado a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os dados coletados foram digitados e analisados através do software EpiInfo versão Windows 3.5. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFAL.

RESULTADOS: Verificou-se que 100% das famílias moram em barracos sem água potável, luz elétrica oficial e sem banheiros. É alto o percentual (71,6%) de famílias que recebe até meio salário mínimo por mês, que possui pais desempregados (38,3%) e de lares chefiados por mulheres (38,5%). Muitos pais (51,1%) disseram não participar de nenhum programa de governo. Dos que trabalhavam, 37,7% se dedicavam à pesca e à catação de marisco, 50,4% possuíam primeiro grau incompleto, 26,3% eram analfabetos e 47,4% possuíam famílias com 4 ou mais membros. Grande parte das crianças e adolescentes (41,9%) não está matriculada na escola, 24,2% referiram sofrer algum tipo de violência doméstica e 41,9% estão em situação de rua. Neste contexto, 98,8% das famílias sobrevivem com algum grau de insegurança alimentar, sendo que destas, 92% estão nos graus moderado e grave.

CONCLUSÃO: Os resultados demonstram as diversas dimensões de violações dos direitos das crianças e dos adolescentes da Orla Lagunar. O alarmante grau de insegurança alimentar e o alto risco social identificado neste grupo devem ser utilizados inequivocamente como indicadores de iniquidade e sugerem a indicação de medidas a serem tomadas pelas autoridades, por meio de políticas públicas de proteção e promoção da cidadania.

1296

CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE IDOSOS DIABÉTICOS TIPO 2 DA CIDADE DE JOINVILLE (SC)

OUTRAS

*Laudisséia Urbano;Laylla Marques Coelho;Schenia Carvalho
Bom Jesus/ELUSC*

O conhecimento em alimentação no diabetes é fundamental para colaborar para a formação de hábitos alimentares saudáveis, prevenir e tratar complicações agudas e crônicas no diabetes por meio da manutenção de um ótimo controle metabólico. O objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento nutricional de idosos portadores de Diabetes tipo 2. Como método de avaliação foram selecionados um grupo de 60 diabéticos de Joinville/SC, que responderam um questionário semi-estruturado com 20 questões fechadas. Este estudo demonstrou que o conhecimento dos diabéticos e seu tratamento nutricional foi satisfatório, já que as repostas corretas foram significativamente maiores do que as incorretas ($p < 0,05$) demonstrando o quão importante foram as orientações nutricionais individuais e em grupo realizadas pela equipe de acompanhamento dos mesmos. Quando foi questionado o que se entende sobre fracionamento da dieta, 80% dos entrevistados responderam corretamente que é dividir os alimentos em várias refeições ao dia, 68% acertaram quais os alimentos que eram fontes de proteínas, 90% acertaram os alimentos fontes de carboidratos e 72% acertaram as gorduras que são mais saudáveis. Já, 81% responderam corretamente o que significa substituir um alimento. Os resultados apontam para a necessidade de ações integradas na promoção da saúde, como a atuação de equipe multiprofissional e ações interdisciplinares que promovam a saúde do diabético e desenvolvam o seu conhecimento.

0420

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PORCENTAGEM DE GORDURA CORPORAL DE ESTUDANTES DE CONDIÇÃO FÍSICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)

OUTRAS

*GONÇALVES, J.A.;MACHADO, M.L.;SCHWEITZER, T.;CABRAL, C.;SANTOS, H.;GIL, Y.R.C.
Universidade Federal de Santa Catarina*

Introdução: Há diversas formas para quantificar a gordura corporal. A técnica antropométrica é a mais utilizada, por ser fidedigna e possuir menor custo. Ela faz uso de medidas tais como massa corporal, diâmetro, perímetro e dobras cutâneas. Todas essas medidas podem de alguma forma apresentar índices, como por exemplo, o Índice de Massa Corporal (IMC) e a Porcentagem de Gordura Corporal (%GC). O IMC é largamente utilizado e recomendado, entretanto, alguns estudos questionam seu uso a fim de mensurar a gordura corporal. **Objetivo:** Verificar a relação entre IMC e %GC em estudantes de Condi-

cionamento Físico da UFSC. **Métodos:** Foram analisados 99 estudantes de ambos os sexos, que tiveram suas medidas antropométricas obtidas a partir de mensuração de peso, estatura e dobras cutâneas. O IMC foi classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (1997) e a %GC foi obtida através da Fórmula de Siri (1961), a partir do valor da densidade corporal das fórmulas propostas por Guedes (1985). Para o tratamento dos dados foi utilizada análise descritiva e o Qui-Quadrado de Pearson através do software EpiInfo versão 3.5.1. **Resultados:** Segundo o IMC, 1,0% foi classificado como magreza grau II, 84,9% com eutrofia, 12,1% com sobrepeso, 1,0% com obesidade grau I e 1% com obesidade grau II. Já segundo a %GC, 1,0% foi classificado como muito baixo, 17,2% como abaixo da média, 11,1% como na média, 60,6% como acima da média e 10,1% como muito acima. Destaca-se, entre os resultados, que dos indivíduos eutróficos, 1,2% estava com a %GC muito baixa, 19,0% estavam abaixo da média, 64,3% estavam com %GC acima da média e 2,4% estavam muito acima da média, sendo que apenas 13,1% das pessoas estavam com a %GC na média. Através do teste de Qui-Quadrado, não foi encontrada relação estatisticamente significativa entre as variáveis analisadas ($p > 0,05$). **Conclusão:** Observou-se neste estudo que o IMC não foi um bom indicador para a composição corporal dos participantes, uma vez que houve divergência dos resultados quando comparados com a %GC.

0493

É DE PEQUENO QUE SE APRENDE? ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PAIS, ALUNOS E PROFESSORES EM UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL EM NATAL-RN

OUTRAS

*Ingrid Wilza Leal Bezerra;Maria de Fátima Araújo;Célia Márcia Medeiros de Moraes;Sandra Maria Nunes Monteiro;Vera Lucia Xavier Pinto
Universidade Federal do Rio Grande do Norte*

Os ministérios da Saúde e Educação apontam, na portaria 1010, caminhos para a divulgação da alimentação saudável nas escolas. Objetivamos Investigar o perfil alimentar e nutricional de educadores e alunos e buscar, coletivamente, o desenvolvimento de estratégias para a melhoria da alimentação e nutrição e do trabalho pedagógico em relação a estas temáticas. A metodologia constou da aferição de peso e altura; aplicação de Questionário de Frequência Alimentar (QFA), registro de 24 horas, observação, registro fotográfico, entrevistas e relatos autobiográficos, utilização da Escala de Envolvimento da Criança e realização de sessões dialógicas com pais e professores. Houve análises quantitativas e qualitativas. Os resultados confirmaram a tendência ao sobrepeso e obesidade. As lanchinhas continham prioritariamente alimentos industrializados com acondicionamento inadequado. Os docentes consumiam todos os grupos de alimentos, mas os carboidratos evidenciaram-se. A família influenciou prioritariamente o comportamento alimentar, mas a escola pode auxiliar na sua construção e o uso de jogos mostrou-se um bom recurso para tal. Os saberes experienciais são importantes na construção da competência para trabalhar educação nutricional com crianças especiais e estas sofrem as mesmas influências midiáticas que as outras e, por fim, sessões dialógicas revelaram-se importantes para buscar soluções dos problemas da comunidade escolar. Concluímos que nossa tentativa de mobilizar esforços para pô-los em prática escolhendo como lócus da investigação uma escola de educação infantil, com as peculiaridades que este espaço comporta, trouxe resultados significativos para a Educação Nutricional nos âmbitos teórico e prático.

0888

OTIMIZAÇÃO DA METODOLOGIA DE EXTRAÇÃO DO DNA PARA A CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA DE CULTIVARES DE TARO (COLOCASIA ESCULENTA) MANTIDOS EM BANCO DE GERMOPLASMA

OUTRAS

*Raquel Soares Casaes;Luciana Pacheco Golinelli;Fernanda Romanholi Pinhati;Roberta Soares Casaes;Vânia Margaret Flosi Paschoalim;Joab Trajano Silva
Instituto de Química da Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Há séculos, os vegetais inferiores e superiores eram conhecidos por seus nomes populares, utilizando-se, em geral, algumas características morfológicas. O Taro é um tubérculo e é o nome genérico para algumas espécies da família Araceae - Colocasia esculenta, chamissonis Cytosperma, Xanthosoma e Alocasia microrrhiza sagittifolium. A espécie C. esculenta é uma monocotiledónea originária da Ásia, esta planta é também cultivada em regiões tropicais e subtropicais, sendo o décimo quarto tubérculo mais consumido em culturas alimentares no mundo. Sua importância nutricional tem despertado o interesse de diversos países, devido a este ser um alimento estratégico para biofortificação. Estudos genéticos com tubérculos de taro no Brasil ainda é raro. O objetivo deste estudo foi

caracterizar cultivares de taro (*Colocasia esculenta*) mantidos em Banco de Germoplasma. Inicialmente, foi otimizada a extração do DNA usando diferentes protocolos: DNeasy Qiagen, Promega Wizard, CTAB (brometo de cetil trimetil amônio), com amostras padrão de taro obtidos no Estado do Rio de Janeiro. Em seguida, as amostras foram purificadas com Wizard DNA Clean Up (Promega) e logo após submetidas a amplificação por PCR (Polymerase chain reaction) utilizando marcadores microssatélites SSR (repeat simple sequence) para a padronização do experimento. Pode-se observar a presença de DNA em amostras de folhas, caule e fruto respectivamente: DNeasy (16,9 μg / ml; 8,27 μg / ml; 2,06 ng / ml), Wizard (6,04 μg / ml; 13,4 μg / ml; 0,432 μg / ml) e CTAB (0,705 μg / ml; 0,802 μg / ml; 1,17 μg / ml). Portanto, os protocolos DNeasy Plant Mini Kit e Wizard Promega apresentaram uma maior concentração de DNA desse tubérculo e a análise da PCR confirmou a veracidade dos dados da literatura referente aos iniciadores microssatélites específicos para *Colocasia esculenta*.

1129

AValiação ANTROPOMÉTRICA E LABORATORIAL DOS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM UM GRUPO DE MORADORES DE RUA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

OUTRAS

*Wady, MTB; Valle, J; Castello-Branco, LRR
Universidade Federal Fluminense e Instituto Oswaldo Cruz*

O crescimento da população de moradores de rua é um fenômeno mundial. Essas pessoas não são alcançadas pelos censos demográficos e também não se beneficiam com os serviços de saúde públicos oficiais, sendo mais suscetíveis às doenças e apresentando altas taxas de morbidade e morte prematura.

Nosso objetivo foi avaliar a incidência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em um grupo de moradores de rua saudáveis da cidade do Rio de Janeiro.

Realizamos um estudo de coorte transversal com moradores de rua do sexo masculino, no momento da sua admissão voluntária em um Centro de Integração Social Religioso. Os voluntários que tiveram sorologia positiva para HIV 1/2, HBV e HCV foram excluídos do estudo. Realizamos nos voluntários as mensurações antropométricas de peso, estatura, circunferências da cintura e quadril e dobras cutâneas tricipital, bicipital, subescapular e supra-ilíaca. Através dessas medidas foram avaliados: o índice de massa corporal (IMC) e a relação cintura/quadril (C/Q) ambos interpretados de acordo com os padrões da World Health Organization (1998). Também realizamos o percentual de gordura corporal (%GC) que foi estimado a partir da equação de Durnin & Womersley (1974) e avaliado segundo Pollock (1980). No âmbito bioquímico foram realizadas dosagens de triglicerídeo (mg/dL), colesterol total e frações (mg/dL).

Obtivemos uma amostra de 130 homens, na faixa etária de 20 a 55 anos. Os resultados da avaliação nutricional demonstraram que a prevalência de sobrepeso e obesidade (IMC > 25 kg/m²) foi de 33,4%. Quanto ao %GC e C/Q mais de 40% apresentou valores acima da normalidade, indicando tendência ao sobrepeso. Os exames laboratoriais demonstraram os seguintes percentuais de normalidade: triglicerídios 74%; Colesterol total 44,1%; HDL 93%; LDL 83,6% e VLDL 87,1%.

Concluimos que os que os moradores de rua avaliados apresentaram tendência para o sobrepeso, ou seja, refletiram o fenômeno de "Transição Nutricional" de forma similar a população domiciliada. Alguns fatores como o crescimento econômico brasileiro e filantropia podem explicar tal fenômeno. Apesar dos dados antropométricos terem reforçado a tendência ao aumento da obesidade, os valores bioquímicos estudados se encontravam, na maior parte dos indivíduos, dentro dos parâmetros normais.

1102

A AVEIA NA ALIMENTAÇÃO DE CAMUNDONGOS

OUTRAS

*CAMILA DANUSE SOUZA SANTOS; ALAN SOUSA SETÚBAL; ALDA PEDROSA ALMEIDA; ANA MARIA COSTA BARROS; ARIELE DÁVIA SILVA BARROS; CRISTIANE SILVA NUNES; ÉLLEM DA SILVA SANTA ROSA; JANAÍNA ROCHA CARDOSO; LINDA MARIANA OLIVEIRA DA SILVA; RAQUEL SALGADO
Unidade de ensino superior do sul do Maranhão*

A aveia é um alimento rico em nutrientes, sendo a fibra um dos principais alimentos para o ser humano, pode ser utilizada como alimento principal na criação de camundongos,

porém essa prática ainda não é bem resolvida, sendo que ainda pode ser observadas vários fatores que podem ser prejudiciais a essa prática como: quantidade de ração a ser oferecida, a aceitação dos camundongos, dentre outros. O objetivo desse experimento é que os camundongos são animais bastante utilizados em experimento por ter o organismo parecido com o do ser humano, além de adaptar-se bem a diferentes ambientes e alimentos e à alimentação sólida pode ser iniciada logo após o desmame, entre 18 a 21 dias. No seguinte experimento foram utilizadas dois camundongos fêmeas, que serão alimentadas em um período de 2 a 3 meses com uma ração feita a base de aveia. Serão mantidas em uma caixa retangular de aproximadamente 50 por 30 centímetros, presas com o auxílio de uma grade onde serão postas a água e a ração, sendo retiradas do local de habitação somente do momento da pesagem. A pelagem mudou, ficando com o aspecto diferente do habitualmente. Limpávamos as bordas da caixa com um pano umedecido com álcool e retirávamos o excesso de serragem onde eles haviam urinado, para que assim o cheiro forte e ruim fosse amenizado. O peso alternava bastante, e no final eles haviam perdido peso considerável. Porém como um peso normal de camundongos adultos é 30 gramas, considera-se que os camundongos do experimento encontram-se eutrofico. A aceitação da ração foi boa, tendo períodos de mais aceitabilidade. Os camundongos são animais fáceis de se lidar, se adaptam bem a diferentes alimentos e ambientes, podem viver em harmonia com outro da mesma espécie, são fáceis de pegar e manusear, e são geralmente animais dóceis e apresentam tamanho pequeno, adultos eles pesam aproximadamente 30 gramas.

A ração a base de aveia é geralmente bem aceita, devendo-se ter cuidado apenas em não deixá-las muito úmidas, pois podem criar fungos. O experimento teve um resultado positivo, a ração não sendo rejeitada pelos animais, que mantiveram peso uniforme, aumentando e diminuindo de peso, porém não tiveram outro tipo de alteração como baixo peso ou obesidade.

0575

SEGURANÇA ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE MILHO VERDE E CHURROS À BEIRA-MAR

OUTRAS

*Elisabeth Barth Almeida; Regina Célia Linhares Hostins
Universidade do Vale do Itajaí*

A segurança alimentar está fortemente imbricada ao atendimento turístico e constitui uma das principais preocupações deste setor, considerando que a qualidade do alimento consumido repercute na imagem que o turista constrói sobre a cidade. Nesse contexto, as doenças veiculadas por alimentos contaminados causam prejuízos muitas vezes irrecuperáveis. Estatisticamente, 85% dos casos de intoxicação poderiam ser evitados se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos. Com base nessas premissas, foi realizada pesquisa para analisar a qualidade objetiva dos produtos e serviços oferecidos pelos quiosques de churros e milho verde na orla marítima de Balneário Camboriú/SC. O estudo teve como objetivos avaliar as condições higiênicas-sanitárias dos pontos de venda e dos manipuladores e verificar o cumprimento da legislação vigente. Do ponto de vista metodológico, desenvolveu-se um estudo de caso no período de 30 dias, entre janeiro e fevereiro de 2007, com observações diretas e aplicação de um check-list higiênico-sanitário, baseado na Resolução RDC 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Foram analisados o espaço físico, os equipamentos e utensílios, a manipulação e distribuição de churros e milho verde em 114 quiosques instalados na Praia Central do município. Constatou-se que 95,6% dos quiosques se encontravam em bom estado de conservação e 79,8% estavam higienizados. Os equipamentos e utensílios se apresentavam bem conservados em 97,4% dos casos e bem higienizados em 56,1% deles. Mas no que se refere à adoção de medidas preventivas da contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos, 81,6% não tinham esse cuidado. Os quiosques sofrem os efeitos do vento, da areia e do calor em excesso, o que pode gerar contaminação por perigos físicos e biológicos. Em vários aspectos não eram obedecidas as "boas práticas" de manipulação, sendo mais preocupantes o acondicionamento inadequado dos alimentos nas diversas fases de preparo, a falta de uniformes e o não cumprimento de normas estabelecidas quanto à higiene pessoal dos manipuladores. A pesquisa revelou que tanto a estrutura física como as práticas de produção comportam perigos físicos e biológicos que podem resultar em contaminação alimentar. Essa situação requer, portanto, uma série de medidas e programas de treinamento de boas práticas, de forma a adequar os quiosques e seus manipuladores às exigências legais e às normas para garantir segurança e qualidade na oferta e consumo de alimentos à beira-mar.

1117

VARIÁVEIS ASSOCIADAS A INSATISFAÇÃO CORPORAL EM CRIANÇAS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO**OUTRAS**

Adriana da Rosa Cherem; Maria Romilda Rodrigues; Jacqueline do Nascimento Erbes; Marina Elisa Pfitzer; Adriana Bramorski
UNIVALI

O temor à obesidade tem gerado distorções na imagem corporal de crianças e adolescentes, com riscos para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Objetivou-se investigar a associação entre a insatisfação corporal, estado nutricional e variáveis econômicas e comportamentais em estudantes. Estudo de corte transversal realizado com 92 escolares de seis a 13 anos. Avaliou-se o estado nutricional a partir dos dados: idade, sexo, estatura e peso do indivíduo, apresentando como resultado os valores em percentis do índice de massa corporal por idade, sendo classificados conforme Conde e Monteiro (2006). A insatisfação corporal foi avaliada de acordo com o preconizado por Tiggeman e Wilson-Barret (1998). Perguntas adicionais questionaram se a criança fazia regime e exercícios para emagrecer ou engordar. A mãe ou responsável respondeu um questionário para classificar a classe econômica da família, utilizando-se o Critério de Classificação Econômica Brasil (2008). A associação entre as variáveis foi analisada por meio do teste de qui-quadrado de Pearson. A concordância entre a imagem corporal percebida e desejada foi verificada por meio do teste kappa ponderado. Foram consideradas significativas as diferenças quando o valor de $p < 0,05$ (Kirkwood, 1988). Dos 92 escolares pesquisados, 70,6% apresentaram peso normal, 19,4% excesso de peso e 10% obesidade. Observou-se uma associação ($p = 0,01$) entre as crianças obesas (100%) e eutróficas (73%) com insatisfação corporal. Fazer exercícios para emagrecer ($p = 0,01$) e pertencer às classes econômicas C e D também associaram-se com a insatisfação corporal ($p = 0,02$). 60,8% dos avaliados relataram fazer regime para emagrecer ($p < 0,05$). Ressalta-se a importância de programas de educação nutricional inseridos no ambiente escolar, não somente para as crianças, mas, para os pais, professores e demais profissionais envolvidos.

1234

TRATAMENTO COM TRIPTOFANO ALTERA O CRESCIMENTO SOMÁTICO E MATUREZAÇÃO DE REFLEXOS EM RATOS NEONATOS**OUTRAS**

Mayana Moura Sacramento; Louise Perna Martins da Cunha; Glecia Leolina de Souza Meira; Keith Mustafá Borges; Priscila Souza Capistano; Tereza Cristina Bomfim J Deiró
Escola de Nutrição - Universidade Federal da Bahia

INTRODUÇÃO: Triptofano é um aminoácido essencial precursor da serotonina. Esta exerce influência sobre o crescimento de tecidos neurais e não neurais. O aumento da sua produção durante o período crítico de desenvolvimento do cérebro poderá causar alterações no desenvolvimento de reflexos. OBJETIVO: Avaliar o efeito da administração de triptofano 20mg/kg/dia (TRIP20) em ratos neonatos sobre parâmetros do crescimento e maturação de reflexos. MÉTODO: Ratos Wistar machos neonatos, tratados com TRIP20 e água destilada (AD), durante amamentação foram avaliados quanto a parâmetros do crescimento: peso corporal (PC); eixos látero-lateral (ELL) e ântero-posterior do crânio (EAPC) e quanto a maturação de reflexos: preensão palmar (PP); recuperação do decúbito (RD); aversão ao precipício (AP); geotaxia negativa (GN); resposta ao susto (RS) e aceleração (AC). Parâmetros de crescimento foram analisados utilizando-se ANOVA teste Holm-Sidak e para maturação de reflexos foi usado Mann-Whitney Rank Sum Test. Utilizou-se paquímetro (0,01 cm de acurácia), balança semi-analítica digital (0,01 g de acurácia), rampa inclinada, régua de 30 cm acoplada a almofada de poliéster, bastão metálico e cronômetro. RESULTADOS: Comparado ao grupo AD, TRIP20 apresentou redução do PC do 7º ao 21º dia (TRIP20: $17,5 \pm 0,40$ e $49,6 \pm 0,85$); (AD: $19,5 \pm 0,64$ e $58,0 \pm 1,19$); do ELL do 11º ao 17º dia (TRIP20: $15,56 \pm 0,08$ e $17,65 \pm 0,08$); (AD: $16,05 \pm 0,15$ e $18,06 \pm 0,13$); e aumento do EAPC do 3º ao 14º dia (TRIP20: $21,07 \pm 0,14$ e $32,22 \pm 0,16$); (AD: $20,34 \pm 0,28$ e $31,36 \pm 0,20$); ($p < 0,05$). Quanto ao parâmetro de maturação de reflexos, TRIP20 apresentou PP 7(5-9); RD 3(1-6); AP 12(6-16); GN 14(11-16); RS 12(10-13); AC 13(11-14); comparado a AD apresentou atraso no aparecimento de PP 5(3-8) ($p < 0,001$) e GN 12(10-13) ($p = 0,015$); antecipação no aparecimento de RD 9(7-13); ($p < 0,001$); e não houve diferença para APRS e AC. CONCLUSÃO: O tratamento com TRIP20 em ratos neonatos reduziu o PC e ELL, comparados ao grupo AD. Contrariamente, houve aumento na velocidade de crescimento do EAPC, alterando o arcabouço craniofacial. Além disso, houve retardo no aparecimento dos reflexos PP e GN. Outros trabalhos são necessários para elucidar tais resultados.

1037

EFEITO DO TRATAMENTO NEONATAL COM L-TRIPTOFANO SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DE RATOS JOVENS**OUTRAS**

Louise Perna Martins da Cunha; Glecia Leolina de Souza Meira; Mayana Moura Sacramento; Keith Mustafá Borges; Tereza Cristina Bomfim J Deiró; Jaizra Maria Barreto Medeiros
Escola de Nutrição - Universidade Federal da Bahia

INTRODUÇÃO: Triptofano é um aminoácido que origina a serotonina (5-HT). Esta é responsável por diversas funções comportamentais, incluindo o comportamento alimentar. Distúrbios alimentares podem estar associados com alterações funcionais do sistema serotoninérgico, destacando o papel da 5-HT no controle da ingestão alimentar e saciedade. OBJETIVO: Avaliar repercussões do tratamento com L-triptofano 20mg/kg/dia sobre parâmetros do consumo alimentar em ratos após aleitamento, tratados durante os 21 dias pós-natal. MÉTODO: Ratos Wistar machos neonatos, tratados com L-triptofano 20mg/kg/dia (TRIP20) ou água destilada (AD), foram avaliados do 35º ao 43º dia pós-natal quanto a: peso corporal (PC), ganho absoluto (GPC) e relativo de peso corporal (GRPC), ingestão absoluta (IR) e relativa de ração (IRR). Utilizou-se gaiola metabólica e balança semi-analítica digital (acurácia de 0,1g). Análise estatística: ANOVA teste Holm-Sidak, valores expressos em média e erro padrão. RESULTADOS: Quanto a PC houve diferença entre os grupos: $F = (1,179) = 5,498$, $P = 0,031$; grupo x idade: $F = (8,179) = 7,588$, $P = 0,0001$; seguido do teste Holm-Sidak: houve diferença entre o grupo TRIP20 comparado a AD do 38º ao 43º dia de vida ($p < 0,05$). O GPC mostrou diferença entre os grupos: $F = (1,159) = 5,816$, $P = 0,027$; grupo x idade: $F = (7,159) = 4,977$, $P = 0,001$; o teste Holm-Sidak mostrou diferença entre TRIP20 e AD do 37º ao 43º dia ($p < 0,05$). O GRPC não apresentou diferença entre os grupos. A IR mostrou diferença entre os grupos: $F = (1,159) = 15,131$, $P = 0,001$; o teste Holm-Sidak mostrou diferença entre TRIP20 e AD ($p < 0,05$). Não houve diferença para grupo x idade. A IRR mostrou diferença entre os grupos: $F = (1,159) = 5,883$, $P = 0,026$; não houve diferença entre grupo x idade. CONCLUSÃO: O tratamento com L-triptofano 20mg/kg/dia no período de aleitamento resulta em mudanças importantes no comportamento alimentar, com repercussões na evolução ponderal e ingestão de ração. O envolvimento do sistema serotoninérgico é evidente nesses eventos já que a síntese da 5-HT depende do aporte de triptofano. Outras investigações são necessárias para melhor esclarecer tais resultados.

0445

JOLI: DESENVOLVENDO A LIDERANÇA SITUACIONAL EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR**OUTRAS**

Elisabeth Cardoso; Mitsue Isosaki; Maria José Barros do Amaral Ritzmann
Instituto do Coração do HC-FMUSP

Introdução: O papel da administração tem sido otimizar os custos, planejar, conduzir equipes de trabalho e controlar os processos, verificando sua eficiência e a entrega do produto no prazo estabelecido. Os líderes são considerados modelos de identificação favorável ao se colocarem de forma competente diante de sua equipe, facilitando novas aprendizagens. Para tanto, o líder deve saber diagnosticar as necessidades dos subordinados e adotar o melhor estilo de liderança, ou seja a liderança situacional. OBJETIVO: Desenvolver habilidades para liderança situacional e melhorar o feedback e o rapport entre gestores de um serviço de nutrição (SN). Método: O programa foi conduzido de forma diretiva e participativa, usando vivências e estudos de casos em reuniões com as chefias de um SN de um hospital público, localizado em São Paulo. Resultados: Participaram do programa 4 técnicos em nutrição e 16 nutricionistas. O programa foi dividido em 3 módulos. No módulo 1 foram abordados, os papéis do líder, processo de trabalho, motivação e emoção, rapport e feedback. O módulo 2 visou consolidar a relação líder-liderado, melhoria dos processos e comunicação entre as partes, por meio da aplicação dos conteúdos aprendidos à realidade do cotidiano de cada participante, conforme a necessidade por eles exposta. No módulo 3, os líderes participaram de oficinas em grupo, sobre liderança eficaz e ambiente de trabalho, negociação de acordo com o interlocutor, administração de tempo, trabalho em equipe e resolução de conflitos para alcançar os resultados. No final do programa foi elaborado um relatório com a avaliação do conteúdo validado pelos participantes, podendo-se observar mudanças de atitudes em relação à condução de reu-

niões e à abordagem dos colaboradores, bem como maior participação na sugestão de melhorias nos processos, aceitação de maiores responsabilidades e maior flexibilidade no relacionamento com a equipe de trabalho. Conclusão: O programa desenvolveu habilidades para liderança situacional e melhorou o feedback e o rapport entre os gestores do SN.

0600

SEGURANÇA ALIMENTAR EM TRAVESTIS DE MACEIÓ-AL

OUTRAS

*Albuquerque, MFM; Silva Júnior, LG
Universidade Federal de Alagoas*

INTRODUÇÃO: A Segurança alimentar e nutricional é a base para a fruição do direito humano à alimentação adequada e um componente do cotidiano de todas as pessoas, independente de credo, raça/cor, condição social e/ou opção sexual.

OBJETIVO: O trabalho teve como objetivo realizar um diagnóstico das condições sócio-econômicas e de segurança alimentar de travestis na cidade de Maceió (AL).

MÉTODO: Realizou-se um estudo transversal descritivo de 24 travestis residentes em área urbana de Maceió/AL, com idades acima de 18 anos, no período entre janeiro e dezembro de 2009. As travestis foram identificadas a partir de uma organização não governamental que possui atividade nesta área, suas características sócio-econômicas foram obtidas a partir da aplicação de questionário fechado e o status de Segurança Alimentar e Nutricional foi identificado a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os dados coletados foram digitados e analisados através do software EpiInfo versão Windows 3.5. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos.

RESULTADOS: Verificou-se que apesar de todas as travestis morarem em casas com luz elétrica, com banheiro e com coleta de lixo pública regular, muitas (40,9%) consumiam água sem qualquer tratamento, moravam em casas de aluguel (36,3%), referiram não ter trabalho regulamentado (45,5%) e ganhavam menos de um salário mínimo oficial (38,1%). Além disso, cerca de 72,7% referiu ter cor parda e 38,1% disse ter primeiro grau incompleto. Nessas condições de vida, 95,4% das travestis apresentaram algum grau de insegurança alimentar sendo que destas, 61,9% tinham insegurança de nível grave,

CONCLUSÃO: O perfil socioeconômico encontrado revelou que, neste grupo, a pobreza se expressa além dos limites da destituição econômica, relacionando-se com as dimensões que desvalorizam a dignidade humana, favorecendo as conseqüentes violações dos direitos humanos, especialmente do direito humano à alimentação adequada. É possível que essas dificuldades aconteçam em nossa sociedade pelo fato deste grupo romper com os padrões, conceitos e valores pré-estabelecidos pelas instituições sociais no que se relaciona ao sexo, identidade de gênero e orientação sexual.

0847

SAÚDE E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE ERECHIM-RS

OUTRAS

*Caroline Nunes Marchiotti; Caroline Vargas Stempkowski; Gabriela Tavares; Francieli Pinheiro; Angélica Bedin; Fernanda Carbonera
UNOCHAPECO*

INTRODUÇÃO: Atualmente a pirâmide populacional conta com uma participação crescente de pessoas com mais de cinquenta anos. Apesar do processo de envelhecimento não estar necessariamente relacionado a doenças e incapacidades, as doenças crônico-degenerativas são freqüentemente encontradas em idosos, o que pode ser justificado pela transição nutricional e alimentar. **OBJETIVO:** Verificar o perfil de saúde e consumo de sódio, gorduras e carboidratos simples por idosos, bem como a presença de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANTs). **MÉTODO:** A pesquisa realizada em Erechim-RS em maio de 2009, teve amostra de 27 idosos de ambos os sexos com idade superior a 60 anos. Para a coleta dos dados foi aplicado um Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar (QFCA), contendo listagem dos principais alimentos fonte de sódio, gorduras e carboidrato simples. Foram levantados ainda aspectos de saúde como atividade física, consumo de bebidas alcoólicas, tabaco, hábitos alimentares e presença de doenças crônicas. **RESULTADOS:** Os alimentos consumidos com maior freqüência pelos entrevistados foram queijos (66,6%), alimentos ricos em carboidrato simples (62,9%) e embutidos (44%). Em relação às DANTs, a que prevaleceu foi a hipertensão (48,14%), seguido de dislipidemias (40,74%) e diabetes (14,81%). Quanto aos hábitos alimentares 92,3% afirmaram não

ter o hábito de adicionar sal no prato depois de pronto, o tipo de gordura mais utilizado no preparo dos alimentos foi óleo de soja (26,2%) e banha (18,5%), e o tipo de leite mais consumido foi o integral (62,9%). Dos entrevistados 55,5% declararam nunca ter fumado e 18,5% pararam de fumar. O consumo de bebidas alcoólicas foi negado por 51,8% dos idosos, e a prática regular de atividades físicas é realizada por 59,2%. **CONCLUSÃO:** Observou-se que alguns hábitos alimentares desse grupo estão diretamente relacionados com as doenças e agravos presentes. Quanto ao estilo de vida, a prática regular de atividade física contribui significativamente para a qualidade de vida e envelhecimento saudável desses indivíduos.

0572

O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA: QUALIDADE PERCEBIDA E SIGNIFICADO CULTURAL ATRIBUÍDO AO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS PELOS TURISTAS EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ

OUTRAS

*Elisabeth Barth Almeida; Regina Célia Linhares Hostins
Universidade do Vale do Itajaí*

Na dinâmica contemporânea de desenvolvimento do turismo, evidenciam-se dois fenômenos: a crescente preocupação com a qualidade do alimento e a consolidação da gastronomia como produto turístico. Ganham ênfase, nesse contexto, os significados atribuídos à comida e as práticas humanas de alimentação, que conjugam funções biológicas, simbólicas e sociais. Para compreender essa complexa relação, é necessário estabelecer diálogo entre critérios objetivos e subjetivos como fatores determinantes das escolhas e decisões dos sujeitos e de seu grupo social. Partindo desses pressupostos, realizou-se pesquisa sobre o comportamento alimentar dos turistas consumidores de milho verde e churros na Praia Central de Balneário Camboriú/SC. O estudo foi desenvolvido entre janeiro e fevereiro de 2007, com o propósito de captar tanto os sentidos conferidos ao consumo desses alimentos como a percepção do turista em relação à escolha do ponto de venda e dos produtos. Quanto à metodologia, desenvolveu-se um estudo de caso, com aplicação de questionários e entrevistas sistemáticas com 405 turistas. Constatou-se que, no que se refere à avaliação da qualidade percebida, o turista relaciona o consumo de milho verde e churros com vivências da infância, experiências familiares e sentimentos de prazer intimamente associados ao sabor, ao cheiro e a momentos de descontração à beira-mar. Esse comportamento alimentar ganha significado, de forma geral, pelos hábitos relacionados aos conceitos de uma alimentação saudável e adequada à situação de lazer na praia. Quanto à qualidade objetiva, o estudo revelou que o turista em Balneário Camboriú se apresenta como um consumidor em potencial, mais de milho verde do que de churros, mantém-se atento ao serviço oferecido e escolhe o ponto de venda, observando a higiene do local e a qualidade do produto como critérios de garantia da sua segurança alimentar. Pode-se então entender esse comportamento alimentar como um processo associado a múltiplos determinantes biológicos, psicológicos e socioculturais. Em consonância com a preocupação do turista consumidor de milho verde e churros com a qualidade de sua alimentação, importa enfatizar que há uma legislação criteriosa no sentido de o poder público garantir a segurança alimentar dos freqüentadores da orla marítima e assim evitar que transtornos causados pela oferta de produtos contaminados e impróprios para consumo tenham impacto negativo sobre a imagem que o turista constrói sobre o balneário e seus produtos e serviços.

1105

EFEITO DA ADMINISTRAÇÃO DE L-TRIPTOFANO (20MG) E SUPERDOSE (100MG) NOS PARÂMETROS DE CRESCIMENTO DE RATOS NEONATOS.

OUTRAS

*BORGES, KM.; MEIRA, GLde S.; SACRAMENTO, MM.; PERNA-MARTINS, L.; CARDOSO, MV.; NÓBREGA J.; DEIRÓ, TCBJ.
UFBA*

INTRODUÇÃO: A Serotonina regula importantes vias do metabolismo dos mamíferos, inclusive do crescimento e desenvolvimento. Agressões nutricionais ou farmacológicas podem acarretar em drásticas mudanças morfo-funcionais quando acontecem numa etapa vulnerável: o período crítico de desenvolvimento do sistema nervoso, que em ratos são as três primeiras semanas de vida pós-natal. **OBJETIVOS:** Investigar em ratos neonatos, as repercussões do tratamento com triptofano 20mg/kg/dia (TRIP20) e superdose de tripto-

fano 100mg/kg/dia(TRIP100) sobre o crescimento somático. MÉTODO:Ratos Wistar machos foram tratados durante 21 dias pós-natal com água destilada(AD),TRIP20 e TRIP100. Em cada grupo avaliou-se: comprimento da cauda(CC), eixo longitudinal(EL), eixo látero-lateral do crânio(ELLC) e peso corporal(PC). Os dados foram analisados com ANOVA-Two Way Repeated Measures seguido do teste de Holm-Sidak. Utilizou-se paquímetro(0,01cm de acurácia) e balança semi-analítica digital(0,01g de acurácia). RESULTADOS:Comparados os grupos TRIP20 e TRIP100 ao grupo AD, os dois primeiros apresentaram redução: do PC do 7º ao 21º dia (TRIP20:17,5 ± 0,40 e 49,6 ± 0,85); (TRIP100:17,3 ± 0,26 e 49,8 ± 1,17); (AD:19,5 ± 0,64 e 58,0 ± 1,19) ; do ELLC, TRIP20 do 11º ao 17º dia e TRIP100 do 17º ao 21º (TRIP20:15,56 ± 0,08 e 17,65 ± 0,08); (TRIP100:17,5 ± 0,16 e 18,1 ± 0,14); (AD:16,05 ± 0,15 e 18,06 ± 0,13); do EL, TRIP20 do 15º ao 21º dia e TRIP100 do 16º ao 21º; (TRIP20:89,41 ± 4,72 e 110,11 ± 4,34) e (TRIP100:101,9 ± 0,61 e 117,9 ± 0,73); (AD:103,47 ± 0,95 e 124,71 ± 1,13),(p<0,05). No grupo TRIP 20 houve aumento do CC do 9º ao 21º dia em relação ao grupo AD já no TRIP100 não houve diferença significativa (TRIP20:41,6 ± 0,93 e 88,8 ± 1,96); (TRIP100:17,5 ± 0,16 e 18,1 ± 0,14); (AD:38,1 ± 0,63 e 74,0 ± 0,92),(p<0,05). CONCLUSÃO:O tratamento em ratos neonatos, tanto com TRIP20 quanto com TRIP100, provocou significantes retardos no PC, ELLC e EL comparado ao grupo controle. Já, o CC dos animais tratados com TRIP20 apresentou aumento na velocidade do crescimento, necessitando de mais estudos para elucidar.

1112

PREOCUPAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E REALIZAÇÃO DE DIETAS POR ADOLESCENTES

OUTRAS

*Aline dos Santos Sampaio;Andressa da Rosa Rodrigues;Daniela Guerra;Tereza Cristina Blasi;Karen Mello Mattos
Centro Universitário Franciscano-UNIFRA*

Conceitua-se imagem como a figuração dos corpos formada em cada mente, ou seja, o modo pelo qual o corpo se apresenta para nós. Todo adolescente tem em mente um corpo idealizado, e quanto mais este se distanciar do real, maior será a possibilidade de conflito, comprometendo sua auto-estima. A imagem corporal pode ser influenciada por inúmeros fatores (física, psicológica, ambiental e cultural) dentro da subjetividade de cada sujeito, tais como sexo, idade, meios de comunicação, crenças, raça e valores. Este estudo teve como objetivo verificar quantos adolescentes que já fizeram algum tipo de dieta e apresentam preocupação com sua imagem corporal. Foi realizada uma pesquisa na cidade de Santa Maria, RS, com 304 adolescentes de 10 a 19 anos (conforme classificação da OMS), sendo 206 meninas e 98 meninos, esses estudantes foram convidados a responder informalmente um questionário semi-estruturado contendo perguntas fechadas sobre percepção corporal e se faziam algum tipo de dieta. Em relação à pergunta sobre preocupação com imagem corporal, 88,9% (n=183) das meninas responderam sim e, 11,2% (n=23) responderam não. Já os meninos, 66,4% (n=65) responderam sim e, 33,7% (n=33) responderam não. Quando questionados se já haviam feito algum tipo de dieta, das meninas 40,8% (n=84) responderam positivamente e dos meninos 26,6% (n=26) também. Torna-se possível considerar por meio desta pesquisa que tanto as meninas como os meninos apresentam grande preocupação com a sua imagem corporal. O mesmo ocorre em relação às dietas. A distorção da imagem corporal pode estar presente neste grupo etário, portanto torna-se necessária uma intervenção nutricional através de programas educativos sobre uma alimentação adequada, que possa suscitar nesse grupo novos conceitos sobre alimentação saudável e qualidade de vida com imagem corporal.

0659

UMA REVISÃO SOBRE PROGRAMAÇÃO METABÓLICA

OUTRAS

Lapi, MF;Auler, F

A gestação é um período de mudanças fisiológicas, metabólicas e nutricionais na vida da mulher, tornando-a mais susceptível a complicações devido à má alimentação. O desenvolvimento humano tem início com a fertilização sendo influenciado por fatores genéticos, placentários, nutricionais, ambientais, hormonais e saúde materna. A nutrição na gestação é um importante fator para determinar a saúde do feto, já que a alimentação do mesmo é exclusivamente fornecida através da placenta. Quando ocorrer déficit nutricional materno devido à baixa ingestão, o transporte de nutrientes para a placenta se torna inadequado, comprometendo a distribuição para o feto que poderá sofrer com

hipóxia e retardo do crescimento intra-uterino. Existem várias curvas de referência para avaliar o crescimento intra-uterino que auxiliam na detecção de déficits de crescimento e colaboram para melhor compreensão do crescimento pós-natal. Durante a gestação, a maior parte dos micronutrientes tem suas necessidades aumentadas, necessitando atenção dos profissionais de saúde, uma vez que o grupo materno-infantil é o mais acometido pelas deficiências de vitamina A, iodo e ferro. A desnutrição materna e a intra-uterina estão associadas ao menor crescimento fetal, à baixa estatura e ao baixo peso ao nascer, sendo que o baixo peso ao nascer é um dos primeiros reflexos da desnutrição materna e um dos indicadores mais sensíveis do crescimento fetal. David Barker criou a "teoria da origem fetal" a qual propõe que a doença cardíaca coronariana, e as doenças relacionadas a ela na vida adulta (hipertensão, diabetes melito e obesidade), se originam através de respostas de adaptação dos órgãos à baixa nutrição durante a vida fetal, ocorrendo a "programação metabólica". O objetivo deste trabalho foi realizar uma breve revisão sobre a relação do baixo peso ao nascer e as doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta. A base de dados consultada foi Scielo, LILACS, Google acadêmico e BMJ entre os anos de 1989 e 2009. Foi possível encontrar vários estudos realizados, principalmente nas cidades da Inglaterra (Hertfordshire, Preston e Sheffield) que mostraram a forte relação entre o baixo peso ao nascer e a presença de doenças cardiovasculares, hipertensão e diabetes melito na vida adulta.

1146

CONSUMO DE EDULCORANTES: EXISTE RELAÇÃO COM A COMPULSÃO ALIMENTAR?

OUTRAS

*CESA, C;LINHARES,CC;DEL PRATO,KS;COUTINHO,V
Universidade Gama Filho*

Introdução: O consumo de produtos com baixo valor energético vem fazendo parte do cardápio diário de grande número de consumidores, tanto daqueles com excesso de peso como daqueles que almejam manter o peso corporal. No entanto, a oferta destes novos produtos está ocorrendo sem o conhecimento dos efeitos destes produtos no metabolismo energético.

Objetivos: Analisar o consumo de alimentos que contenham edulcorantes e relacionar com a compulsão alimentar em funcionários de uma empresa, na cidade de Joinville, SC. Materiais e Métodos: Foram avaliadas 68 pessoas de ambos os sexos, com idade acima de 30 anos. Todos responderam a um questionário validado auto aplicável, chamado de Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP). Complementando o questionário, os participantes responderam a questões sobre o consumo de alimentos lights e diets e adição de edulcorantes a alimentos. Para análise, foi utilizado o Teste Qui quadrado e correlação de Spearman, com níveis de significância de 5%.

Resultados: Da população estudada, 51,47% eram mulheres e 48,52% homens. Relataram consumir edulcorantes, 52,9% das pessoas, sendo que 65,7% eram mulheres, havendo diferença significativa em relação ao consumo entre os sexos (p>0,05). Verificou-se ainda que houve diferença significativa em relação à frequência de compulsão alimentar periódica entre os sexos, já que 11,7% dos participantes que apresentaram compulsão alimentar, todas eram do sexo feminino (p>0,05). Dentre as 8 mulheres que apresentaram compulsão alimentar, 87,50% relatam consumir edulcorantes. Porém, quando aplicados os testes de correlação, não houve associação significativa entre o uso de edulcorantes e a compulsão alimentar periódica.

Conclusão: Os resultados sugerem que não houve associação entre a compulsão alimentar e o uso de edulcorantes. Embora haja limitações no estudo atual, a reflexão sobre o crescente aumento de oferta de produtos contendo edulcorantes sem, no entanto, haver conhecimento dos efeitos destes no metabolismo energético e a possível relação com a compulsão alimentar é de extrema importância para maior segurança dos consumidores.

0892

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE POPULAR DE CURITIBA/PR

OUTRAS

*FUZETO, KLR;LANG, RMF;CHAVES, AL;PRADO, MTM;LANG, VF;MALUCELLI, AM
Prefeitura Municipal de Curitiba (SMAB); UFPR/DNUT/CECAN-Sul*

O Programa Restaurante Popular é uma iniciativa que prevê a promoção e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) aos seus usuários, facilitando o acesso a uma

alimentação saudável e segura, ao custo de R\$1,00. O Restaurante Popular de Curitiba, localizado na Regional Matriz, foi o primeiro a ser construído pela Prefeitura Municipal de Curitiba através da Secretaria Municipal do Abastecimento – SMAB com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Social. Além de fornecer uma refeição equilibrada a baixo custo, o programa também tem como objetivo realizar ações de promoção a práticas alimentares saudáveis para os usuários. Neste sentido, em 2009 foram realizados eventos com ações de promoção a alimentação saudável, por meio de parceria entre a SMAB e o CECAN-Sul oficializada pelo Programa de Extensão Universitária “Alimentação Saudável: Adote esta Prática”. As ações resultaram em temas como: a importância da alimentação saudável através dos “10 passos para uma Alimentação Saudável” do Ministério da Saúde; a relevância dos alimentos que compõe o cardápio do Restaurante; a relação entre acesso e uma alimentação equilibrada; a saúde e alimentação saudável como prevenção às doenças crônicas não transmissíveis. Para todas as atividades foram utilizados banners explicativos e de fácil entendimento e; folders elaborados para cada tema. Visando a orientação da população usuária do programa foram realizados 6 eventos relacionados ao Dia da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia de Combate a Hipertensão, Dia Mundial do Coração, Aniversário do Restaurante Popular e Promoção à Alimentação Saudável, atingindo uma população de aproximadamente 9.700 pessoas. Após análise de cada evento, observou-se a importância em atender este segmento populacional que vive em constante situação de insegurança alimentar e nutricional, divulgando informações sobre a exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada.

0308

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

OUTRAS

Máira Monteiro Attuch; Daniela Pereira do Couto; Janaina Baiocchi; Patrícia Martins Fernandez Centro Universitário de Brasília

Os usuários dos serviços de saúde assumem cada vez mais papel de protagonista em suas relações com os profissionais de saúde, tornando-se relevante conhecer sua visão acerca da qualidade do serviço prestado. Apesar de a avaliação da satisfação de usuários de serviços de saúde ser alvo de pesquisas há duas décadas, não há muitas publicações sobre a satisfação com serviços de Nutrição. Este estudo se propôs a avaliar a satisfação dos usuários do atendimento individualizado em Nutrição da Clínica-Escola do Centro de Atendimento Comunitário do Centro Universitário de Brasília, no período de setembro de 2008 a novembro de 2009. Trata-se de uma pesquisa quanti-qualitativa, para a qual foram entrevistados 112 pacientes de ambos os sexos e de qualquer faixa etária, após terem comparecido à segunda consulta e recebido propostas de modificação de seus hábitos alimentares. O instrumento de coleta de dados foi um questionário semiestruturado aplicado pelos pesquisadores por telefone. Os resultados mostraram que 96% dos entrevistados consideraram o atendimento “ótimo” ou “bom” e 87,5% deles sentiram-se motivados a realizar as mudanças propostas em sua alimentação. Entre as sugestões de melhoria dos serviços prestados, a mais frequente foi a de que um único estagiário acompanhasse a evolução do paciente em todas as consultas, o que, neste caso, não é viável por se tratar de uma clínica-escola. Conclui-se que as taxas de satisfação com o atendimento e as taxas de motivação frente às mudanças propostas são elevadas, porém não se pode prever o grau de adesão ao longo do tratamento, devido ao desenho metodológico adotado.

0421

ANÁLISE DO PENTÁCULO DO BEM-ESTAR APLICADO A ESTUDANTES DE CONDICIONAMENTO FÍSICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

OUTRAS

SANTOS, H.; GONÇALVES, J.A.; MACHADO, M.L.; SCHWEITZER, T.; CABRAL, C.; COLUSSI, C.F. Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O interesse pelo estudo da qualidade de vida (QV) tem sido crescente em várias áreas da atividade humana. A análise da literatura revela que os instrumentos comumente usados são os questionários. O Pentáculo do Bem-Estar, desenvolvido por Nahas (2003) tem se mostrado um instrumento bastante útil na avaliação da QV, englobando 15 questões sobre: nutrição, estresse, atividade física, relacionamento social e comportamento preventivo. Objetivo: Avaliar e relacionar os componentes do Pentáculo do Bem-Estar em alunos da disciplina de Condicionamento Físico da Universidade Federal

de Santa Catarina. Métodos: Estudo transversal, com análise bivariada utilizando o qui-quadrado de Pearson. A amostra foi composta de 99 universitários, que responderam o Pentáculo do Bem-Estar, um instrumento auto-aplicável. Os dados obtidos foram analisados no software Epilno versão 3.5.1. Resultados: O nível de QV não apresentou diferença estatisticamente significativa entre os sexos. Porém, quando analisados os componentes do pentáculo separadamente, as mulheres demonstraram uma chance 60% maior para comportamento inadequado do controle do estresse ($p = 0,042$); por outro lado, em relação ao comportamento preventivo, mulheres mostraram 3,7 vezes mais chance do que homens de terem este condicionante adequado. Relacionando os componentes do Pentáculo do Bem-Estar, houve diferença estatisticamente significativa quando o item controle do estresse foi utilizado como desfecho das variáveis atividade física e relacionamento social, sendo que pessoas que praticam atividade física adequadamente e tem um bom relacionamento social possuem melhor controle do stress ($p < 0,05$). Conclusão: a relação de dependência dos fatores que afetam a QV, bem como a influência do sexo deve ser compreendida pelos nutricionistas, para que estes possam aplicar este conhecimento na sua prática diária profissional, auxiliando numa melhoria da QV.

0133

USO DE EDULCORANTES, CONSUMO ALIMENTAR E OCORRÊNCIA DE COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

OUTRAS

Sandra Soares Melo; Nilo Sérgio Iracet Nunes; Josiani Pereira; Mayara Cristina Moller Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

INTRODUÇÃO: A indiscriminada difusão do uso de edulcorantes para emagrecimento pode não ser uma medida comportamental para a alimentação saudável e, sobretudo, pode significar um risco para fortalecer estímulos à Compulsão Alimentar Periódica (CAP). OBJETIVO: Analisar a relação entre o uso de edulcorantes, consumo alimentar e ocorrência de CAP. MÉTODO: Estudo com 227 estudantes universitários de diversas áreas selecionados aleatoriamente em uma instituição de ensino superior no estado de Santa Catarina. Os participantes responderam ao questionário de auto-preenchimento, composto pela Escala de Compulsão Alimentar Periódica e questionário de frequência alimentar semi-quantitativo adaptado, para avaliação do consumo alimentar. Os dados de idade, peso e estatura foram auto-referidos. Para avaliação do peso corporal foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) comparado aos valores preconizados pela OMS (2000). O percentual de adequação de macronutrientes foi comparado às recomendações da WHO/FAO (2003). RESULTADOS: Entre os universitários estudados, 52,42% eram do sexo feminino, e 47,58% do sexo masculino. Observou-se que 20,70% ($n=47$) dos universitários apresentavam o IMC acima do recomendado, classificados como sobrepeso ou obesidade I. Dos participantes, 39,21% consumiam habitualmente edulcorantes e 7,93% exibiram resultados positivos para CAP. Não houve associação entre o uso de edulcorantes e a presença ou ausência de CAP ($p=0,6254$). Notou-se tendência estatística de maior IMC ($p=0,0868$) e maior inadequação no consumo de proteínas ($p=0,0567$) em consumidores de edulcorantes. Usuários de edulcorantes exibiram e menor consumo de lipídios (0,0490). A CAP esteve associada a maior consumo de carboidratos (0,0490) e indivíduos com CAP exibiram maiores médias de IMC ($p=0,0109$). CONCLUSÕES: O uso de edulcorantes, apesar de bem difundido na população de estudo, não esteve associado à ocorrência de CAP. Sugere-se que o uso de edulcorantes e suas implicações no comportamento alimentar precisam ser melhor elucidados com a realização de estudos randomizados, controlados e a longo prazo.

0723

REPROGRAMAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM RATOS WISTAR ADULTOS DESNUTRIDOS NO INÍCIO DA LACTAÇÃO

OUTRAS

MEZZOMO, HC; COSTA, CL; MOURA, AS Universidade Gama Filho

Alterações nutricionais como a restrição protéica no início da vida podem modular mecanismos biológicos de forma permanente, gerando no indivíduo adulto maior susceptibilidade para doenças crônicas. Destacamos o comprometimento do crescimento da prole através de alterações no armazenamento de energia e no padrão de ingestão alimentar, em função da hiperinsulinemia e hiperleptinemia durante período crítico do desenvolvimento hipotalâmico. Objetivou-se avaliar o efeito da desnutrição em momento crítico do

desenvolvimento neuronal (lactação) na programação do comportamento alimentar em animais adultos que foram desnutridos no início da vida. Filhotes de ratos wistar lactantes desnutridas que receberam ração artesanal com 0% de proteína somente nos primeiros 10 dias de vida foram comparados com filhotes de lactantes controles que receberam ração industrializada com 22% de proteína. No 60º dia de vida, as fêmeas controles (FC60) e desnutridas (FD60) e os machos controles (MC60) e desnutridos (MD60) sofreram um novo processo de desnutrição durante 03 dias (FCD63, FDD63, MCD63 e MDD63), respectivamente. Registrou-se o peso corporal e consumo alimentar a cada 05 dias. Os resultados foram apresentados como média aritmética e erro padrão e aplicou-se o teste t de Student, $p < 0,05$. Constatou-se que a área da relação peso corporal/ consumo alimentar dos animais desnutridos foi significativamente maior (fêmeas: 60,4g/g e machos: 77,6 g/g), quando comparados aos controles (fêmeas: 56g/g e machos: 69,3g/g). Conclui-se que a desnutrição protéica no início da vida reprograma o comportamento alimentar, reduzindo o consumo alimentar e aumentando a capacidade de saciedade.

0725

EXPRESSÃO DE NEUROPEPTÍDEO Y E PRÓ-ÓPIOMELANOCORTINA NA PROGRAMAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM RATOS WISTAR ADULTOS DESNUTRIDOS NO INÍCIO DA LACTAÇÃO

OUTRAS

MEZZOMO, HC; COSTA, CL; MOURA, AS
Universidade Gama Filho

Neurônios do núcleo arqueado hipotalâmico que expressam receptores de insulina e leptina se projetam para relacionar vias nervosas, iniciando, assim, papel chave na regulação do comportamento alimentar através da expressão de neuropeptídeos orexigênicos como neuropeptídeo Y (NPY), que determina a fome e neuropeptídeos anorexigênicos como pró-ópiomelanocortina (POMC) que determina a saciedade. Objetivou-se avaliar a programação do comportamento alimentar através da expressão de NPY e POMC induzida pela desnutrição pós-natal em animais adultos. Filhotes de ratos wistar lactantes desnutridas que receberam ração com 0% de proteína somente nos primeiros 10 dias de vida foram comparados com filhotes de lactantes controles que receberam ração industrializada com 22% de proteína. No 60º dia de vida, as fêmeas controles (FC60) e desnutridas (FD60) e os machos controles (MC60) e desnutridos (MD60) sofreram um novo processo de desnutrição durante 03 dias (FCD63, FDD63, MCD63 e MDD63), respectivamente. A expressão de NPY foi obtida pela técnica de imunohistoquímica e a de POMC pela técnica de Western blot. Os resultados foram apresentados como média aritmética e erro padrão, $p < 0,05$. A expressão do NPY de FDD63 e MDD63 reduziu significativamente, 79,06% e 71,33%, respectivamente, quando comparado aos controles (FCD63 e MCD63). A expressão do POMC dos animais desnutridos (FDD63 e MDD63) aumentou significativamente, 18,26% e 21,43%, respectivamente, quando comparados aos controles. Conclui-se que a desnutrição protéica pós-natal aumenta a expressão de POMC que induz à diminuição da ingestão alimentar, aumentando a saciedade.

0870

FATORES ASSOCIADOS À SUPEROBESIDADE EM MULHERES CANDIDATAS À CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM HOSPITAL ESCOLA

OUTRAS

Ana Paula dos Santos Rodrigues; Erika Aparecida da Silveira
Universidade Federal de Goiás

Introdução: A obesidade está associada a complicações como doenças cardiovasculares, diabetes, dislipidemia, entre outras. Objetivo: Identificar fatores associados à superobesidade em um grupo de mulheres candidatas à cirurgia bariátrica no Ambulatório de Nutrição e Obesidade do Hospital das Clínicas/Universidade Federal de Goiás. Método: Coletou-se dados demográficos e socioeconômicos, Índice de Massa Corporal (IMC), presença de comorbidades, hábitos de vida, início da obesidade (infância/puberdade, após gestações, outras fases da vida), uso anterior de medicamentos anti-obesidade e presença de compulsão alimentar periódica (CAP). A análise foi feita no programa SPSS 17. A comparação entre os grupos foi feita utilizando testes estatísticos com nível de significância de 5% e o risco foi calculado por meio da Razão de Prevalência (RP) e respectivo Intervalo de Confiança de 95% (IC95%). Resultados: As 72 pacientes foram divididas em dois grupos: obesas graves (OG) (n=46) (IMC: 35,0-49,9 kg/m²) e superobesas (SO) (n=26) (IMC: 48,0-50,0 kg/m²), com média de IMC 44,4±3,6 kg/m² e 55,8±5,3 kg/m², respectivamente, diferença estatística significativa ($p < 0,001$). Para idade, estado civil, cor da pele, renda familiar per capita, número de filhos, dislipidemia, diabetes, litíase biliar, cardiopatias, tabagismo, consumo de bebida alcoólica, prática de atividade física, período de início da obesidade e uso de medicamentos anti-obesidade não houve diferença estatística significativa entre os grupos. Quanto à escolaridade, 35,6% das OG e 69,2% das SO tinham entre 0 e 8 anos de estudo, enquanto 64,4% das OG e 30,8% das SO tinham mais de 9 anos de estudo, com diferença significativa entre os grupos ($p = 0,006$). Nas mulheres com 0 a 8 anos de estudo o risco de ser SO foi 2,45 com IC95% 1,22-4,91. A comorbidade mais freqüente foi a hipertensão arterial (HA), 50% nas OG e 73,1% nas SO com diferença entre os grupos no limiar da significância ($p = 0,056$). Entre as OG 62,2% não apresentaram CAP e 37,8% apresentaram CAP moderada ou grave, para as SO essas freqüências foram 28% e 72%, com risco de ser SO 2,41 vezes maior para aquelas com algum grau de CAP (IC95%: 1,17-4,97). Conclusão: Observou-se maior prevalência de HA entre as SO. Os fatores associados à superobesidade entre mulheres candidatas à cirurgia bariátrica foram a baixa escolaridade, menor do que 8 anos de estudo, e a presença de CAP.

0914

EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA MULTIPLICADORES VISANDO A PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, CURITIBA/PR

OUTRAS

Alessandra Sutil de Oliveira Kades; Karina Lopes Raschelli Fuzeto; Luciana Borges de Moraes; Morgiana Maria Kormann; Karin Flemming de Farias; Lilian Mitsuko Tanikawa; Ana Maria Malucelli; Marise Euclides Faigenblum; Isabella Cristina Pereira
Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba

A Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB) de Curitiba tem como missão "Promover o abastecimento de alimentos, associado à educação alimentar, visando melhoria do padrão nutricional da população de Curitiba, principalmente aquela em risco social". Neste contexto, um dos objetivos é oferecer à população o Curso de Educação Alimentar para Multiplicadores, que busca promover práticas de alimentação saudável, segura e econômica através da formação de multiplicadores, os quais transmitem as informações obtidas no curso para pessoas de sua comunidade. O curso tem como propósito: estimular o consumo de frutas, hortaliças, grãos integrais e o aproveitamento integral dos alimentos; incentivar a higiene em todas as fases do preparo de alimentos (pessoal, dos alimentos, utensílios e ambiente); difundir os conceitos de alimentação saudável e os métodos de conservação e preservação dos valores nutricionais dos alimentos; e conhecer e aplicar técnicas de economia doméstica. O público alvo são pessoas interessadas e/ou líderes comunitários, que atuam diretamente na comunidade e que se propuseram a ser multiplicadores em Educação Alimentar. O curso estrutura-se em 5 módulos teórico-práticos (Orçamento Familiar, Introdução à Nutrição, Alimentos Integrais, Conservação dos Alimentos e Aproveitamento Integral dos Alimentos), com duração de 3 horas cada, totalizando 15 horas-aula. Ao final do curso os multiplicadores recebem o certificado de participação e um kit composto por: apostila, avental, touca descartável, bloco de anotações, caneta e bolsa de tecido ecológico. Depois de formados, os multiplicadores, com o apoio técnico de um nutricionista, que os auxilia no planejamento de ações, realizam a troca do conhecimento adquirido no curso com a comunidade. Foram realizados, no ano de 2008, 38 cursos com a formação de 482 multiplicadores, que realizaram em 2009, 95 ações em formato de oficinas teóricas e práticas atendendo um total de 3535 pessoas. Em 2009 foram formados mais 680 multiplicadores, em 53 cursos. Ou seja, em anos anteriores eram atendidas, em média, 2100 pessoas somente com os cursos, e com as ações dos multiplicadores foi possível atender 4697 pessoas, que receberam informações sobre alimentação saudável. Desta forma, esses multiplicadores assumem importante papel na construção de um ambiente propício para as escolhas alimentares saudáveis.

0954

DIRETRIZES PARA IMPLEMENTAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

OUTRAS

Cavalcanti, DS; Tosi, G; Carvalho, AT; Rodrigues, MFF; Vieira, ACF
Univ.Fed. da Paraíba - Núcleo de Cidadania e Direitos Humanos

O direito à alimentação inicia na busca de solução contra a fome, em que o ser humano precisa ter acesso, no seu dia a dia, a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes para suprir as necessidades básicas e essenciais de uma vida saudável, além de exercer suas

atividades na sociedade. Este estudo resulta de uma revisão bibliográfica acerca do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), buscando-se apresentar e discutir os preceitos norteadores da Educação em e para Direitos Humanos, tendo como foco principal a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Comenta-se, também, o Código de Conduta sobre o DHAA, que contém esclarecimentos sobre o tema e elucida as responsabilidades de todos os atores envolvidos nesse processo de educação continuada, considerando-se a educação alimentar e nutricional uma estratégia para a conquista de tal direito. Além disso, descrevem-se as diretrizes e os princípios para a promoção da alimentação adequada e saudável de modo intersectorial e interdisciplinar, com os setores governamentais e da sociedade civil na construção de uma cultura de Direitos Humanos (DH). Neste sentido, é importante desenvolver processos de formação voltados aos diversos setores da sociedade que visem à sensibilização sobre os DH. Atualmente, esta temática tem recebido crescente atenção no debate público no Brasil e em outros países, contudo a presença de desigualdades e violações do DHAA ainda existe, não pela falta de leis, já que é um direito social garantido constitucionalmente e está contido em inúmeros instrumentos internacionais. A pobreza, a fome e as violações ao DHAA continuam a representar um grande desafio a ser modificado pela sociedade brasileira, mesmo com os inúmeros programas sociais já implementados. Estes devem ser universais, e considerar que a condição da pessoa como cidadã seja o único requisito para a aquisição de um direito.

1273

VIDAS PARALELAS: O TRABALHADOR COMO SUJEITO DE SUA SAÚDE E VIDA.

OUTRAS

*Bezerra, IWL;Morais, CMM;Monteiro, SMN;Delgado, LV;Pinto, VLX
Universidade Federal do Rio Grande do Norte*

O Projeto "Vidas Paralelas" (PVP) é uma iniciativa dos Ministérios da Saúde e da Cultura e sua finalidade é dar visibilidade à vida de trabalhadores e às questões da saúde no trabalho. Foi disponibilizado um aparelho celular com câmera de vídeo, a partir do qual o trabalhador deveria registrar o cotidiano e postar o material produzido num site do MinC. Uma instituição pública de Ensino Superior de cada estado brasileiro compõe, dentre outras instituições, a rede de apoio, e o projeto de extensão em cada uma delas está sob a coordenação de um professor pertencente a esta instituição. A tentativa é reunir 24 categorias profissionais, formais e informais, em cada estado, para que estes compartilhem seu cotidiano no blog do projeto. Objetivamos aqui mostrar as ações desenvolvidas pelo projeto no RN. Participaram 21 categorias profissionais. Em reuniões quinzenais, o momento intitulado "Café com Vida" foi destinado às narrativas de vida feitas pelos trabalhadores. No laboratório de informática, em outro momento, eles faziam "download" das imagens que registravam durante os quinze dias que antecediam o encontro. Essas imagens eram postadas pelos trabalhadores, com a ajuda do grupo de apoio, num site criado para o projeto (www.cultura.gov.br/vidasparalelas). A referência teórico-metodológica utilizada foi Josso (2004) com as idéias da (re)invenção de si e da narrativa de vida como elemento de transformação da vivência em experiência. Os trabalhadores contavam suas histórias e em seguida o grupo provocava a reflexão. Todos os encontros foram gravados em DVD e este material em 2010 será analisado e continuará sendo usado como elemento formador, tanto para estudantes de saúde, quanto para os próprios trabalhadores. Como resultados preliminares temos o fato do contar as histórias ter sido referido pelos trabalhadores como algo extremamente importante para uma mudança de postura em relação à realidade, a (re)invenção de si e do nós, além de ter sido relatado como "um elemento extremamente agregador para o grupo".

1272

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL, PADRÃO ALIMENTAR DOS USUÁRIOS E COMPOSIÇÃO DE REFEIÇÕES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DE RIBEIRÃO PRETO – USP

OUTRAS

*Bianca Bellizzi de Almeida;Ana Paula Lara Michelin Sanches;Fabiana Nogueira Laureano;Guilherme Vanucchi Portari;Alceu Afonso Jordão;Marta Neves Campanelli Marçal Vieira
Universidade de São Paulo*

Introdução:As Unidades de Alimentação e Nutrição têm como objetivo oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais da clientela.A rotina universitária pode in-

fluenciar o padrão alimentar,na medida em que causa mudanças no hábito da alimentação de muitos estudantes.Objetivos:Caracterizar o estado nutricional dos usuários,a composição bromatológica das refeições e avaliar a aceitação dos itens oferecidos no restaurante universitário(RU).Metodologia:86 estudantes foram escolhidos aleatoriamente entre os usuários do RU da USP/Ribeirão Preto.Determinou-se macronutrientes e energia de 5 refeições,de acordo com o preconizado pelo Instituto Adolfo Lutz.O estado nutricional foi analisado por meio do peso, altura e Índice de Massa Corporal (IMC). Foi aplicado um questionário para avaliar o consumo em porções alimentares das refeições realizadas no RU.Resultados:A média de idade foi de 22,37(3,18)anos, IMC de 22,20(4,27) Kg/m²,com classificação de 12,9% de desnutrido, 67% eutrófico,17,6% sobrepeso.A média de composição bromatológica do cardápio sem a inclusão dos complementos foi de 687,5 Kcal, 56,9% de carboidrato, 24,8% de proteína e 26,6% de gordura.O porcionamento padrão da instituição é de 150g de arroz, 80g de feijão, 150 g de carne, 120g de verdura e 70g para os legumes.A aceitação em relação ao padrão per capita foi de 76,8% para carne de frango e de 66,6% para a carne bovina, 17,4% para o arroz, 62,8% para o feijão, 38,4% para o pão, e 80% para as frutas.Observou-se consumo menor que o padrão para o arroz (74,4%) de 80,2% para as saladas de folhas. Em relação aos legumes observou a aceitação de 58,1% de porções maiores para a cenoura e a abóbora, 71% para a abobrinha e o chuchu e 59,3% de beterraba.No entanto, verificou-se rejeição de 27,9% para abobrinha e chuchu e 17,4% para cenoura abóbora e beterraba e de 50% para o pão.Conclusão:Os cardápios analisados são hiperprotéicos e hiperlipídicos, o que pode influenciar o risco de sobrepeso/obesidade entre os comensais, visto que a maioria tem aceitação completa do per capita estabelecido.

0758

PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM PACIENTES ATENDIDOS NO CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL (CAN) DE PASSOS-MG

OUTRAS

*Priscilla Cardoso Marques;Carina Aparecida de Souza;Milena Tomé;Juliana Oliveira Barbosa;Vivian Freitas Silva Braga Silveira
Universidade do Estado de Minas Gerais*

Introdução: A Hipertensão Arterial (HA) é uma doença sistêmica caracterizada pela elevação constante da pressão sangüínea, afetando a pressão arterial diastólica e, na maioria das vezes, a pressão arterial sistólica. Para o tratamento é indicado pelo médico usar a medicação de forma adequada. Outro fator importante é a alimentação, que quando equilibrada, automaticamente controla o nível da HA e assim melhora a qualidade de vida. Objetivo: Analisar a prevalência de HA em pacientes atendidos no CAN, durante o ano de 2009. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal com amostragem não probabilística. Para a coleta de dados utilizou-se os registros já existentes no CAN. Após a coleta dos dados realizou-se a estatística descritiva. Resultados: Foram atendidos 205 pacientes, destes 62 (30,2%) apresentaram HA e 143 (69,8%) não apresentaram. Verificou-se ainda que a maior prevalência de HA ocorreu no sexo feminino. Conclusão: Concluiu-se que com acompanhamento nutricional e o paciente se alimentando de forma adequada e equilibrada pode automaticamente controlar o nível da HA e prevenir a mesma.

0311

AVIAÇÃO DA PRODUÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UAN'S: UMA VISÃO SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL.

OUTRAS

CARVALHO, MGC;PAULA, GM;RIBEIRO, KE;RUSSO, FM;PERRONE, MCP

Os recursos naturais encontrados na Terra são suficientes para suprir as necessidades dos seres vivos somente se forem manejados de forma eficiente. No Brasil, a falta de conscientização e compromisso dos indivíduos faz com que milhares de alimentos em condições de consumo, sejam descartados. Diariamente são desperdiçados 39 milhões de quilos de alimentos, quantidade suficiente para alimentar 19 milhões de pessoas com as três refeições principais. Nas UANs este desperdício pode ser verificado através do resto alimentar que é desprezado, na maior parte das vezes, de maneira inadequada em lixões. Este trabalho tem como objetivo avaliar a produção de resíduos em diferentes unidades de alimentação e nutrição e seu impacto sócio-econômico e ambiental. Trata-se de um estudo transversal, observacional com coleta de dados primários, realizado em quatro UANs distintas, no período de vinte dias em cada unidade. Foram coletados os dados da

quantidade total de alimentos distribuídos, da quantidade de resto alimentar de no mínimo 50 bandejas, e da quantidade total de copos descartáveis. Para obtenção do resto, foi utilizado o indicador de resto alimentar, e para os descartáveis levou-se em consideração a quantidade total de refeições distribuídas, as quais foram obtidas através de catraca eletrônica ou contagem. Observou-se que as UANs que apresentaram maior média de peso por refeição foram as que apresentavam atendimento self-service parcial, quando comparadas com as que possuíam atendimento self-service total. Em relação ao per capita de resto alimentar não houve nenhuma semelhança entre as unidades, mas todas apresentaram valores elevados, visto que nada deveria ser desprezado, as mesmas unidades que apresentaram maior peso por refeição obtiveram indicador de resto alimentar acima do preconizado (10%). O valor total do resto alimentar, nas 4 unidades, foi de 341,52kg, fazendo uma estimativa este valor representa 6200kg de alimentos jogados fora por ano. Além disso, a média de copos descartáveis utilizados por pessoa foi de 1,6 unidades, considerando que só havia um sabor de bebida, não se justifica os clientes utilizarem mais de uma unidade. O desperdício de alimentos e copos descartáveis foi significante em todas as unidades analisadas, a conscientização dos clientes e do nutricionista faz-se necessária para a diminuição do desperdício e do impacto no meio ambiente.

0931

ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL DO ESTILO DE VIDA DE FUNCIONÁRIOS DA ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL LUTERANO - BOM JESUS/IELUSC

OUTRAS

*Camila Tomio; Neiva Inez Medeiros; Marcia Schneider
Instituto Superior e Centro Educacional Luterano IELUSC*

A transição nutricional é um fenômeno que está aparecendo principalmente nos países em desenvolvimento, e se caracteriza pela diminuição de doenças transmissíveis e em contrapartida com o aumento assustador de doenças não transmissíveis. Estudo do tipo transversal prospectivo realizado com os funcionários (administrativos) da Associação Educacional Luterana BOM JESUS IELUSC - JOINVILLE, SC. Para avaliar o perfil do estilo de vida, foi utilizado um instrumento denominado Pentágono do Bem Estar, desenvolvido por Nahas, (2001) e inclui 5 aspectos fundamentais do estilo de vida das pessoas (nutrição, atividade física, comportamento preventivo, relacionamento social e controle do stress). A partir do peso e estatura foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Foram avaliados um total de 62 pessoas com faixa etária entre 16 e 57 anos. Desse total o sexo feminino prevaleceu com 63% da população estudada. Na classificação do IMC observou-se que 53% era eutrófico. Porém foi observado 8% com Obesidade grau I, 35% com sobrepeso e 2% com Obesidade Grau II e III. Das pessoas avaliadas, 37% consumiam 5 porções diárias de frutas e verduras. Em relação aos que praticam 30 minutos de atividade física 5 ou mais dias na semana, 47% não praticam. No quesito conhecimento da pressão arterial e níveis de colesterol, 41% não conhecem. Daqueles que não fumam e nem bebem mais que uma dose por dia, 67% não o fazem. A respeito das normas de trânsito, 91% sempre respeitam. Dos que cultivam lazer com os amigos e atividades esportivas em grupo, 48% sempre fazem. Finalmente podemos considerar que maioria da população estudada apresenta um alto grau de sobrepeso e obesidade, tem dificuldades para aderir uma dieta saudável e não tem conhecimento da sua pressão arterial e níveis de colesterol. Diante disso sugerimos um trabalho de orientação para mudanças no estilo de vida com relação a prática de exercícios físicos, hábitos alimentares e controle de saúde.

0529

INFLUÊNCIA DO CHÁ VERDE NO PERFIL LIPÍDICO DE CAMUNDONGOS LDLR-/-KO

OUTRAS

*Fernanda Zaleski; Jaqueline Minatti; Mariana Hort; Rosa Maria Ribeiro-Do-Valle; Edson Silva; Elisabeth Wazlawik
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)*

Introdução: A aterosclerose é uma das principais causas de morbi-mortalidade nas sociedades industriais. Estudos sugerem que as catequinas presentes no chá verde (*Camellia sinensis*) influenciam nas lipoproteínas plasmáticas, podendo diminuir o processo aterosclerótico. Objetivo: investigar o efeito do chá verde sobre o perfil lipídico de camundongos homocigotos com deficiência para receptores de lipoproteína de baixa densidade (LDLR-/-KO). Métodos: Analisou-se o perfil lipídico (colesterol total (CT), lipoproteínas de

elevada densidade (HDL), lipoproteínas de baixa densidade (LDL) e triglicerídeos (TG)) de camundongos da linhagem C57BL6, LDLr-/-KO, machos e fêmeas, que receberam ração comercial ou ração hipercolesterolêmica, submetidos ou não ao tratamento com chá verde (100 e 300 mg/kg) ou Lovastatina (100 mg/kg) por gavagem, durante 30 dias. O projeto que inclui o presente trabalho foi submetido ao Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) e foi aprovado sob o protocolo: PP00248, no ano de 2008. Resultados: A dieta hipercolesterolêmica (DH) aumentou o CT dos camundongos em relação aos que receberam dieta comum (DC) (768,5±58,8; 210,63±9,9; média ± EPM, respectivamente). O CT de animais que receberam dieta hipercolesterolêmica (DH) e foram tratados com chá verde (100 e 300 mg/kg) elevou-se, quando comparados ao controle hipercolesterolêmico (DH + água). O HDL dos que receberam DH e tratamento com chá verde permaneceu inalterado. Entretanto, nos camundongos que receberam dieta comum (DC) e foram tratados com chá verde na dose de 300 mg/kg, houve elevação do HDL (92,29 ± 8,14), comparando-se ao controle (DC + água; 65,46 ± 5,74). Nos animais que receberam DH e tratamento com chá verde (100 e 300 mg/kg) ou com Lovastatina houve redução dos TG (350,1 ± 33,7; 298,5 ± 24,9 e 241,7 ± 30,7; respectivamente), quando comparados aos controles hipercolesterolêmicos (516,12 ± 52,51). O chá verde, em ambas as doses, não reduziu o LDL dos animais que receberam DH, ocorrendo o mesmo com a Lovastatina, em comparação ao controle hipercolesterolêmico. Conclusão: Houve redução de TG nos animais submetidos a uma DH e tratamento com chá verde em ambas as doses. No entanto, são necessários estudos adicionais para elucidar os mecanismos de ação do chá verde responsáveis pelos efeitos adversos encontrados.



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO



PORTAL ASBRAN
www.asbran.org.br



SITE DOS 60 ANOS
www.asbran.org.br/60anos



PORTAL CONBRAN
www.conbran.com.br