Anais

15º Congresso Nacional da SBAN

28 a 30 de agosto de 2019, Centro de Convenções Rebouças, São Paulo/SP

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: **Sueli Longo**

Primeiro vice-presidente: **Thomas Prates Ong**

Segundo vice-presidente: **Sergio Alberto Rupp de Paiva**

Primeira secretaria: **Juliana Massami Morimoto**

Segunda secretaria: **Sandra Maria Chemin**

Primeiro tesoureiro: **Marisa Lipi**

Segundo tesoureiro: **Patricia Ruffo**

COMISSÃO CIENTÍFICA

Presidente: **Ana Carolina Almada Colucci Paternez**

Aline de Piano Ganen

Andrew Greenless

Antonio Herbert Lancha Junior

Diogo Massaine Sponchiato

Duda Fontenelle

Erick Prado de Oliveira

Márcia Oliveira Terra Mayer Tibeau

Marcos Ferreira Minicucci

Mariela Weingarten Berezovsky

Ricardo Ambrosio Fock

Sergio Alberto Rupp de Paiva

Sonia Tucunduva Philippi

Tania Rodrigues

COMISSÃO DE COMUNICAÇÃO

Andrew Greenless

Diogo Massaine Sponchiato

Duda Fontenelle

Lara Natacci

Márcia Oliveira Terra Mayer Tibeau

PUBLICAÇÃO CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Coordenadora do curso de Nutrição: **Sandra Maria Chemin**

Coordenadora Editorial: **Bruna San Gregório**

Produção e Arte**: Cintia Machado dos Santos**

O Projeto tem o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), sob o Processo: 401560/2019-8 e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), sob o Processo 2019/11543-1.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃOCAMILO

APRESENTAÇÃO: ORAL

Área: 1. Comunicação em Saúde

LEGITIMIDADE DA INFORMAÇÃO TÉCNICO-CIENTIFICA QUE CHEGA AO GRANDE PÚBLICO: O CASO IARC DA RELAÇÃO ENTRE CARNE E CÂNCER. 18

TBCA 7.0 - VERSÃO COMEMORATIVA DOS 20 ANOS: ATUALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE APP 19

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

AMENDOJOR: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CONFEITO ELABORADO COM BANANA, AMENDOIM E CHOCOLATE 20

ANÁLISE DO CARDÁPIO VEGETARIANO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 21

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS DOS UTENSÍLIOS DE UMA UAN HOSPITALAR 22

ANÁLISE DA EFICÁCIA DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS, SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS EM UAN DE SÃO PAULO 23

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE AÇAÍ COMERCIALIZADAS EM REDES DE SUPERMERCADOS 24

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓLIDOS NA PRODUÇÃO E SECAGEM DO KEFIR POR SPRAY DRYER 25

AVALIAÇÃO E PERCEPÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE CLUBES PAULISTANOS 26

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUBPRODUTO DO PROCESSAMENTO DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.) 27

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DE FÍGADO DE GALINHA 28

COMPOSTOS BIOATIVOS EM ALIMENTOS PRESENTES NO COCO E SEUS DERIVADOS 29

DESENVOLVIMENTO DE SALSICHA SUÍNA COM CHIA 30

IMPLANTAÇÃO DE COZINHAS MÓVEIS PARA O ATENDIMENTO DE COLABORADORES EM ÁREA FLORESTAL 31

O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: UMA REVISÃO INTEGRATIVA 32

Área: 3. Nutrição Clínica

A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA ESTÁ ASSOCIADA COM A CLASSIFICAÇÃO ANTIGA DE SARCOPENIA, MAS NÃO COM O NOVO CONSENSO, EM PACIENTES TRANSPLANTADOS RENAIS 33

CRESCIMENTO DE LACTENTES COM BAIXO GANHO PONDERAL APÓS 30 DIAS DE CONSUMO DE FÓRMULA INFANTIL COM 4 OU 8 G/L DE PREBIÓTICOS (GOS/FOS) 34

DEFINIÇÃO DE MÉTODOS PARA ESTIMAR COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE PREPARAÇÕES 35

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL VIRTUAL PARA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE PACIENTES SUBMETIDOS AO TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA (TMO) 36

FREQUÊNCIA DE POLIMORFISMOS DO GENE VDR E ASSOCIAÇÕES COM CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE VITAMINA D, EXCESSO DE PESO E ASMA EM ESCOLARES 37

INDICADORES NUTRICIONAIS NO MAPEAMENTO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS 38

SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K) EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA MODULA A EXPRESSÃO GÊNICA DE NRF2 39

Área: 4. Nutrição Esportiva

-

Área: 5. Nutrição Experimental

ABSORÇÃO E EXCREÇÃO DE FLAVANONAS DE SUCO DE LARANJA E EFEITO DE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICO CLÍNICO NA EXCREÇÃO DE FLAVANONAS EM INDIVÍDUOS EUTRÓFICOS E OBESOS 40

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K.) EM MARCADOR DA GLIA ENTÉRICA E NO TRÂNSITO GASTROINTESTINAL EM RATOS WISTAR.....41

INFLUÊNCIA DO ENVELHECIMENTO SOBRE ASPECTOS IMUNOMODULATÓRIOS DE CÉLULAS TRONCO MESENQUIMAIS MEDULARES EM SITUAÇÃO DE DESNUTRIÇÃO PROTEICA.....42

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D DIMINUI PROTEINÚRIA E RESISTÊNCIA À INSULINA EM RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS QUANDO ALIMENTADOS COM RAÇÃO PADRÃO, MAS NÃO QUANDO TORNADOS OBESOS.....43

Área: 6. Saúde Coletiva

ANÁLISE DAS MUDANÇAS NO CONSUMO DE ALIMENTOS DE FAMÍLIAS INSERIDAS NO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE ACORDO COM CLASSIFICAÇÃO NOVA.....44

ASSOCIAÇÃO DA INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL COM ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES.....45

AUTOEFICÁCIA CULINÁRIA E CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES POR UNIVERSITÁRIOS.....46

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE ESTUDANTES DE CURSOS DE MEDICINA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.47

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA, SEGUNDO A NOVA 48

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO ATUAL DA IMPLEMENTAÇÃO DA POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS 49

DURAÇÃO DO SONO EM ADOLESCENTES E SUA ASSOCIAÇÃO COM COMPORTAMENTOS ALIMENTARES E INGESTÃO DIETÉTICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL 50

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE MELATONINA SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORAS NOTURNAS COM EXCESSO DE PESO 51

EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA HOLÍSTICA ENVOLVENDO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL 52

ESTADO NUTRICIONAL E ESTADO COGNITIVO DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UMA COORTE POPULACIONAL: RESULTADOS PRELIMINARES.....53

ESTUDO DA INGESTÃO ENERGÉTICA E DE MACRONUTRIENTES DE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO....54

QUALIDADE DA DIETA DURANTE A GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER.....55

USO DA ANÁLISE FATORIAL COMO MÉTODO DISCRIMINATIVO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS.....56

APRESENTAÇÃO: PÔSTER

Área: 1. Comunicação em Saúde

A EXPERIÊNCIA DO PROCESSO PARTICIPATIVO DE REESTRUTURAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA.....57

A FITOTERAPIA COMO POTENCIAL ALTERNATIVA PARA O TRATAMENTO DA GASTROPROTEÇÃO 58

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS PROPOSTOS POR REVISTAS NÃO CIENTÍFICAS E BLOGS DESTINADOS AO PÚBLICO FEMININO 59

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PRATOS TÍPICOS DE MINAS GERAIS 60

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL EDUCATIVO INTERATIVO PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS 61

NOVAS PERSPECTIVAS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL: UTILIZAÇÃO DE TÉCNICAS COMPORTAMENTAIS INOVADORAS 62

PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ONLINE: QUEM SÃO E O QUE BUSCAM? 63

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES COM PESO NORMAL E COM SOBREPESO QUANTO A PRODUTOS TRADICIONAIS E COM REDUZIDO TEOR DE SAL, AÇÚCAR OU GORDURA 64

VANTAGENS DO USO DE GARRA DO DIABO (*HARPAGOPHYTUM PROCUMBENS*) NO TRATAMENTO DE DOENÇAS REUMÁTICAS E OSTEOARTICULARES 65

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CEREAL MATINAL ENRIQUECIDO COM INULINA 66

ADITIVOS EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE CASEIROS 67

ADITIVOS EM BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS 68

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM O TERMO CASEIRO: PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES 69

ANÁLISE BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DE CARNE DE FRANGO ORGÂNICO E CONVENCIONAL 70

ANÁLISE DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM DIFERENTES RECIPIENTES PARA PACIENTES EM UM HOSPITAL 71

ANÁLISE DAS TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS DESTINADOS À PACIENTES EM QUIMIOTERAPIA EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO PAULO - SP 72

ASPECTOS NUTRICIONAIS E RADIOATIVIDADE NATURAL NAS CASTANHAS BRASILEIRAS 73

AVALIAÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE BLUMENAU - SC 74

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MENU KIDS EM SHOPPINGS DA ZONA CENTRO SUL DA CIDADE DE SÃO PAULO 75

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO MENU INFANTIL EM RESTAURANTES FAST FOOD DE SHOPPINGS CENTERS DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO 76

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS SUPERFÍCIES DE BANCADAS DE ALIMENTOS DE UMA PRAÇA DE FOOD TRUCKS 77

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES, ALIMENTOS, ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE UMA COZINHA EM HOTEL NA CIDADE DE SÃO PAULO 78

AVALIAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UAN, SEGUNDO OS CRITÉRIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR 79

AVALIAÇÃO DAS SOBRAS NÃO APROVEITÁVEIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE SÃO PAULO 80

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE BLUMENAU (SC) ATRAVÉS DO MÉTODO AQPC 81

AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 82

AVALIAÇÃO DO IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO NO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS SOB A FORMA DE RESTO-INGESTÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE SÃO PAULO-SP 83

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE FARINHAS DE BANANA VERDE COM CASCA ELABORADAS A PARTIR DE VARIEDADES DISTINTAS 84

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A BASE DE KEFIR: VERSÃO LÍQUIDA E PÓ LIOFILIZADO 85

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A BASE DE KEFIR: CONTAGEM DE BACTÉRIAS LÁCTICAS E LEVEDURAS DA VERSÃO LÍQUIDA E PÓ LIOFILIZADO 86

CARACTERÍSTICAS DOS MENUS INFANTIS DE RESTAURANTES DE CENTROS COMERCIAIS DA ZONA LESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO 87

CHIPIOCA 88

COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL DE BLUMENAU - SC 89

COMPARAÇÃO NUTRICIONAL ENTRE DIFERENTES VARIEDADES DE FEIJÃO 90

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIDADE PRISIONAL AVANÇADA DE SANTA CATARINA 91

CONHECIMENTO DAS COLABORADORAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO 92

CONSCIENTIZAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E RESPONSABILIDADE FINANCEIRA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 93

CORRELAÇÃO ENTRE A TEXTURA SENSORIAL DE CEREAIS MATINAIS EM FORMATO DE FLOCO E SUAS PROPRIEDADES INSTRUMENTAIS DE FORÇA E ACÚSTICA 94

CUSTO DE PREPARAÇÕES QUE COMPÕEM O CARDÁPIO 95

DESENVOLVIMENTO DE SANDUÍCHE DE HAMBÚRGUER DE CAJU E EMULSÃO DE CASTANHA DE CAJU CONGELADO 96

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CUPCAKE LIGHT COM COBERTURA DE MORANGO 97

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CREME DE BANANA VERDE, AVELÃ E CACAU 98

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO "TIPO TORTILHA" DE GRÃO DE BICO E CÚRCUMA 99

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE DE IOGURTE (*FROZEN*) FUNCIONAL COM BIOMASSA DE BANANA VERDE E FRUTAS VERMELHAS 100

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS VEGETAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 101

EFEITO DA DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO NO CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CULTIVAR DE FEIJÃO-CAUPI BRS XIQUEXIQUE 102

EFEITO ANTIMICROBIANO DE EXTRATO DE ALHO NEGRO EM HAMBÚRGUER BOVINO 103

EFEITO ANTIOXIDANTE DE EXTRATO DE ALHO NEGRO EM HAMBÚRGUER BOVINO 104

ELABORAÇÃO DE COXINHA DE BAIXA CALORIA, PARA ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO 105

ELABORAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO ENRIQUECIDO COM ORA-PRO-NÓBIS COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO DE CÁLCIO PARA ADULTOS 106

EXPERIÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SALGADO TIPO COXINHA DE ABÓBORA RECHEADO COM JACA, ESPINAFRE E EMPANADO COM PIPOCA DE MILHO. 107

FACILITADORES E BARREIRAS DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ANÁLISE DE RESTAURANTES CONSIDERADOS SAUDÁVEIS 108

GESTÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 109

HÁBITOS E PREFERÊNCIAS EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS EM FEIRAS LIVRES DAS REGIÕES SUL E OESTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP 110

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM SÃO PAULO 111

O QUE OS CONSUMIDORES ADULTOS OBSERVAM NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS? 112

OCORRÊNCIA DE RESÍDUOS DE IONÓFOROS POLIÉTERES EM LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO E CAMPINAS 113

ORIENTAÇÃO SOBRE O IMPACTO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PARA CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 114

PER CAPITA DE SAL DE PREPARAÇÕES QUE COMPÕEM O CARDÁPIO 115

PERFIL SENSORIAL DE TEXTURA COMO DETERMINANTE DA ACEITAÇÃO DA TEXTURA DE SNACKS EXPANDIDOS. 116

PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE UM CENTRO COMERCIAL NA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO 117

PREVALÊNCIA DE NÃO CONFORMIDADES NA MONTAGEM DE DIETAS HOSPITALARES EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE SÃO PAULO 118

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA CASCA DO PEQUI 119

SATISFAÇÃO DE USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE SANTA CATARINA 120

TEOR DE LACTOSE EM LEITES FERMENTADOS POR GRÃOS DE KEFIR: UM ESTUDO COMPARATIVO 121

USO DE TERMOS COMO NATURAL, NUTRITIVO, PURO, SAUDÁVEL E OUTROS SIMILARES EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DO SUL DO BRASIL 122

Área: 3. Nutrição Clínica

A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA ESTÁ MAIS ASSOCIADA COM A MASSA GORDA DO QUE COM A MASSA MAGRA DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA COM ELEVADO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL 123

A CONSULTORIA NUTRICIONAL EM GRUPO COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA NO ESTADO CLÍNICO NUTRICIONAL E DE HÁBITOS ALIMENTARES DE TRABALHADORES INDUSTRIAIS 124

A PRÁTICA INDISCRIMINADA DE DIETAS RESTRITIVAS COMO FATOR DE RISCO PARA ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA 125

A RELAÇÃO ENTRE A SUPLEMENTAÇÃO PROBIÓTICA, MICROBIOTA INTESTINAL E DOENÇA DE ALZHEIMER 126

ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL ISQUÊMICO E AVALIAÇÃO DE INDICADORES MUSCULARES 127

ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DE FÓSFORO E PREVALÊNCIA DE HIPERFOSFATEMIA EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM DIÁLISE SEGUNDO A DURAÇÃO DA TERAPIA DIALÍTICA 128

ALÉM DOS NUTRIENTES: DETERMINANTES DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR 129

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES SOBREVIVENTES DO CÂNCER DE MAMA POR VETORES DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA 130

ANÁLISE DA CONCORDÂNCIA ENTRE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DA SEDE EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE 131

ANÁLISE NUTRICIONAL DOS SUPLEMENTOS E MEDICAMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS DISPONÍVEIS PARA CRIANÇAS NO BRASIL? 132

ANEMIA ASSOCIADA A DEFICIÊNCIA NUTRICIONAL EM PACIENTES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES 133

ÂNGULO DE FASE ASSOCIADO AO ÍNDICE DE MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE 134

ASSOCIAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM ALTERAÇÕES GLICÊMICA E PRESSÓRICA EM ADOLESCENTES 135

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E A INCIDÊNCIA DE INFECÇÃO DO PAPILOMAVÍRUS HUMANO EM MULHERES DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ 136

ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE COLINA E LDL-COLESTEROL EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA 137

AVALIAÇÃO CRÍTICA SOBRE O USO TERAPÊUTICO DA GRAVIOLA NO CÂNCER DE MAMA 138

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES ELABORADAS COM SUPLEMENTO NUTRICIONAL 139

AVALIAÇÃO DA ACESSIBILIDADE A ALIMENTOS SEM GLÚTEN PELOS CELÍACOS QUE PARTICIPAM DA ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL DE SÃO PAULO 140

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA NECESSIDADE ENERGÉTICA ESTIMADA EM RELAÇÃO À INGESTÃO ALIMENTAR DIÁRIA REAL DE MILITARES DO 18º BATALHÃO DO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO - RJ ... 141

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE DA BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA EM MENSURAR A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DOENTES RENAIS CRÔNICOS 142

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE E DIÁLISE PERITONEAL 143

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DO PERFIL LIPÍDICO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM DUPLA CARGA DE DESNUTRIÇÃO 144

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: UM ESTUDO REALIZADO EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 145

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS EM PACIENTES COM RETOCOLITE ULCERATIVA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA 146

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SAL E ÓLEO PELOS HIPERTENSOS NO NORDESTE DO BRASIL 147

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO SUCO DA MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES) NA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL: ESTUDO PILOTO 148

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E TEMPO DE JEJUM PERIOPERATÓRIO DE PACIENTES SUBMETIDOS A COLECISTECTOMIA POR VIDEOLAPAROSCOPIA 149

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES DIABÉTICOS DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA NA CIDADE DE ARARAQUARA (SP) 150

AVALIAÇÃO DO USO DE FÓRMULA ENTERAL INDUSTRIALIZADA POR PACIENTES ACOMPANHADOS EM AMBULATÓRIO DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL 151

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS DE TESTOSTERONA EM MULHERES COM SÍNDROME METABÓLICA 152

BENEFÍCIOS E DESAFIOS DA ACREDITAÇÃO HOSPITALAR - CONTRIBUIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 153

BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA: APLICAÇÃO CORPO-TOTAL E SEGMENTAR EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA 154

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, CLINICAS E NUTRICIONAIS DE PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 ATENDIDOS EM UM CONSULTÓRIO MÉDICO PARTICULAR 155

COMPARAÇÃO DA DIETA ENTERAL PRESCRITA EM RELAÇÃO À ADMINISTRADA DE UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA 156

COMPARAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DE ALIMENTO CRU E COZIDO OFERECIDO A PACIENTES EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO 157

COMPARAÇÃO DO USO DE VIA ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS COM ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL ISQUÊMICO E HEMORRÁGICO 158

COMPARAÇÃO ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO 159

COMPARAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE PROTEÍNA C REATIVA E INGESTÃO DE FIBRA ALIMENTAR EM IDOSAS COM SÍNDROME METABÓLICA 160

COMPOSIÇÃO DOS SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS 161

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIETAS PUBLICADAS NA INTERNET EM SITES DE BUSCA NÃO CIENTÍFICOS 162

CONCEPÇÃO DE UMA FERRAMENTA COMPUTACIONAL PARA A GERAÇÃO DE PLANOS ALIMENTARES PERSONALIZADOS 163

CONSUMO DE GLÚTEN E O HÁBITO INTESTINAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA ASSOCIATION BETWEEN GLUTEN 164

CONSUMO DE PROTEÍNAS, VITAMINA D E ANTIOXIDANTES POR IDOSOS AVALIADOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA E POSSÍVEIS INFLUÊNCIAS NA MASSA MUSCULAR 165

CORRELAÇÃO ENTRE DADOS ANTROPOMETRICOS E PERFIL LIPIDICO COM O INDICE DE ADIPOSIDADE VISCERAL 166

DESENVOLVIMENTO, VALIDADE RELATIVA E REPRODUTIBILIDADE DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR CURTO ACOMPANHADO DE MANUAL FOTOGRÁFICO DE PORÇÕES ALIMENTARES PARA AVALIAR O CONSUMO DE FODMAPS 167

DETERMINAÇÃO DO POLIMORFISMO DO GENE IL10 (RS1800896) EM INDIVÍDUOS AFRODESCENDENTES COM SÍNDROME METABÓLICA - UM ESTUDO CASO CONTROLE 168

DIETAS RESTRITIVAS EM ADOLESCENTES 169

DISFUNÇÃO TIREOIDIANA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: PARTICIPAÇÃO DO IODO, ZINCO, FERRO E SELÊNIO 170

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA EM PACIENTES PEDIÁTRICOS INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA 171

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NO TECIDO MUSCULAR CARDÍACO: UMA REVISÃO DE LITERATURA 172

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K) NA EXPRESSÃO DE PPARß/D EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA 173

ELABORAÇÃO DE LISTAS DE SUBSTITUIÇÕES DE ALIMENTOS APLICADAS AS DIFERENTES DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS 174

ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE UM REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ALIMENTOS PARA ESTIMATIVA DE CONSUMO ALIMENTAR EM UMA CLINICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO 175

EMPREGO DE METODOLOGIA DIRETA E INDIRETA NA AVALIAÇÃO DA GORDURA CORPORAL EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA 176

EQUAÇÕES PARA ESTIMATIVA DE PESO: NOVAS PROPOSTAS 177

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: ESTUDO CASO CONTROLE 178

ESTADO NUTRICIONAL E BIOMARCADORES DE PACIENTES COM IMUNODEFICIÊNCIA PRIMÁRIA 179

ESTADO NUTRICIONAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL DE PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR COMO PREDITORES NO AUMENTO DO RISCO CARDIOVASCULAR 180

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA 181

ESTADO NUTRICIONAL, EXAMES BIOQUÍMICOS E CONSUMO ALIMENTAR EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DA CIDADE DE SÃO PAULO 182

ESTUDO PARA ADAPTAÇÃO DO APLICATIVO NEFRODIET À POPULAÇÃO BRASILEIRA: ÂMBITO NUTRICIONAL 183

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DO EFEITO ANTIAGING DE NUTRICOSMÉTICOS À BASE DE COENZIMA Q10, RESVERATROL E CHÁ VERDE.....184

EVIDÊNCIAS DOS EFEITOS BENÉFICOS DA DIETA COM BAIXA CONCENTRAÇÃO DE FODMAP EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL E SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELÍACO 185

EVOLUÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS COM CARDIOPATIAS CONGÊNITAS EM ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL.....186

EVOLUÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA E PERFIL DE PACIENTES COM DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....187

EVOLUÇÃO DO INDIVÍDUO EM PACIENTES COM ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA.....188

FACILITAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FODMAPS POR MEIO DE UMA PLATAFORMA DIGITAL PARA NUTRICIONISTAS.....189

"FAT TALK" E O IMPACTO NA SAÚDE 190

FIBROMIALGIA: ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS ALIMENTARES E SEVERIDADE DA DOENÇA EM BRASILEIRAS USUÁRIAS DE REDES SOCIAIS 191

GLICEMIA E EXPRESSÃO DE NF-kB EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA: HÁ RELAÇÃO? 192

GRAU DE OBESIDADE E CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA.....193

IMPACTOS DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NO TRATAMENTO DO CÂNCER: PERCEPÇÃO DE NUTRICIONISTAS CLÍNICOS BRASILEIROS COM EXPERIÊNCIA EM ONCOLOGIA PEDIÁTRICA.....194

INFLUÊNCIA DO TEMPO DE DIÁLISE SOBRE OS PARÂMETROS DE CÁLCIO, FÓSFORO E PARATORMÔNIO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS.....195

INVESTIGAÇÃO SOBRE ATUAÇÃO E AUTONOMIA DE NUTRICIONISTAS CLÍNICOS EM HOSPITAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO 196

OCORRÊNCIA DE SINTOMAS DE DEPRESSÃO E CONSUMO DE ÔMEGA-3 POR MULHERES CLIMATÉRICAS 197

OCORRÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 198

OSTEOPOROSE E OSTEOPENIA EM PACIENTES COM ANOREXIA NERVOSA.....199

PARÂMETROS DE CÁLCIO E FÓSFORO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O PARATORMÔNIO SÉRICO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE 200

PERCEPÇÃO DE ACADÊMICOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NA APLICAÇÃO DO DIAGNÓSTICO DE NUTRIÇÃO PADRONIZADO PROPOSTO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO DURANTE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA.....201

PERCEPÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM BAILARINAS CLÁSSICAS.....202

PERCEPÇÕES SOBRE PESO E ALIMENTAÇÃO DOS PAIS E SUAS IMPLICAÇÕES NA PREVENÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS AO PESO. 203

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES CANDIDATOS A CIRURGIA BARIÁTRICA 204

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO ...205

PERFIL NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE IDOSOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 206

PERFIL NUTRICIONAL, BIOQUÍMICO E GENÉTICO DE MULHERES COM DISLIPIDEMIA 207

PERFIL SOCIOECONÔMICO E DE SAÚDE DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 208

PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO E INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM FILHOS DE MULHERES ATENDIDAS POR UMA CLÍNICA PARTICULAR EM BAURU: UM ESTUDO QUALI-QUANTITATIVO.....209

PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS PORTADORES DE GASTRITE.....210

PRÁTICAS ALIMENTARES E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA DE CROHN.....211

PREVALÊNCIA DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA 212

PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO ALCOÓLICA E SÍNDROME METABÓLICA.....213

PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM HIPERGLICEMIA E SÍNDROME METABÓLICA 214

QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO.....215

REVISÃO: MANEJO NUTRICIONAL DE MICRONUTRIENTES EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL E DISTÚRBIO MINERAL E ÓSSEO 216

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES COM O SERVIÇO HOSPITALAR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.....217

SAÚDE ÓSSEA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES COM ANOREXIA NERVOSA E BULIMIA NERVOSA 218

SUPLEMENTAÇÃO COM NUTRACÊUTICOS PROBIÓTICOS LACTOBACILLUS PODEM AUXILIAR NA ALTERAÇÃO DO PESO CORPORAL: REVISÃO INTEGRATIVA.....219

TAXA DE PERDA DE SONDA ENTERAL EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA PEDIÁTRICA E SUAS CAUSAS ASSOCIADAS 220

TRATAMENTO NUTRICIONAL COM ESTRATÉGIAS NÃO CONVENCIONAIS PARA OBESIDADE: EXPECTATIVAS VERSUS EXPERIÊNCIAS 221

VISFATINA E FIBROGÊNESE EM INDIVÍDUOS COM ESTEATOSE NÃO-ALCOÓLICA 222

Área: 4. Nutrição Esportiva

ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES EM PARA-ATLETAS DO DISTRITO FEDERAL ATENDIDOS EM PROJETO DE EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA 223

APRECIAÇÃO E SATISFAÇÃO CORPORAL E AUTO-OBJETIFICAÇÃO EM MULHERES PRATICANTES DE CROSSFIT 224

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PRATICANTES DE CROSSFIT NO ESTADO DE SÃO PAULO 225

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CICLISTAS AMADORES 226

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS.....227

COMPARAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES ENTRE PRATICANTES DE CROSSFIT E MUSCULAÇÃO 228

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE BAILARINOS DE UMA COMPANHIA DE DANÇA PROFISSIONAL 229

DIETAS RESTRITIVAS E PRATICAS ALIMENTARES EM FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE NATAÇÃO E MUSCULAÇÃO.....230

DISCORDÂNCIA ENTRE O GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO A PARTIR DE FÓRMULAS PREDITIVAS E CALORIMETRIA INDIRETA EM MULHERES PARA-ATLETAS DO DISTRITO FEDERAL.....231

EFEITO DA TAURINA ASSOCIADA A NANO PARTICULAR DE OURO EM PARÂMETROS DE ESTRESSE OXIDATIVO EM CAMUNDONGOS EXPOSTOS AO MODELO DE "OVERUSE" 232

EFEITOS DO ÁCIDO URSÓLICO SOBRE O PERFIL INFLAMATÓRIO EM INDIVÍDUOS FISICAMENTE ATIVOS COM CONSUMO ALIMENTAR HIPERPROTEICO SUBMETIDOS AO TREINAMENTO DE FORÇA.....233

ESTUDO PILOTO DA ASSOCIAÇÃO DE PADRÃO ALIMENTAR E DISTRIBUIÇÃO PROTEICA AO LONGO DO DIA VS. PROTEINÚRIA OU ALBUMINÚRIA PÓS-TREINO EM ATLETAS DE NATAÇÃO.....234

EXPRESSÃO GÊNICA DE UCP2 E GORDURA CORPORAL DE MULHERES COM OBESIDADE SUBMETIDAS A TREINAMENTO FÍSICO 235

O BOCHECHO COM CAFEÍNA NÃO ALTERA AS CONCENTRAÇÕES DE IL6, PCR, GLICOSE E LACTATO, E PRESSÃO ARTERIAL EM CORREDORES: EFEITOS DO POLIMORFISMO NO GENE DA CYP1A2 236

O BOCHECHO COM CAFEÍNA NÃO ALTERA O TEMPO DE CORRIDA, POTÊNCIA E PERCEPÇÃO SUBJETIVA DE ESFORÇO EM INDIVÍDUOS COM POLIMORFISMO NO GENE DA CYP1A2....237

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE JOGADORES DE FUTEBOL 238

PERFIL DE FREQUENTADORES DE ACADEMIA COM ALTO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL NA PERSPECTIVA DO MODELO TRANSTEÓRICO 239

RELAÇÃO ENTRE A AUTOIMAGEM CORPORAL DE HOMENS FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE MUSCULAÇÃO E USO INDISCRIMINADO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES 240

RELAÇÃO ENTRE PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO, GLICEMIA, PERFIL LIPÍDICO E SAÚDE ÓSSEA DE MULHERES COM ANOREXIA NERVOSA E BULIMIA NERVOSA....241

RISCO CARDIOVASCULAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM UNIVERSITÁRIOS DE SÃO PAULO 242

RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS....243

SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA A CURTO PRAZO NÃO EVITA PERDA DE FORÇA INDUZIDA POR SESSÃO DE EXERCÍCIO CONCORRENTE EM HOMENS TREINADOS RECREACIONALMENTE CONSUMINDO DIETA HIPERPROT.244

TENDÊNCIA À VIGOREXIA E FATORES DE RISCO EM HOMENS PRATICANTES ASSÍDUOS DE MUSCULAÇÃO....245

Área: 5. Nutrição Experimental

A DIMINUIÇÃO DO RECEPTOR DE G-CSF EM CÉLULAS PROGENITORAS GRANULOCÍTICAS PROVOCA NEUTROPENIA NA DESNUTRIÇÃO PROTEICA....246

A SUPLEMENTAÇÃO COM CARURU (AMARANTHUS VIRIDIS) POSSUI EFEITO HEPATOPROTETOR NO DESENVOLVIMENTO DA CIRROSE HEPÁTICA EXPERIMENTAL INDUZIDA POR TIOACETAMIDA 247

A SUPLEMENTAÇÃO DE GLUTAMINA REDUZ A MIGRAÇÃO DE NEUTRÓFILOS PARA LOCAIS DE INFECÇÃO PROVOCADOS PELO ESTÍMULO COM LIPOPOLISSACARÍDEO POR UM MECANISMO DE VÁRIAS ETAPAS 248

ANÁLISE DE BIOACESSIBILIDADE DE PEPTÍDEOS DO AMARANTO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS-ALEGRIA) EM PLASMA E SORO DE RATOS 249

AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO DE CITOCINAS RELACIONADAS A RESPOSTA IMUNOLÓGICA INATA EM MODELO DE ENVELHECIMENTO SUBMETIDO A CARÊNCIA PROTEICA 250

CÃES DE DETECÇÃO DE GLÚTEN NA MANUTENÇÃO DA SAÚDE DE PESSOAS PORTADORAS DA DOENÇA CELÍACA 251

CÚRCUMA NÃO PROMOVE EFEITO BENÉFICO NO PERFIL LIPÍDICO E NA PREVENÇÃO DO GANHO DE PESO EM ANIMAIS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA....252

CURCUMA LONGA L MELHORA DISFUNÇÃO METABÓLICA ASSOCIADA AO DESEQUILÍBRIO DO ESTADO REDOX HEPÁTICO EM RATOS ALIMENTADOS COM FRUTOSE....253

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTO PARA COMPOSIÇÃO DE DIETA CETOGÊNICA PARA CRIANÇAS COM EPILEPSIA REFRATÁRIA....254

EFEITO DA CASTANHA-DO-BRASIL NA MASSA ÓSSEA....255

EFEITO DA RUTINA NO TRATAMENTO DA CIRROSE HEPÁTICA INDUZIDA POR TIOACETAMIDA: ESTUDO EXPERIMENTAL EM RATOS....256

EFEITO HEPATOTÓXICO E METABÓLICO DE SHAKE E SUPLEMENTO DE VITAMINAS E MINERAIS NO CONTROLE DE PESO EM RATOS WISTARS....257

EFEITOS DO EXTRATO AQUOSO DE MORINDA CITRIFOLIA LINN. (NONI) NA COMPOSIÇÃO CORPORAL E NOS PARÂMETROS METABÓLICOS EM CAMUNDONGOS SUBMETIDOS À DIETA RICA EM LIPÍDIOS E FRUTOSE.....258

EFEITOS DO EXTRATO DE *HIBISCUS SABDARIFFA L.* NO GANHO DE PESO, ADIPOSIDADE CORPORAL E RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA.....259

EXTRATOS DE KOMBUCHA: ATIVIDADE SOBRE CEPAS FÚNGICAS DE CANDIDA ALBICANS E CANDIDA PARAPSILOSIS 260

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D E ADIÇÃO DE SEVELAMER NA RAÇÃO SOBRE O METABOLISMO ENERGÉTICO CARDÍACO EM RATOS 261

INTERCORRÊNCIAS NUTRICIONAIS DO CONSUMO CRÔNICO DE ÁLCOOL E TABACO.....262

METABÓLITOS, TEMPO DE CULTIVO E TIPO DE CHÁ: QUAL É O IDEAL PARA PRODUÇÃO DE KOMBUCHA?.....263

O CONSUMO DE CASTANHA-DO-BRASIL PROMOVE ALTERAÇÃO NO PERCENTUAL DE GORDURA, NA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E NO HDL 264

O EUGENOL APRESENTOU BAIXO EFEITO NA PREVENÇÃO DO GANHO DE PESO.....265

ÓLEO DE LINHAÇA, NO PÓS-DESMAME, PROMOVE MAIOR QUALIDADE ÓSSEA EM RATOS JOVENS.....266

ÓLEO DE LINHAÇA, NO PÓS-DESMAME, PROMOVE MELHOR PERFIL LIPÍDICO E MAIOR MASSA DO TECIDO ADIPOSO MARROM 267

QUALIDADE MICROBIOLOGICA DO KEFIR 268

Área: 6. Saúde Coletiva

A CIRURGIA BARIÁTRICA COMO FATOR DE REDUÇÃO DE CUSTOS E DOS RISCOS DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS RELACIONADAS À OBESIDADE E SOBREPESO 269

A INFLUÊNCIA DA MÍDIA E PUBLICIDADE NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES: O PAPEL DA ORIENTAÇÃO ALIMENTAR 270

A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIAS DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA-SP 271

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÃO CULINÁRIA ADAPTADA PARA CRIANÇAS ALÉRGICAS AO OVO 272

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO: TEMPO E FREQUÊNCIA EM UMA AMOSTRA DE MÃES 273

ALIMENTAÇÃO E O MEIO AMBIENTE: RELATO DE EXPERIÊNCIA 274

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHES BENEFICIADAS PELO NUTRISUS.....275

ANÁLISE DE CUSTO E OFERTA DE ALIMENTOS FONTES, ENRIQUECIDOS/FORTIFICADOS E SUPLEMENTOS DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS ÔMEGA-3: QUAL FONTE É A MAIS ECONÔMICA? 276

ANÁLISE DOS ALERGÊNICOS DECLARADOS EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES EM SHOPPINGS 277

APLICAÇÃO DO INTERNATIONAL PHYSICAL ACTIVITY QUESTIONNAIRE PARA DETERMINAÇÃO DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA TÊXTIL.....278

APOIO SOCIAL EM GESTANTES DE ALTO RISCO E DESFECHOS NEONATAIS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 279

ASPECTOS NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS PORTADORAS DA SÍNDROME DE DOWN.....280

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA POPULAÇÃO BRASILEIRA 281

ASSOCIAÇÃO ENTRE SIMULTANEIDADE DE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DCNT E AUTOPERCEPÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE NA POPULAÇÃO BRASILEIRA 282

ATITUDES EM RELAÇÃO A OBESIDADE DE PROFISSIONAIS DA ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA.....283

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE COMPOSTO LÁCTEO FONTE DE FERRO EM COMPARAÇÃO AO LEITE DE VACA POR PRÉ-ESCOLARES DO INTERIOR DE SÃO PAULO 284

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DE VITAMINAS A E C DO CARDÁPIO DA REDE PÚBLICA DE ENSINO EM RELAÇÃO AS RECOMENDAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) 285

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA ÀS CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM PARALISIA CEREBRAL EM UMA INSTITUIÇÃO NO MUNICÍPIO DO GUARUJÁ/SP 286

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS SERVIDOS PARA ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DO ESTADO DE SÃO PAULO UTILIZANDO A FERRAMENTA IQ COSAN 287

AVALIAÇÃO DA CONDUTA NUTRICIONAL PARA ESTUDANTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DO INTERIOR PAULISTA COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS 288

AVALIAÇÃO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM RELAÇÃO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL 289

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MENU INFANTIL EM SHOPPINGS DA ZONA OESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO 290

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE SAUDABILIDADE E PADRÃO NO CONSUMO DE LEITE DE VACA E DERIVADOS POR UNIVERSITÁRIOS 291

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO E DA SATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ESTUDANTES DE UM CURSO DE ENFERMAGEM 292

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS MARMITAS DE OPERÁRIOS DE UMA INDÚSTRIA PRODUTORA DE EMBALAGENS DE PLÁSTICO NA CIDADE DE SÃO PAULO 293

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE OBESIDADE E QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES 294

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA TÊXTIL 295

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE CÁLCIO E VITAMINA D POR JOVENS UNIVERSITÁRIOS 296

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES DO CARDÁPIO DE UMA REDE PÚBLICA DE ENSINO COMPARADO AOS VALORES ESTABELECIDOS PELO PNAE 297

AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES DE UM COLÉGIO PARTICULAR DA REGIÃO OESTE DE SÃO PAULO: MELHORANDO HÁBITOS E ESCOLHAS ALIMENTARES 298

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES DO SEGUNDO E TERCEIRO TRIMESTRE DO MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA (SP) 299

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA ORGANIZAÇÃO SOCIAL SEM FINS LUCRATIVOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS 300

BEM-ESTAR SUBJETIVO E QUALIDADE DE VIDA DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE APOIO À REORIENTAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR 301

CARACTERÍSTICAS DE COMPARTILHAMENTO DE REFEIÇÕES ENTRE CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES QUE APRESENTAM OU NÃO DOENÇAS ORGÂNICAS ASSOCIADAS 302

CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DAS GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 303

COEXISTÊNCIA DE EXCESSO DE PESO ENTRE OS FILHOS E SEUS PAIS E FATORES ASSOCIADOS 304

COMÉRCIO MUNDIAL DE ALIMENTOS: UMA ANÁLISE DA INSERÇÃO DOS PAÍSES NAS REDES DE TROCAS BILATERAIS SEGUNDO NÍVEL DE RENDA 305

COMPARAÇÃO ENTRE A ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ONIVOROS E VEGETARIANOS 306

COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E ATIVIDADE FÍSICA DE ESCOLARES DE UMA REDE PÚBLICA DE ENSINO 307

CONHECIMENTO SOBRE LEITE DE VACA POR UNIVERSITÁRIOS DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR 308
CONSUMO DIETÉTICO DE TRABALHADORES COM RELAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO PAT.....309
CONSUMO MÉDIO DE ALIMENTOS CONFORME NÍVEL DE PROCESSAMENTO DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS.....310
CONTRIBUIÇÃO DE SNACKS NA ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES E ADULTOS JOVENS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.....311
DIFERENÇAS SOCIAIS SE RELACIONAM COM A IDADE DE INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO PRIMEIRO ANO DE VIDA. ESTUDO CLAB- BRASIL 312
DISTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO DE CAROTENOIDES SEGUNDO RENDA DOMICILIAR MENSAL.....313
DISTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO DE POLIFENÓIS SEGUNDO RENDA DOMICILIAR MENSAL 314
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA PARA NUTRICIONISTAS QUE ATUAM COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DE SANTA CATARINA 315
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA O TRATAMENTO DA HIPERTENSÃO E DIABETES EM IDOSOS. 316
EFEITO DO ÁCIDO ÚRICO SOBRE A PRESSÃO ARTERIAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO 317
EFEITO DO DIA E DO NÚMERO DE RECORDATÓRIOS NA REPRODUTIBILIDADE DO WEB-CAAFE EM ESCOLARES ..318
EFETIVIDADE DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE 319
EFICÁCIA DO GRUPO TERAPÊUTICO NUTRICIONAL FRENTE AO ATENDIMENTO AMBULATORIAL INDIVIDUALIZADO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA.....320
ELABORAÇÃO DE CURVA DE PENETRAÇÃO DE CALOR EM PASTEURIZAÇÃO DE LEITE HUMANO DE UM BANCO DE LEITE.....321
ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE PARAGUAÇU - MG.....322
ESTADO NUTRICIONAL, IMAGEM CORPORAL E A OCORRÊNCIA DE BULLYING 323
ESTILOS PARENTAIS E CONSUMO DE FIBRAS EM CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES.....324
ESTIMATIVA DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA HABITUAL DE GESTANTES E FATORES ASSOCIADOS 325
ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE CAROTENOIDES PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA 326
ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE GLICOSINOLATOS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA.....327
ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE POLIFENÓIS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA.....328
ESTRATÉGIAS DE MELHORIA DA ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL DOS USUÁRIOS DE UM CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL.....329
ESTRATÉGIAS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA ESCOLARES EM REDE MUNICIPAL.....330
ESTRESSE PERCEBIDO E MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR NÃO SAUDÁVEL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS.....331
ESTUDO SOBRE O CONHECIMENTO, USO E ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS PRODUZIDOS EM RESIDÊNCIA.....332
EVOLUÇÃO DO PODER AQUISITIVO DO SALÁRIO MÍNIMO EM RELAÇÃO À CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS E AO CONSUMO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA.....333
FATORES ASSOCIADOS AOS TIPOS DE DIFICULDADES ALIMENTARES.....334

FREQUÊNCIA DE CONSUMO E PADRÕES ALIMENTARES DO CAFÉ DA MANHÃ DE ESCOLARES 335
IMAGEM CORPORAL DE MULHERES FREQUENTADORAS DE ACADEMIAS 336
IMPACTO DA CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS E CRECHES PÚBLICAS EM RELAÇÃO AS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL EM UM MUNICÍPIO DE GOIÁS.....337
IMPLICAÇÕES DA DIETA NAS RELAÇÕES SOCIAIS DE ADOLESCENTES VEGETARIANOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA 338
INTERAÇÕES ENTRE MÃES E SEUS BEBÊS NAS ABORDAGENS TRADICIONAL E BABY-LED WEANING (BLW) DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR.....339
INTERNET COMO FACILITADORA DO PREPARO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE DOMÉSTICO: PERCEPÇÕES DE ADULTOS JOVENS 340
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES NA PRIMEIRA INFÂNCIA DO INTERIOR DE SÃO PAULO 341
LANCHE SEGURO: ANÁLISE DA APLICABILIDADE DA LEGISLAÇÃO E CONHECIMENTO EM PREVENÇÃO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - UM ESTUDO REALIZADO NOS QUIOSQUES DA PRAIA DE SANTOS, SP.....342
LANCHEIRA SAUDÁVEL - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ESCOLA PRIVADA.....343
MAPEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DISTRIBUIDORES DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN NA REGIONAL DO BOA VISTA, CURITIBA: POSSÍVEIS DESERTOS ALIMENTARES PARA CELÍACOS 344
MOTIVOS DO BAIXO CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS/LEGUMES EM MULHERES COM ELEVADA PREVALÊNCIA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR.....345
NÍVEIS SÉRICOS DE FERRITINA EM IDOSOS DE UMA COORTE POPULACIONAL: RESULTADOS PRELIMINARES.....346
OFICINA CULINÁRIA E ATIVIDADE EDUCATIVA ALUSIVA AO DIA DA SAÚDE E NUTRIÇÃO.....347
ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL, FISIOTERAPÊUTICO E FARMACOLÓGICO DE PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA 348
PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AOS TERMOS TRADICIONAL, ORIGINAL E OUTROS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 349
PERCEPÇÃO SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS DE ESTUDANTES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFAFIBE EM BEBEDOURO/SP 350
PERCEPÇÕES DE ADULTOS JOVENS QUE GOSTAM E QUE NÃO GOSTAM DE COZINHAR SOBRE O PREPARO DE REFEIÇÕES NO AMBIENTE DOMÉSTICO 351
PERCEPÇÕES DE ADULTOS ONÍVOROS SOBRE A DIETA VEGETARIANA 352
PERFIL ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE UMA ESCOLA PRIVADA DA CIDADE DE SÃO PAULO 353
PERFIL NUTRICIONAL E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES INDÍGENAS DO MUNICÍPIO DE DOURADOS-MS.....354
PERFIL NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE INDIVÍDUOS COM LESÃO MEDULAR PRATICANTE DE ATIVIDADE FÍSICA 355
PERFIL SÓCIOECONÔMICO DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE.....356
POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....357
PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA POR PACIENTES COM RETOCOLITE ULCERATIVA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA.....358
PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UBS EM SÃO VICENTE/SP 359

PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG: UM ESTUDO COMPARATIVO COM O ESTADO DE MINAS GERAIS E O BRASIL 360

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO ASSOCIADOS A DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS.....361

QUALIDADE NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE CARDÁPIOS: UM OLHAR SOBRE A DIMENSÃO SOCIAL DA SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA 362

SAÚDE E BEM-ESTAR NO LOCAL DE TRABALHO EM COLABORADORES UNIVERSITÁRIOS: INFLUÊNCIA DA IDADE 363

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES DE UM ABRIGO EM SÃO PAULO-SP.....364

SUB-RELATO DA INGESTÃO ENERGÉTICA AVALIADO NO ESTUDO DE VALIDAÇÃO DA VERSÃO BRASILEIRA DO SOFTWARE GLOBODIET.....365

UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES METODOLOGIAS PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR PÚBLICA 366

Área: 1. Comunicação em Saúde

LEGITIMIDADE DA INFORMAÇÃO TÉCNICO-CIENTIFICA QUE CHEGA AO GRANDE PÚBLICO: O CASO IARC DA RELAÇÃO ENTRE CARNE E CÂNCER.

Autores: VANESSA KORZ; CAROLINA BOTTINI PRATES; LUCIANA CAMPOS; JULIANA T. GRAZINI SANTOS

Instituição: Fundação Verakis

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A desinformação não é um fenômeno novo, porém, a velocidade e o alcance de notícias falsas se propagam pelos meios digitais é algo com que ainda não sabemos lidar. Quando as notícias tratam de "ciência", elas seguem um padrão falso moderado, caracterizado pela vulgarização inadequada das fontes primárias, que há muito tempo dificultam a compreenssão por parte do público leigo do signficado e funções da ciência assim como de seus resultados.

OBJETIVOS

No presente estudo, o tema "consumo de carne vermelha e carne processada e o risco de câncer" foi escolhido para analisar o percurso das notícias e a legitimidade da mesma, em função da velocidade de disseminação, do alcance e da repercussão da mesma.

METODOLOGIA

Encontraram-se 85000 links na busca na plataforma Google®, utilizando como palavras chaves: "carne vermelha", "câncer", "carne processada" e "embutidos". Analisaram-se 26 publicações a partir da reunião do IARC sobre o tema "Red meat and processed meat" que ocorreu entre 6 e 13/10/2015, na França, com título, subtítulo e conteúdo condizentes com a temática pesquisada. Os artigos sobre vegetarianismo foram excluidos para limitar o viés ideológico.

RESULTADOS

A publicação do press release de uma reunião sobre a relação do consumo de carne e a incidência de cancer coloretal do IARC em 09/10/2015 desencadeou uma série de artigos antes mesmo da publicação oficial da conclusão desta reunião (26/10/2015), comprovando que a maior parte das publicações destinadas ao grande público não utilizaram a fonte primaria da informação, causando obrigatoriamente uma distorção da conclusão do IARC. Nos títulos 68% utilizaram as siglas WHO ou OMS, enquanto 8% as utilizou no subtítulo. Com relação às fontes de informação, 4% utilizaram a fonte primaria, 40% fontes terceiras e 56% apesar de citarem algumas fontes, não as referenciavam. Outro aspecto importante foi o fato de órgãos de classe profissional utilizarem em suas publicações de posicionamento fontes terceiras e não a fonte primaria. Descobriu-se também que o estudo prometido pelo IARC não foi oficialmente publicado até o momento.

CONCLUSÃO

Esta investigação demonstrou que a maioria dos artigos, dirigidos para o grande público, não têm legitimidade cientifica por não utilizarem informações recolhidas diretamente da fonte primária sobre a qual as informações são apoiadas. Pode-se reiterar o aspecto comercial dos meios de informação de massa, como descreve Marcondes Filho (2002), onde siglas conhecidas e bem reputadas são utilizadas para aumentar a audiência.

ISBN: 978-85-87121-52-3

TBCA 7.0 - VERSÃO COMEMORATIVA DOS 20 ANOS: ATUALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE APP

Autores: ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; KRISTY SORAYA COELHO; EDUARDO PURGATTO; BERNADETTE DGM FRANCO; FRANCO M LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: Food Researd Center - FoRC; FCF-USP; BRASILFOODS

Contato: elibi@usp.br

INTRODUÇÃO

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) está sendo desenvolvida nos últimos anos pela BRASILFOODS, Universidade de São Paulo e Centro de Pesquisa em Alimentos. Comemorando os 20 anos da TBCA, está sendo lançada a versão 7.0 a fim de aumentar sua utilização.

OBJETIVOS

Ampliar o número de informações de alimentos, aumentar a usabilidade do website e desenvolver um aplicativo para celulares (APP).

METODOLOGIA

Foram calculadas a composição química de centenas de preparações consumidas no Brasil e os bancos adaptados para utilização em aplicativos. Uma nova classificação por tipo de alimento foi inserida para permitir novos filtros. Foram inseridas informações sobre a quantidade de açúcar e sódio adicionada às preparações.

RESULTADOS

A TBCA versão 7.0 está disponível on-line gratuitamente (www.fcf.usp.br/tbca), com usabilidade e interface mais amigável para consulta em computadores e tablets. O aplicativo foi especialmente desenvolvido para smartphones (IOS e Android). O Banco de Dados para Avaliação da Ingestão de Nutrientes (TBCA BD-AIN) apresenta dados de composição para 34 componentes: - composição centesimal, frações lipídicas, 10 minerais e 10 vitaminas, e também sal e açúcar adicionados, para mais de 3.400 alimentos com cerca de 85% de informações nacionais. Os dados também podem ser consultados por tipo de alimento (*in natura*; alimentos com preparo simples; alimentos processados (ingredientes); produtos processados prontos para consumo; preparações), além da busca tradicional por nome de alimentos (em português, inglês ou científico), por grupo de alimento ou por componente. O Banco de Biodiversidade (BD-B) apresenta dados analíticos originais de mais de 1200 alimentos. A consulta gera um relatório on-line, com as informações disponíveis e suas referências bibliográficas, dependendo do banco de dados consultado. Estes relatórios apresentam dados de nutrientes por 100 g, sendo que no BD-AIN há informação também por medidas caseiras e sobre o tipo de dado (analítico, calculado ou atribuído).

CONCLUSÃO

O website TBCA 7.0 pode ser usado para avaliação da ingestão de nutrientes da população em geral e para auxiliar profissionais na prescrição dietética. O aplicativo móvel facilita a disseminação de informações sobre composição de alimentos em alimentos consumidos no Brasil.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AMENDOJOR: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CONFEITO ELABORADO COM BANANA, AMENDOIM E CHOCOLATE

Autores: BIANCA BARRAK LOPES; MARIANA MAIA; ANDREA GUERRA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: biancabarrak@gmail.com

INTRODUÇÃO

Observa-se um movimento crescente de conscientização da relação entre saúde e alimentação pela sociedade. A pressão dos consumidores e de órgãos legisladores têm levado as indústrias alimentícias a substituir ingredientes e disponibilizar produtos mais saudáveis sem desmerecer as qualidades sensoriais.

OBJETIVOS

Desenvolver e avaliar sensorialmente um confeito inspirado no tradicional alfajor com substituição da bolacha à base de farinha de trigo e gordura por banana liofilizada, e a substituição do recheio de doce de leite por pasta de amendoim nas versões de cobertura com chocolate ao leite e amargo (70%).

METODOLOGIA

Foi elaborado um confeito com duas fatias de banana liofilizadas recheados com pasta de amendoim. Não foram acrescidos outros ingredientes à banana ou pasta de amendoim. As bananas recheadas com pasta de amendoim foram envolvidas em chocolate ao leite e 70% temperados a 28ºC e 35ºC, respectivamente. O confeito apresentou distribuição em peso de 40% para bananas e o chocolate, e 20% para a pasta de amendoim. As duas versões foram submetidas a um teste de análise sensorial afetivo de aceitação. O painel de degustadores foi composto por sessenta indivíduos maiores de 18 anos, não treinados. Aplicou-se o teste de aceitação por escala hedônica de 9 pontos, ancorados em “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” para avaliação dos atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global.

RESULTADOS

As duas versões de confeito tipo alfajor de banana recheados de amendoim foram aceitas sensorialmente, sendo que a versão chocolate ao leite recebeu melhor avaliação em relação ao amargo (70%), sendo a média, respectivamente para os atributos: cor 7,4±1,9 e 7,2 ± 1,9; odor 7,9 ± 1,4 e 7,4 ±1,7; sabor 7,2 ± 1,9 e 6,0 ± 2,2 ; textura 6,7 ± 2,2 e 6,5 ± 2,0 e aceitação global 7,3 ± 1,8 e 6 ± 2,0. Para a porção de 25g as versões de chocolate ao leite e amargo apresentaram 100 kcal e 105kcal, respectivamente. Ambos os produtos apresentaram intenção de compra de 65%.

CONCLUSÃO

As versões do confeito de banana liofilizada com recheio de pasta de amendoim, com cobertura de chocolate foram aceitas sensorialmente e bem avaliadas em relação a intenção de compra, representando uma opção de produto frente às versões disponíveis no mercado varejista.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE DO CARDÁPIO VEGETARIANO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: LETÍCIA CICILIATO; MAYARA DRIGO; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

O mercado de refeições coletivas forneceu 11 milhões de refeições/dia em 2016, com aumento do público vegetariano. Buscando atender essa nova demanda, muitas UANs têm incluído opções vegetarianas em seus cardápios.

OBJETIVOS

Analisar a composição nutricional e as características qualitativas de cardápio vegetariano de uma UAN.

METODOLOGIA

Durante 1 semana em agosto de 2017, acompanhou-se o prato base, prato principal e guarnição do cardápio vegetariano de uma UAN, que atende cerca de 600 pessoas ao dia. Para a análise quantitativa foram utilizadas tabelas de composição centesimal de nutrientes, com o apoio do software DIETBOX (2017) e os resultados comparados às recomendações nutricionais diárias para adultos saudáveis do Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014) para calorias; Organização Mundial de Saúde (2003) para macronutrientes, Recomendações Diárias de Ingestão (2001) para micronutrientes e Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005) para fibras. Observando-se como as preparações eram dispostas no prato do cliente, pôde-se analisar a harmonia, cores e combinação de texturas, além da frequência de ingredientes.

RESULTADOS

Considerando-se que a refeição almoço compreende 35% do valor energético total, pôde-se observar que a média de calorias foi de 770,41kcal, estando um pouco acima da recomendação. Apresentou 52,7% de carboidratos, 15,8% de proteínas e 31,7% de lipídeos. Em relação a micronutrientes, observou-se 0,66mcg de vitamina B12, 1770mg de sódio e 3,78mg de ferro. Já para fibras, encontrou-se média de 15,9mg, quantidade acima da recomendação para a refeição. Algumas combinações de prato principal e guarnição não se apresentaram atraentes para o consumidor, conferindo monotonia, por conta da coloração das preparações, modo de preparo semelhante, como refogados ou no vapor, além da alta frequência de alimentos como cenoura e queijo. Notou-se ainda pouca variação de leguminosas, sendo usados basicamente dois tipos de feijões.

CONCLUSÃO

O cardápio avaliado possui inadequações em relação aos macro e micronutrientes. Entretanto, o que chamou mais atenção foi a qualidade sensorial, já que as preparações não eram muito atrativas, coloridas ou que combinassem entre si e que estimulassem o consumo, além de ingredientes que se repetiam em demasia. O cardápio vegetariano planejado adequadamente pode atingir as recomendações nutricionais facilmente e se houver equilíbrio, harmonia e adequação sensorial entre as preparações estimula-se maior consumo por parte do público vegetariano.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS DOS UTENSÍLIOS DE UMA UAN HOSPITALAR

Autores: MARIANA FERNANDES DE OLIVEIRA; RAISSA FERNANDES VEIGA; BEATRIZ DE ALMEIDA PEDROSO; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

Em UANs hospitalares a adoção de práticas rígidas no controle higiênico-sanitário é fundamental, haja visto a presença de pacientes que constituem grupo de risco para infecções hospitalares.

OBJETIVOS

Avaliar as condições higiênico sanitárias e microbiológicas de utensílios de uma UAN hospitalar.

METODOLOGIA

Foi realizado acompanhamento direto com os colaboradores responsáveis pela higienização dos utensílios utilizados pelos pacientes. A análise microbiológica consistiu em determinar a presença de microrganismos aeróbios mesófilos, bolores, leveduras, coliformes a 35°C e coliformes a 45°C através da técnica de esfregaço de superfície dos seguintes utensílios usados nas refeições de pacientes: bandeja, cloche, consomê, prato, xícara, talher e garrafa térmica. O carrinho onde são dispostas as refeições dos pacientes também foi observado.

RESULTADOS

Os resultados das análises da amostra da garrafa térmica para coliformes a 35°C (1,96 NMP/cm2), coliformes a 45°C (1,96 NMP/cm2) e bactérias mesófilas aeróbias (1,12 x 102 UFC/cm2) evidenciam a ineficiência dos processos de limpeza e desinfecção. Observou-se também crescimento microbiano na superfície de contato amostrada da bandeja plástica, com 7 UFC/cm2 para mesófilos aeróbios. Diversas etapas no processo de higienização não são seguidas. A falta de controle sobre as operações de limpeza, o treinamento não direcionado e a grande quantidade de utensílios a serem higienizados em um curto período de tempo foram os principais fatores observados como sendo responsáveis pela inadequação de determinadas etapas no processo de higienização dos utensílios.

CONCLUSÃO

As operações não estão de acordo com o que é preconizado no Manual de Boas Práticas e POP's da unidade. Treinamentos mais freqüentes e direcionados ao ambiente hospitalar, bem como um monitoramento constante das operações por parte dos técnicos de nutrição e nutricionistas podem ser capazes de solucionar falhas nos processos de limpeza e aprimorar sua execução.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE DA EFICÁCIA DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS, SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS EM UAN DE SÃO PAULO

Autores: LUIZA GUIMARÃES TIROLI; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

Segundo a OMS, manipuladores são responsáveis por 26% dos surtos de DTAs e utensílios e equipamentos contaminados participam de 16% dos surtos. Assim, na rotina de UANs, padrões de higiene e segurança alimentar adequados são imprescindíveis.

OBJETIVOS

Analisar a eficácia de higienização de hortaliças, superfícies e utensílios em uma UAN de São Paulo.

METODOLOGIA

Foram observados a técnica de higienização e preparo de saladas e o procedimento para a higienização de utensílios e superfícies usados para seu apoio. Em seguida, foram coletadas amostras da salada pronta e das superfícies e utensílios já higienizados: faca de corte, bowl de plástico, placa de corte e gastronorm perfurada, usando técnica de esfregaço de superfícies. Pretendeu-se, assim, determinar a presença de microrganismos aeróbios mesófilos, bolores, leveduras, coliformes a 35°C e coliformes a 45°C.

RESULTADOS

Na etapa de higienização da alface foram encontradas duas não conformidades: a lavagem não foi feita folha por folha e a salada pronta não foi deixada sob refrigeração. Foi observado crescimento de colônias de bactérias na alface, com contagem de 10,2 x 10-4 UFC/g. As amostras coletadas dos utensílios e superfícies trazem resultados não satisfatórios, indicando que todas as amostras analisadas tiveram crescimento significativo de fungos, leveduras e colônias de bactérias, mesmo estando higienizados. Em relação ao procedimento de higienização dos itens que entram em contato com a verdura já higienizada, foi verificado que os mesmos são higienizados sempre ao final da distribuição e empilhados em bancada, sem proteção (descobertos) e ainda molhados. No dia seguinte, é feita a montagem das saladas nos utensílios, sendo verificado que não é feita uma nova higienização, nem borrifado álcool 70%. Para finalizar, foi aplicado treinamento aos funcionários da UAN, orientando-os sobre a importância da higienização correta de superfícies, utensílios e verduras, reforçando as técnicas corretas de higienização e os perigos no descuido dos processos.

CONCLUSÃO

O crescimento de microrganismos nas placas incubadas com a verdura higienizada e nas placas semeadas com meio de cultura específico para utensílios e superfícies, pode ser explicado basicamente pela umidade deixada nos utensílios, falta de proteção quando armazenados e má higienização dos mesmos. As falhas devem ser detectadas por meio do acompanhamento diário e assim, reforçadas as técnicas adequadas e eficazes de higienização de hortaliças, superfícies e utensílios.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE AÇAÍ COMERCIALIZADAS EM REDES DE SUPERMERCADOS

Autores: NARA V DOS A BARROS; JÉSSICA KEILANE DA SILVA ANDRADE; MARIA DAS G QUARESMA L FERREIRA; ELIAKIM A DA SILVA; EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA; BRUNA BARBOSA ABREU; GLEYSON MOURA DOS SANTOS; PAULO VÍCTOR DE LLIMA SOUSA

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O açaizeiro é uma palmeira tipicamente brasileira, prevalente da região amazônica com predomínio no Amapá e Pará, seu fruto o açaí, é utilizado na produção de sucos, sorvetes, picolés, polpas, geleias, licores e alimentos energéticos. O açaí é rico em proteínas, lipídeos, fibras, vitamina E e diversos minerais. Pela praticidade e a busca por produtos mais saudáveis, a polpa de frutas é uma ótima opção de substituição com elevado valor nutricional, já que as frutas são perecíveis e se deterioram com mais facilidade. Devido ao elevado consumo e comercialização de polpas de açaí e por ser um produto altamente perecível, torna-se imprescindível à realização de análises microbiológica para se verificar as condições higienicossanitárias na qual o produto foi submetido e os riscos que este pode oferece a saúde do consumidor.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de polpas de açaí comercializadas em redes de supermercados.

METODOLOGIA

Foram realizadas análises para detectar a presença de Salmonella spp e de coliformes totais nas amostras.

RESULTADOS

Os resultados obtidos demonstraram a ausência de Salmonella e os coliformes totais em todas amostras de polpas de açaí, estando de acordo com os padrões preconizados pela legislação vigente (RDC n°12/2001), sendo consideradas adequadas para o consumo humano.

CONCLUSÃO

Diante disso, torna-se de suma importância à avaliação contínua da presença de microrganismos que possam acarretar riscos à saúde do consumidor, garantindo, assim o controle higiênico-sanitário, bem como adoção de medidas preventivas eficientes que diminua essa contaminação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓLIDOS NA PRODUÇÃO E SECAGEM DO KEFIR POR SPRAY DRYER

Autores: BEATRIZ SILVA; LUIZA PEDROSO; JESSICA DUARTE; VITOR PEQUENO; ADRIANA YANO; THAMIRES SANTOS; ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: isabela.pereira@mackenzie.br

INTRODUÇÃO

O kefir se apresenta como grãos gelatinosos que, quando inoculados no leite, produzem um leite fermentado acidificado com atividades probióticas. A obtenção de kefir em pó pode ser uma estratégia para aumentar o prazo de validade, reduzir os custos de armazenamento e aumentar a praticidade no preparo e uso do produto.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi obter um produto em pó fermentado a partir de grãos de kefir que preservem características e sobrevivência de microrganismos após a desidratação por Spray Drying.

METODOLOGIA

O kefir foi fermentado em 12 e 25% (m/m) de leite em pó desnatado reconstituído e depois atomizado. Avaliaram-se o crescimento de grãos, produção, umidade, composição nutricional, teor de kefiran e sobrevivência microbiológica dos pós obtidos. O produto foi caracterizado por calorimetria exploratória diferencial (DSC) e Microscopia Eletrônica de Varredura (MEV).

RESULTADOS

Após a secagem, o rendimento e o teor de kefiran das amostras com sólidos iniciais de 12% foram maiores que 25% e a umidade foi menor. Foi obtida uma elevada taxa de sobrevivência para bactérias ácido-lácticas no produto em pó (107 UFC/ g) produzido a 12% (m/m). No entanto, leveduras não sobreviveram ao processo. A análise das imagens por MEV mostrou microcápsulas com formato arredondado e superfície preservada enquanto os resultados da análise por DSC mostrou um provável rompimento de microcápsulas a partir de 50°C.

CONCLUSÃO

O pó produzido a 12% apresentou melhores características de fermentação, rendimento de processo, umidade do produto final e sobrevivência de microrganismos. A técnica utilizada foi eficiente, gerando microcápsulas íntegras contendo microrganismos vivos potencialmente probióticos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO E PERCEPÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE CLUBES PAULISTANOS

Autores: INGRID REZENDE FRANÇA; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; JULIANA MASAMI MORIMOTO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: ingrid3.franca@gmail.com

INTRODUÇÃO

A produção de refeições envolve processos que causam impactos ambientais. A melhora desses fatores é um desafio para os gestores que precisam conciliar esses aspectos aos custos e necessidades dos clientes.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições de clubes paulistanos e a percepção do nutricionista neste quesito.

METODOLOGIA

Foi aplicado um check list para obtenção de aspectos de sustentabilidade e um questionário para avaliação da percepção do nutricionista, ambos com pontuação de até 100%. Os dados foram analisados por meio da média e desvio padrão. Foi utilizado o teste t de Student para analisar a diferença entre duas médias e análise de variância (ANOVA) para analisar a diferença entre três ou mais médias. As análises de associação entre duas variáveis quantitativas foram realizadas por meio da correlação de Pearson. Todos os testes estatísticos consideraram nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Do total de restaurantes, 71,4% (n=5) possuíam programas voltados para sustentabilidade ambiental. Apenas um (14,3%) obteve 77,4% de adequação no quesito de sustentabilidade, sendo classificado como “bom” e 85,7% (n=6) apresentaram pontuação de 50 a 74%, com classificação de “aceitável”. Os locais que dispunham de programas voltados para sustentabilidade apresentaram pontuações mais elevadas no check list. Com relação ao consumo de água, 42,9% (n=3) foram classificados como “bom” e 57,1% (n=4) como “aceitável”. Já o consumo de eletricidade apresentou 28,6% (n=2) com classificação “bom”, 57,1% (n=4) “aceitável” e uma unidade (14,3%) “não aceitável”. Os resíduos sólidos eram separados em 57,1% (n=4) das unidades. A percepção do nutricionista foi classificada como “muito bom” em 71,4% (n=5). Obteve-se correlação fraca ao analisar a associação entre a percepção de sustentabilidade e a pontuação do check list.

CONCLUSÃO

Foi possível verificar que a maioria dos nutricionistas possuiam elevada percepção sobre sustentabilidade, porém ao observar as pontuações do check list percebe-se que são poucas as ações realizadas de modo a minimizar o impacto ambiental.

A relevância deste estudo se deu no sentido de despertar a consciência dos profissionais e de demonstrar seu importante papel na implantação de ações sustentáveis em restaurantes. Sugere-se que mais pesquisas sejam realizadas sobre esse tema de modo a conscientizar os gestores e incentivar a implementação de práticas sustentáveis no segmento de produção de refeições.

ISBN: 978-85-87121-52-3

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUBPRODUTO DO PROCESSAMENTO DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.)

Autores: ISABELLA JANINE DE ANDRADE; ALINE MEDEIROS ALVES SANTOS; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Contato: ijdeandrade@gmail.com

INTRODUÇÃO

O baru (Dipteryx alata Vog.), fruto nativo do Cerrado, é bastante conhecido pela sua amêndoa. O subproduto do processamento para obtenção desta amêndoa, geralmente, é descartado. Estudos sugerem conteúdo elevado de carboidratos totais (22,5-57%) e de fibras alimentares (18-42%). Pesquisas adicionais são necessárias para caracterizar a composição química e de bioativos, bem como estabelecer sua aplicabilidade na alimentação.

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal, mineral e o conteúdo de compostos fenólicos, e avaliar a capacidade antioxidante do subproduto de baru.

METODOLOGIA

Os subprodutos do processamento de baru, que constituem o epicarpo (casca) e mesocarpo (polpa) do fruto, provenientes de Caiapônia-GO, das safras de 2017 (s17) e 2018(s18), foram higienizados, liofilizados e embalados a vácuo. O potencial hidrogeniônico foi determinado por meio de pHmetro digital. A acidez foi estimada através da titulação em solução padronizada de NaOH 0,1 mol/L. Determinou-se a composição centesimal mediante as análises de proteína, umidade, lipídios totais e cinzas. Carboidratos totais foram estimados por diferença, e o valor energético foi calculado considerando os fatores de conversão de Atwater. A determinação de fenólicos totais foi realizada utilizando o reagente Folin-Ciocalteau, a capacidade antioxidante foi avaliada pelo método de DPPH e os minerais foram quantificados por espectrometria de absorção e de emissão atômica.

RESULTADOS

O subproduto do baru apresentou pH de 4,49 (s17) e 5,06 (s18), e acidez de 14,79mL de NaOH 0,1 N/100g (s17) e 15,48mL de NaOH 0,1 N/100g (s18). O teor de umidade foi de 8,53 g/100g (s17) e 8,95 g/100g (s18). O teor de proteína foi de 4,82 g/100g (s17) e 6,22 g/100g (s18). O teor de lipídios totais no subproduto da safra 2017 foi de 2,95 g/100g, enquanto na amostra de 2018 foi de 3,41 g/100g. Carboidratos totais variaram de 87,21 (s18) a 89,48 g/100g (s17). O valor energético total variou de 404,48 kcal/100g (s17) a 405,45 kcal/100g (s18). O conteúdo de fenólicos totais foi de 421,79 mg AGE/100g (s17) e de 562,40 mg AGE/100g (s18). A capacidade antioxidante (DPPH) foi de 30,78 µmol TE/g (s17) e de 84,17 µmol TE/g (s18). O mineral potássio teve maior destaque e foi encontrado em 992,28 mg/100g (s17) e 1051,75 mg/100g (s18).

CONCLUSÃO

O subproduto do baru da safra de 2018 mostrou possuir uma composição química e de bioativos mais interessante, o que torna este subproduto um promissor produto alimentício com potencial benéfico à saúde de seus consumidores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DE FÍGADO DE GALINHA

Autores: BEATRIZ DE CASTRO LIMA; GABRIEL ENZO TORRES DOS SANTOS; BIANCA ALVES FEITOSA; FERNANDA GONÇALVES GADANHA; FELIPE CASTRO BOMFIM; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: mariana.mayer@prof.saocamilo-sp.br

INTRODUÇÃO

Alimento fortificado ou enriquecido é todo aquele ao qual for adicionado um ou mais nutrientes essenciais contidos naturalmente ou não, com o intuito de reforçar o seu valor nutricional e prevenir ou corrigir deficiências nutricionais na alimentação da população. Dentro desse contexto, a fortificação alimentar tem sido utilizada para corrigir a manifestação de deficiências e assegurar que a ingestão de minerais, como o ferro, fique de acordo com as recomendações. Sabe-se que o fígado de galinha é uma víscera com alto teor de ferro (9,5 mg em 100g do alimento cru), de baixo custo agregado e de fácil preparo para maior parte da população. Entretanto, seu consumo não se destaca entre os alimentos presentes no prato do brasileiro, em grande parte por sua baixa aceitação. O sabor acentuado e o forte aroma de ferro, adicionados a uma textura emborrachada e, ao mesmo tempo, viscosa, colaboram para tornar esse alimento impopular na maioria das famílias. Diante disso, a farinha de fígado de galinha tem grande potencial para introdução como matéria-prima na preparação de receitas culinárias, já que seu sabor pode ser mascarado pelos demais ingredientes e colaboraria para aumentar a quantidade de ferro nas preparações.

OBJETIVOS

Caracterizar, quanto à composição físico-química e microbiológica, a farinha de fígado de galinha.

METODOLOGIA

A farinha foi elaborada a partir de 2,0 kg de fígado de galinha, lavado em água corrente e, na sequência, desidratado. Posteriormente, foi triturado com o auxílio de almofariz e pistilo até obter consistência de farinha. As análises físico-químicas e microbiológicas foram realizadas em triplicata. Foram determinados os teores de umidade, cinzas, proteína, lipídios e ferro. Quanto às análises microbiológicas observou-se presença de coliformes a 45°C e Salmonella spp.

RESULTADOS

Verificou-se que a farinha de fígado de galinha apresenta elevados níveis de proteínas (63,07g/100g), lipídios (17,27g/100g) e ferro (33,77mg/100g). As análises microbiológicas apresentaram resultados inferiores ao limite estabelecido pela legislação, sendo considerada apropriada quanto à qualidade higiênico-sanitária.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos no presente trabalho demonstram que o produto analisado é uma ótima fonte de proteínas e ferro, apresenta segurança microbiológica para consumo e, portanto, pode ser testado como matéria-prima de preparações culinárias.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

COMPOSTOS BIOATIVOS EM ALIMENTOS PRESENTES NO COCO E SEUS DERIVADOS

Autores: LETÍCIA FREITAS MARQUES; RAFAELA OLIVEIRA CARDOSO; SELMA SANCHES DOVICHI

Instituição: UFTM

Contato: selma.dovichi@uftm.edu.br

INTRODUÇÃO

O fruto Cocos nucifera, conhecido como Coco, é cultivado em climas tropicais e subtropicais. Grande parte da produção brasileira de coco constitui-se de coco marrom, e uma pequena parte de coco verde para extração da água. O coco é um fruto com potencial funcional por conter compostos bioativos em alimentos, no entanto não se conhece qual a sua composição em diferentes graus de amadurecimento ou dos seus derivados. Seu fruto e suas flores são transformados em uma variedade de alimentos e bebidas, como o açúcar de coco, o leite de coco e o óleo de coco. Este último despertou interesse devido ao aumento do consumo pelas alegações de propriedades funcionais.

OBJETIVOS

Determinar o conteúdo total de compostos fenólicos e flavonóides de polpa de coco verde e marrom e suas respectivas águas, leite de coco, óleo de coco e açúcar de coco.

METODOLOGIA

Foram analisadas amostras de polpa de coco marrom e verde, água de coco marrom e verde, leite de coco, óleo de coco e açúcar de coco. Para a determinação de compostos fenólicos foi utilizado o método de Follin-Ciocalteau e para flavonóides totais o método do Cloreto de Alumínio.

RESULTADOS

A polpa do coco marrom in natura é a maior fonte de compostos fenólicos e flavonóides. A polpa de coco verde também contém estes compostos, em menor quantidade, sendo seu consumo nulo entre a população brasileira. Entre as águas de coco, a que possui maior teor dos compostos é a água de coco marrom, contraditoriamente, a água de coco verde é a mais conhecida e consumida pela população brasileira. O açúcar de coco foi o produto que mostrou maior quantidade de compostos fenólicos e flavonoides quando comparado ao leite de coco e ao óleo de coco.

CONCLUSÃO

As polpas de coco marrom e verde in natura são boas fontes alimentares de compostos fenólicos e flavonóides, por isso sugere-se que a polpa de coco verde seja mais explorada no meio culinário. A água de coco marrom é a que possui maior teor dos compostos analisados, e também deve ser mais explorada. Os derivados do coco apresentaram quantidades expressivas de compostos fenólicos e flavonoides, portanto, o consumo dos mesmos pode ser de valor nutricional. Esperava-se que o óleo de coco apresentasse maiores quantidades destes compostos, porém foi o produto que apresentou menores quantidades. Assim, sugere-se que as propriedades funcionais alegadas para o óleo de coco podem ser o produto do efeito de diversos compostos bioativos, entre eles compostos fenólicos e flavonóides.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

DESENVOLVIMENTO DE SALSICHA SUÍNA COM CHIA

Autores: DANIELLE MANO-SILVEIRA; GABRIELA FRIGO CANDIDO; JADE DAHER; MAGDA FERREIRA DE SOUZA; MAYARA N. FREITAS BARBOSA; AMANDA QUERIDO; CINTHIA R MONTEIRO DIGIAIMO

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: danimmano@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A disseminação de informações sobre saúde e alimentação possibilita que a população crie interesse na obtenção de alimentos mais saudáveis, como industrializados com menos aditivos químicos, gorduras e sódio. Assim, é interessante substituir ou adicionar ingredientes em produtos já aceitos no mercado, tornando-os atrativos para a população. Desta forma, foi proposto a produção de uma salsicha suína com o uso de ácido ascórbico como antioxidante – substituindo sais de cura, e sementes de chia como alimento funcional rico em fibra alimentar. A chia, além das fibras alimentares, possui diversos componentes ativos que agregam valor nutricional ao produto, como os antioxidantes (polifenóis e tocoferóis), ácidos fenólicos, flavonóides, vitaminas e minerais (como cálcio, ferro e potássio), além de ser um produto rico em ácidos graxos poliinsaturados alfa-linolênico e linoléico.

OBJETIVOS

Elaborar uma salsicha com alto valor nutricional e proteico; teor reduzido de gordura, sódio e aditivos químicos; e fonte de fibras.

METODOLOGIA

As salsichas foram produzidas somente com uma fonte de proteína animal (filé mignon suíno), que foi submetida ao processo de congelamento e trituração. Posteriormente, foram pesados os demais ingredientes (temperos in natura e ácido ascórbico). As sementes de chia foram adicionadas à massa após serem hidratadas. Após o preparo da massa foi realizado o processo de embutimento, utilizando membrana artificial de celulose de 22 milímetros e a moldagem dos gomos. Foi realizado o cozimento da salsicha e o resfriamento. Posteriormente foi retirada a película de revestimento, estando as salsichas prontas para o consumo.

RESULTADOS

Ao compararmos uma porção de 50g da salsicha desenvolvida com as salsichas do tipo Viena disponíveis no mercado, a seleção dos ingredientes proporcionou uma salsicha com valor energético menor (73 kcal na salsicha desenvolvida e 128,5 kcal na salsicha comercial, uma redução de 43,2%), alto teor proteico (mais que 50% de proteína, 11,4g por porção, em comparação com 5g encontrados na salsicha comercial), menor quantidade de gordura (redução de 77,5%, a quantidade de gordura diminuiu de 12g para 2,7g), redução do sódio (redução de 78,0%, 1,2g de sódio no produto comercial e 264,4mg na salsicha suína com chia) e fibra alimentar (2,3g de fibra por porção de salsicha).

CONCLUSÃO

A salsicha desenvolvida proporciona uma alternativa de alimento saudável e diferenciado, melhorando a quantidade de proteínas, reduzindo a quantidade de sódio e sendo fonte de fibra alimentar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

IMPLANTAÇÃO DE COZINHAS MÓVEIS PARA O ATENDIMENTO DE COLABORADORES EM ÁREA FLORESTAL

Autores: GIOVANNA OLIVEIRA PASSONI; ARIANA APARECIDA HIPÓLITO; BRUNA MARIA SILVEIRA; MARIA DE LOURDES ARAUJO; RICARDO RODRIGUES ROSA; ENERSON CRUZINIANI

Instituição: Klabin S.A

Contato: giovanna.passoni@klabin.com.br

INTRODUÇÃO

A alimentação dos colaboradores dos módulos de colheita madeireira era realizada por meio de marmitas, as quais, em razão da distância física entre o fornecedor e os módulos, perdiam qualidade, porquanto, não raras as vezes, chegavam mornas ou frias, prejudicando a satisfação.

OBJETIVOS

A fim de elevar a qualidade da alimentação fornecida, implementou-se o projeto de cozinhas móveis nos módulos de colheita na área florestal alterando o modelo de fornecimento de refeições.

METODOLOGIA

Trata-se de cozinhas implantadas em carretas de caminhão reformadas, possuindo todos os equipamentos, utensílios e a segurança necessários ao armazenamento, à cocção e à exposição de alimentos, além de espaço para os colaboradores realizarem suas refeições. É um restaurante sobre rodas, que pode deslocar-se, acompanhando a evolução dos trabalhos de colheita. Por meio dessas cozinhas, em setembro de 2018, todas as refeições passaram a ser produzidas diretamente e diariamente nos próprios módulos. A produção in loco possui acompanhamento de nutricionistas, que são responsáveis técnicas pelas refeições e cardápios, considerando o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), além de treinarem os manipuladores de alimentos sobre as boas práticas, cumprindo, assim, as exigências do órgão regulador competente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

RESULTADOS

A nova operação reduziu os riscos com a refeição transportada, como o tempo elevado entre a preparação e distribuição (modelo anterior: ao menos duas horas; modelo atual: de meia hora a uma hora), armazenamento e transporte (eliminados), bem como a temperatura dos alimentos (de 53ºC para 78ºC) e a satisfação dos colaboradores elevou-se copiosamente, alcançando, consoante demonstrou pesquisa de campo, 100% (cem por cento) em todos os quesitos avaliados.

CONCLUSÃO

A cozinha móvel revelou-se bem-sucedida ao elevar a qualidade da alimentação fornecida, assim como a satisfação dos colaboradores. Em sua fase final de implantação, o projeto prevê a instalação de 15 (quinze) cozinhas, capazes de produzir, em média, 500 (quinhentas) refeições diariamente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 2. Tecnologia de alimentos e UAN

O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: CAMILA TAISE MACHADO; LUANA COTA G ROCHA; CILENE DA SILVA G RIBEIRO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

O Programa de alimentação do trabalhador (PAT) foi criado em 1976 com objetivo de facilitar a alimentação dos trabalhadores e melhorar aporte energético e proteico de suas dietas, minimizando a desnutrição dos mesmos, tão comum à época. Durante praticamente 20 anos o programa preconizou a oferta de grandes refeições com 1400 kcal e de pequenas refeições com 300 kcal. Em 2006, entretanto, em virtude da transição nutricional ocorrida na população brasileira ao longo das décadas, com o aumento do sobrepeso e obesidade no país, o PAT foi reestruturado, tendo modificado suas recomendações nutricionais. Atualmente, o programa preconiza a oferta de 600 a 800 kcal em refeições grandes, e de 300 a 400 kcal para as pequenas refeições, sendo admitido um acréscimo de 20% sobre o valor energético total, conforme necessidade do público alvo.

OBJETIVOS

Em virtude das modificações sofridas no PAT, bem como do contínuo crescimento da obesidade em trabalhadores no Brasil, é que esta revisão integrativa se propôs, tendo como objetivo identificar a trajetória, adequações e inadequações das ofertas nutricionais em unidades de alimentação às recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador, ao longo das décadas de sua implementação.

METODOLOGIA

Para tal foram utilizadas 33 referências acessadas através dos descritores “cardápios e programa de alimentação do trabalhador” de 1940 a 2018, inseridas na base de dados Google Scholar, todas na língua portuguesa. Os artigos foram divididos em duas categorias, sendo, aspectos relacionados às políticas públicas de alimentação do trabalhador e aspectos relacionados às ofertas nutricionais dos cardápios.

RESULTADOS

A maioria das unidades de alimentação e nutrição apresentavam cardápios inadequados em relação as recomendação do programa de alimentação do trabalhador, entre eles a evidencia de que o trabalhador apresenta maior consumo de proteína e gorduras provenientes das carnes vermelhas, consequentemente há um aumento do %NDPCAL, baixo consumo de carboidratos, alta oferta calórica e sua correlação com o aumento de sobrepeso e obesidade entre os trabalhadores, baixo consumo de vegetais e frutas, e elevada oferta de sódio.

CONCLUSÃO

Apesar do PAT ser um programa fundamental na garantia da qualidade de vida dos trabalhadores, e seus preceitos serem adequados às necessidades nutricionais dos mesmos, ações para a garantia deste direito à alimentação adequada ainda devem ser realizadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA ESTÁ ASSOCIADA COM A CLASSIFICAÇÃO ANTIGA DE SARCOPENIA, MAS NÃO COM O NOVO CONSENSO, EM PACIENTES TRANSPLANTADOS RENAIS

Autores: FLÁVIA M. S. DE BRANCO; GUILHERME M. PINHEIRO; LARISSA S. LIMIRIO; HEITOR O. DOS SANTOS; ALINE S. DOS REIS; ERICK P. DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Federal de Uberlândia

Contato: fla-msb@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A circunferência da panturrilha (CP) é uma medida acessível e tem sido utilizada como preditora de sarcopenia. Entretanto, após mudanças no novo consenso, não se sabe se essa medida é boa preditora da sarcopenia, quando esta é classificada pelo novo consenso, em pacientes transplantados renais.

OBJETIVOS

Avaliar se a CP é preditora de sarcopenia em pacientes transplantados renais, a partir do consenso europeu de sarcopenia de 2010 e de 2018.

METODOLOGIA

Estudo transversal com participantes do sexo masculino e feminino (n = 129), que realizaram transplante renal, com idade entre 18 e 82 anos. A CP foi obtida a partir de fita métrica não elástica e o ponto de corte adotado foi ≤34 cm para homens e ≤33 cm para mulheres. Para a composição corporal, foi utilizada bioimpedância elétrica. Foi realizado teste de força de preensão manual e de caminhada de 4 metros para avaliação de força e capacidade funcional, respectivamente. O diagnóstico de sarcopenia foi feito a partir dos critérios estabelecidos nos consensos europeus dos anos de 2010 e 2018. Foi realizada análise de regressão logística da classificação da circunferência da panturrilha com o diagnóstico de sarcopenia, de acordo com consenso europeu de 2010 e 2018, em um modelo sem ajuste e ajustado por idade, circunferência da cintura, tempo de transplante e taxa de filtração glomerular para minimizar o possível efeito de confusão destas variáveis. Todas as análises foram realizadas utilizando o software estatístico Stata (versão 14). O nível de significância adotado foi de $p<0,05$.

RESULTADOS

Os pacientes classificados com CP inadequada apresentaram maior chance de ter sarcopenia no modelo sem ajuste [0R: 3,83 (1,83; 8,01)] e no modelo ajustado [3,55 (1,33; 9,46)], segundo o consenso de 2010. Entretanto, não houve associação da CP e sarcopenia quando utilizado o consenso de 2018 no modelo sem ajuste [OR: 2,16 (0,91; 5,13)] e ajustado [OR: 1,48 (0,49; 4,53)].

CONCLUSÃO

A CP, comumente utilizada como preditora da sarcopenia, não prediz a sarcopenia quando esta é classificada pelo novo consenso.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CRESCIMENTO DE LACTENTES COM BAIXO GANHO PONDERAL APÓS 30 DIAS DE CONSUMO DE FÓRMULA INFANTIL COM 4 OU 8 G/L DE PREBIÓTICOS (GOS/FOS)

Autores: KARINA M. TONON; ELAINE M. B. MOSQUERA; THAIS M. TOMÉ; TAMARA LAZARINI

Instituição: Nestlé Brasil

Contato: kari.tonon@gmail.com

INTRODUÇÃO

O baixo ganho de peso é uma das principais preocupações dos pais de recém-nascidos e de pediatras, e se constitui no principal motivo da introdução de fórmulas infantis. Por outro lado, o ganho excessivo de peso durante os primeiros 1000 dias pode acarretar problemas persistentes na saúde, sobretudo distúrbios metabólicos e obesidade.

OBJETIVOS

Avaliar o crescimento de lactentes em uso de fórmula infantil contendo 4 g/L ou 8 g/L de prebióticos (GOS/FOS).

METODOLOGIA

Lactentes em aleitamento materno exclusivo (n=180), de 15 a 40 dias atendidos em clínicas pediátricas das cidades de São Paulo, Porto Alegre e Recife compuseram a população do estudo. Os lactentes foram acompanhados em uma consulta inicial (CI) e após 30 dias, em uma consulta final (CF). Durante a CI, os lactentes foram agrupados de acordo com o tipo de alimentação decidido pelos pais/pediatras antes da participação no estudo em: a) em aleitamento materno exclusivo (AME, n=60); b) fórmula infantil com 4 g/L de GOS/FOS (FI4, n=60) e c) fórmula infantil com 8 g/L de GOS/FOS (FI8, n=60). ANOVA, teste Z e X2 foram utilizados para comparar os três grupos, com nível de significância a 95%.

RESULTADOS

Os lactentes dos grupos FI4 e FI8 apresentaram estatura/idade significativamente mais baixa em relação ao grupo AME na CI, mas na CF a estatura/idade passou a ser similar entre os 3 grupos. O peso/estatura foi similar entre os três grupos na CI, mas na CF foi significativamente mais alto no grupo FI8, com uma maior proporção de lactentes com risco de excesso de peso. O ganho de peso (GP) dos lactentes entre o nascimento e a CI foi de 24 g/dia no grupo AME e 14 g/dia tanto no grupo FI4 quanto no FI8. Entre a CI e a CF, o GP foi de 32; 34 e 37 g/dia nos grupos AME, FI4 e FI8, respectivamente. Os 3 grupos não apresentaram diferenças significativas no indicador IMC/idade na CI, mas na CF o grupo FI8 apresentou uma proporção de lactentes com risco de excesso de peso significativamente maior em relação aos grupos AME e FI4. Todos os lactentes apresentaram perímetro cefálico adequado na CI e CF, sem diferenças entre os grupos.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo mostraram que ambas as fórmulas infantis, contendo 4 ou 8 g/L de prebióticos (GOS/FOS) promovem a recuperação do ganho de peso e estatura após 30 dias de uso. No entanto, os lactentes que consumiram a fórmula infantil com 8 g/L de prebióticos apresentaram uma maior prevalência de risco de excesso de peso de acordo com os indicadores peso/estatura e IMC/idade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DEFINIÇÃO DE MÉTODOS PARA ESTIMAR COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE PREPARAÇÕES

Autores: KRISTY SORAYA COELHO; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; FERNADA GRANDE; EDUARDO PURGATTO; BERNADETTE DGM FRANCO; FRANCO M LAJOLO; ELIZABETE WENZEL MENEZES

Instituição: Food Research Center (FoRC), FCF/USP; BRASILFOODS

Contato: elibi@usp.br

INTRODUÇÃO

O número de preparações de alimentos consumidas pela população em geral é interminável, o que impossibilita a obtenção de dados analíticos para todas elas. Paralelamente, para o profissional de nutrição, decompor cada receita em seus ingredientes para calcular a ingestão de nutrientes da população nem sempre é possível ou necessário. Uma receita padrão normalmente pode ser utilizada para estimar a ingestão de nutrientes, com a obtenção de dados muito próximos do real, apesar de pequenas variações pessoais no preparo de receitas.

OBJETIVOS

Calcular a composição química de pratos compostos consumidos pela população brasileira e disponibilizá-los em tabelas de composição de alimentos e ferramentas computacionais.

METODOLOGIA

Para compor a Base de Dados de Avaliação de Ingestão de Nutrientes da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA BD-AIN), foram calculadas as prepações mais citadas em inquéritos alimentares. Uma receita padrão comumente usada pela população foi selecionada para cada prato composto. Para esses cálculos foram utilizados, preferentemente, dados analíticos brasileiros de ingredientes preparados (por exemplo, legumes cozidos, grelhados ou assados); assim foi feita a distribuição de forma proporcional aos ingredientes para estimar 100 g da preparação final - estimativa direta. Na ausência de dados de ingredientes preparados, utilizou-se o fator de cocção (FC) e o fator de retenção de nutrientes (FRN) apropriados de cada ingrediente cru, de acordo com a preparação - estimativa indireta.

RESULTADOS

Cerca de 2.200 receitas foram calculadas. Exemplo de estimativa direta: 100 g de arroz com brócolis - arroz branco cozido (70 g), brócolis cozido (24,5 g), cebola e alho salteados com óleo (5 g), sal (0,5 g). Na estimativa indireta, o FC foi usado para obter 100 g da preparação final. Por exemplo: 100 g de Bolo de trigo caseiro - farinha de trigo (32 g), açúcar (30 g), ovos (27 g), leite (22 g), manteiga (20 g) e fermento; FC = 0,76, portanto 131 g de ingredientes X 0,76= 100 g alimento pronto. Posteriormente foram aplicados os FRN para farinha de trigo, ovos e leite.

CONCLUSÃO

Inúmeros alimentos são consumidos na forma de pratos compostos, e muitos nutricionistas usam dados de ingredientes crus sem aplicar os devidos FC e FRN, tanto no cálculo de receitas quanto na prescrição de dietas. Para superar essa deficiência, o TBCA BD-AIN disponibiliza informações de mais de 2.000 receitas consumidas no Brasil, apropriadamente calculadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL VIRTUAL PARA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE PACIENTES SUBMETIDOS AO TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA (TMO)

Autores: GABRIELA LOVO DE OLIVEIRA; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: gabriela.lovo@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O Transplante de Medula Óssea (TMO) é um tratamento indicado para algumas doenças que afetam as células do sangue, incluindo os tipos de câncer hematológicos. Durante o preparo para o TMO e após o procedimento, em geral, se observa a diminuição da ingestão de alimentos, concomitante ao aumento das necessidades metabólicas. Efeitos adversos ocasionados pelo processo de TMO, comprometem o trato gastrintestinal e o sistema imunológico, debilitando ainda mais o estado geral e nutricional do paciente. Considerando todas as implicações do processo de Transplante de Medula Óssea (TMO), se faz necessária a orientação e a disseminação de informações pertinentes à Nutrição para esses pacientes e seus cuidadores.

OBJETIVOS

Desenvolver um material virtual, a ser veiculado em internet, para orientação nutricional e alimentar de pacientes submetidos ao Transplante de Medula Óssea (TMO).

METODOLOGIA

Tratou-se um estudo de natureza metodológica, no qual foi produzida uma série de vídeos em animação, com auxílio da ferramenta online PowToon®, versão gratuita, nos quais foram exploradas diversas informações sobre Nutrição e TMO, buscando transformá-las em linguagem mais apropriada para a orientação nutricional e alimentar de pacientes, cuidadores e familiares.

RESULTADOS

Foram desenvolvidos 5 vídeos, com duração máxima de 3 minutos cada, para compor a série direcionada aos pacientes de TMO e seus cuidadores. Foi dada ênfase para a importância do consumo alimentar neste processo, além dos cuidados com higiene dos alimentos, para evitar infecções neste período. A série “Cuida Nutri” incluiu vídeos com os respectivos títulos: I. Você sabe o que é Transplante de Medula Óssea?; II. Orientação nutricional no Transplante de Medula Óssea – Recomendações gerais para o paciente; III. Orientação nutricional no Transplante de Medula Óssea – Recomendações específicas para o paciente; IV. Manejo nutricional para os sintomas decorrentes do processo de Transplante de Medula Óssea; V. Higienização de alimentos – O cuidado com a segurança alimentar do paciente submetido ao Transplante de Medula Óssea.

CONCLUSÃO

Considera-se que a elaboração desta série de vídeos, baseada na tecnologia e exposição online, possa alcançar um grande número de pessoas e despertar o interesse dos pacientes que estejam passando pelo processo de TMO, bem como, de seus cuidadores, com o intuito de auxiliá-los e, consequentemente, aumentar a probabilidade de sucesso em seu tratamento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

FREQUÊNCIA DE POLIMORFISMOS DO GENE VDR E ASSOCIAÇÕES COM CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE VITAMINA D, EXCESSO DE PESO E ASMA EM ESCOLARES

Autores: TANIA MARA R. SIMÕES; ROSANGELA SILVA; BIANCA BIANCO; FERNANDO L. AFFONSO FONSECA; DIRCEU SOLÉ; ROSELI O. S. SARNI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Contato: taniamararsimoes@gmail.com

INTRODUÇÃO

Em crianças, estado nutricional de vitamina D (vitD), frequência de polimorfismos do gene do receptor de vitamina D (VDR) e suas associações com excesso de peso e asma permanecem controversos.

OBJETIVOS

Avaliar a concentração sérica de vitD, a frequência de polimorfismos do gene VDR, assim como identificar suas associações com diagnóstico nutricional e presença de asma.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo transversal com amostra de conveniência de escolares (n=262; média de idade=8,7±1,3 anos). História clínica, medidas antropométricas e 25-hidroxi-vitD (25-OH-vitD) sérica foram avaliadas. Quatro polimorfismos do gene VDR (FokI, ApaI, BsmI e TaqI) foram identificados e genótipos, alelos e haplótipos foram calculados.

RESULTADOS

A concentração de 25-OH-vitD estava adequada em 85,1% dos escolares, sem associação significante com excesso de peso ou asma. O genótipo AA do FokI foi mais frequente em crianças asmáticas comparadas às controles saudáveis (10% versus 1%, p=0,016), enquanto o seu genótipo GG foi menos frequente (45,0% versus 55,2%, p=0,006). A frequência do alelo TT para o ApaI foi maior entre crianças asmáticas eutróficas (60,9% versus 29,4%, p<0,05) e a do alelo TT para o BsmI foi maior entre crianças asmáticas com excesso de peso (35,3% versus 4,4%, p<0,05). Quanto aos haplótipos, os alelos combinados dos polimorfismos TaqI, BsmI, ApaI e FokI não foram associados com excesso de peso ou asma nas crianças estudadas.

CONCLUSÃO

Insuficiência em vitD foi baixa. Não houve associação da vitD sérica com excesso de peso ou asma. Ter dois alelos selvagens (AA) do FokI foi identificado como fator de risco para o desenvolvimento de asma, enquanto ter alelos GG parece ser um fator de proteção. Ter alelos polimórficos (TT) do ApaI parece ser fator de risco para asma em crianças com peso normal, enquanto aqueles do BsmI parecem ser fator de risco para asma em condição de excesso de peso. A concentração sérica de vitD não foi diferente entre os genótipos, incluindo aqueles de maior risco para deficiência da vitamina.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

INDICADORES NUTRICIONAIS NO MAPEAMENTO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

Autores: CAROLINE LOBO COSTA; VANIA APARECIDA LEANDRO-MERHI; JOSÉ LUIS BRAGA DE AQUINO

Instituição: Puc-Campinas-SP-Brasil

Contato: caroline.lobo.costa@gmail.com

INTRODUÇÃO

Pacientes hospitalizados em diversas especialidades médicas e cirúrgicas podem desenvolver no decorrer da internação algum quadro de desnutrição e esta desnutrição pode estar associada a desfechos clínicos e cirúrgicos desfavoráveis, tais como maior tempo de internação, maiores índices de mortalidade, maior uso de medicamentos, entre outros.

OBJETIVOS

Investigar métodos diferentes de diagnóstico do estado nutricional para o mapeamento de desnutrição em pacientes hospitalizados.

METODOLOGIA

Em um estudo do tipo transversal desenvolvido com 138 pacientes hospitalizados, foram investigados métodos diferentes para a identificação do estado nutricional no momento da internação hospitalar. Foram estudados indicadores antropométricos e laboratoriais e ferramentas de triagem nutricional, como a avaliação subjetiva global (ASG), o nutritional risk screening (NRS) e a mini avaliação nutricional (MAN). Para a análise estatística, utilizou-se os testes Qui-quadrado, Fisher, Mann-Whitney e análise de regressão de Cox univariada e múltipla, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Verificou-se 21.01% de desnutridos pela ASG; 34.78% com risco nutricional pelo NRS e 11.59% com baixo peso pelo IMC. Não houve diferença estatísticamente significante da prevalência de desnutrição pela ASG (p=0.3344) e de risco nutricional pelo NRS (p=0.2286), entre os tipos de doenças. Os pacientes com risco nutricional apresentaram maior mediana de idade (64.5 vs 58.0 anos; p=0.0246) e menores valores medianos no CEH (1362.1kcal vs 1525 kcal, p=0.0030); na circunferência de panturrilha (32.0 cm vs 33.5 cm, p=0.0405); na contagem de linfócitos (1176.5 cel/mm3 vs 1760.5 cel/ mm3, p=0.0095); e maior percentual de baixo peso pelo IMC (22.9% vs 5.6%; p=0.0096). A contagem de linfócitos foi associada ao risco nutricional (p= 0.0414; HR= 1.000; IC95%= 0.999; 1.000).

CONCLUSÃO

No presente estudo, aqueles pacientes com risco nutricional pelo NRS, foram associados significativamente a maior idade e menor consumo energético, além de apresentarem ainda valores menores de circunferência de panturrilha, contagem de linfócitos e com maior percentual de baixo peso pelo índice de massa corporal. Por fim, este estudo mostrou que o indicador de contagem de linfócitos, foi associado ao risco nutricional pelo NRS, quando analisado pela análise de regressão de Cox.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K) EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA MODULA A EXPRESSÃO GÊNICA DE NRF2

Autores: LUDMILA FMF CARDOZO; JAQUELINE E BARBOSA; BEATRIZ O CRUZ; ANA CARLA T SILVA; CLAUDIO T MESQUITA; DENISE MAFRA; MILENA B STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: ludmila.cardozo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O estresse oxidativo está presente tanto na etiologia quanto na progressão da doença arterial coronariana (DAC) induzindo a inflamação por vários mecanismos, incluindo a ativação do fator nuclear de transcrição kappa B (NF-kB). Com o objetivo de modular a cascata anti-inflamatória através da inibição do NF-kB o fator nuclear eritróide 2 relacionado ao fator 2 (Nrf2) atua na inibição do NF-kB e na regulação da expressão de genes dos elementos de resposta antioxidante (ARE), tal como a enzima NAD (P) H: quinona oxidoredutase 1 (NQO1). Estudos mostram que a castanha-do-Brasil, que é uma importante fonte de selênio e ácidos graxos mono e poli-insaturados, é capaz de modular e ativar o Nrf2 e reduzir a expressão do NF-kB melhorando a resposta antioxidante do organismo.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação com castanha-do-Brasil sobre a expressão do RNAm do Nrf2 e NF-κB em pacientes com doença arterial coronariana (DAC).

METODOLOGIA

42 pacientes foram randomizados em dois grupos: Grupo castanha-do-Brasil, onde 25 pacientes com DAC (52% homem; 63,3 ± 6,7 anos; IMC 29,3 ± 5,6 kg/m2) receberam uma castanha-do-brasil por dia durante 3 meses e Grupo controle, composto por 17 pacientes com DAC (47% homem; 63,3 ± 8 anos; IMC 28,6 ± 4,8 kg/m2) que não receberam nenhum tipo de suplementação. Células mononucleares do sangue periférico foram isoladas, processadas e a expressão do RNAm dos fatores transcricionais Nrf2, NF-κB, e enzima antioxidante NAD (P) H: quinona oxidoredutase 1 (NQO1) foram analisadas por PCR quantitativo em tempo real.

RESULTADOS

O grupo que consumiu castanha-do-Brasil apresentou aumento na expressão do RNAm de Nrf2 (de 0,9 (0,28-1,14) para 1,2 (0,68-2,37); p=0,02), porém não foram encontradas diferenças significativas na expressão do NF-κB (de 0,9±0,5 para 1,2±0,5; p=0,17) ou na expressão da enzima NQO1 (de 0,75±0,4 para 2,2±1,4; p=0,16). Não foram verificadas mudanças no Grupo controle.

CONCLUSÃO

Nossos resultados sugerem que a suplementação de apenas 1 castanha-do-Brasil por dia durante 3 meses é eficaz na modulação da expressão de Nrf2 em pacientes com DAC e pode ser utilizada como estratégia terapêutica promissora para o combate à inflamação e estresse oxidativo nesses pacientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Experimental

ABSORÇÃO E EXCREÇÃO DE FLAVANONAS DE SUCO DE LARANJA E EFEITO DE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICO CLÍNICO NA EXCREÇÃO DE FLAVANONAS EM INDIVÍDUOS EUTRÓFICOS E OBESOS

Autores: ALESSANDRA HARUMI NISHIOKA; THIAGO DO CARMO SANTOS; FELIPE REBELLO LOURENÇO; FRANCISCO A. TOMÁS BARBERÁN; FRANCO MARIA LAJOLO; NEUZA M. A. HASSIMOTTO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: aymoto@usp.br

INTRODUÇÃO

As laranjas, em especial os sucos, são fontes ricas nos flavonoides hesperidina e narirutina e podem fornecer uma proteção contra as doenças crônicas relacionadas ao envelhecimento. A bioatividade destes compostos depende de sua absorção e metabolização, o qual pode ser afetada por vários fatores, tais como o processamento, variáveis antropométricas e a microbiota intestinal. Contudo, não é claro quais são os fatores que explicam a grande variabilidade interindividual na absorção de flavanonas.

OBJETIVOS

Comparar o metabolismo e excreção dos flavanonas de citrus entre indivíduos eutróficos e obesos após a ingestão de suco de laranja.

METODOLOGIA

Vinte voluntárias eutróficas (IMC 19,0-24,99 Kg/m2) e 10 voluntárias obesas (IMC >30), com idade entre 19 e 40 anos, ingeriram em dose única 600 mL de suco de laranja pasteurizado. Os metabólitos de flavanonas foram identificados e quantificados em urina coletada em intervalos de tempo durante 24 horas por UPLC-MS/MS.

RESULTADOS

Após a ingestão de suco, foram detectados e identificados na urina 8 metabólitos de fase II da hesperitina e naringenina, principalmente conjugados mono e diglucuronidados e/ou sulfatados; além de dois ácidos fenólicos catabólitos de flavanonas formados pela microbiota intestinal, entre elas o ácido hipúrico e ácido 3-(3-Hidroxifenil)-3-hidroxipropiônico. Os ácidos fenólicos foram os metabólitos majoritários recuperados na urina, principalmente o ácido hipúrico. Ainda, os metabólitos de fase II apresentaram maior excreção entre o período de 4-8h e 8-12h (13 a 25% do total de metabólitos excretados), o que indica a ação da microbiota na metabolização e absorção. Não foi observado diferença significante ($p<0,05$) no total de metabólitos de naringenina e hesperitina excretados na urina durante o período de 24 h entre os dois grupos, nem para o total de metabólitos, provavelmente devido à grande variabilidade interindividual na excreção. Contudo, a análise de componente principal (PCA) mostrou que os dois primeiros componentes permitem distinguir os dois grupos, onde o percentual de gordura e IMC mostraram correlação negativa com a excreção de metabólitos de flavanonas, mas não associado com os parâmetros bioquímicos clínicos ou permeabilidade intestinal.

CONCLUSÃO

Parâmetros antropométricos, principalmente o IMC e percentual de gordura, mostram correlação negativa com a excreção de metabólitos de flavanonas de citrus. Ainda, outros fatores como a microbiota intestinal pode também estar envolvidos e devem ser considerados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K.) EM MARCADOR DA GLIA ENTÉRICA E NO TRÂNSITO GASTROINTESTINAL EM RATOS WISTAR

Autores: PATRICIA PEREIRA DE ALMEIDA; BEATRIZ BASTOS DE MORAES THOMASI; NATHALIA DA SILVA COSTA; ÁGATHA CRISTIE MENEZES; MICHELE DE LIMA BRITO; JOHNATAS MALDONADO CAMPOS; LETICIA M. DA FONSECA CARDOSO; ALINE D ÁVILA PEREIRA; ANA LÚCIA TAVARES GOMES; MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: almeidapatricia@id.uff.br

INTRODUÇÃO

A célula glial entérica, integrante do Sistema Nervoso Entérico, desempenha uma importante função na manutenção da integridade tecidual do intestino, na regulação da barreira epitelial intestinal, na ativação do sistema imune, além de atuar diretamente na motilidade do trato gastrointestinal (TGI). Porém, ainda não foi elucidado pela literatura a influência de alimentos, fontes de nutrientes e compostos bioativos sobre a glia entérica. Dentre esses alimentos, destaca-se a castanha-do-Brasil, principal fonte alimentar de selênio, ácidos graxos insaturados, fibras e polifenóis, tendo potencial para modulação da glia entérica e influência na motilidade do TGI.

OBJETIVOS

O estudo teve como objetivo investigar o impacto da suplementação de castanha-do-Brasil no TGI e na imunomarcação de marcador molecular da glia entérica em ratos Wistar machos saudáveis.

METODOLOGIA

Ratos Wistar machos com 2 meses de idade (CEUA/UFF: n°956) foram separados em grupos de acordo com a concentração de castanha-do-Brasil na dieta (n=9/grupo), grupo controle (GC), castanha-do-Brasil 5% (C5) e castanha-do-Brasil 10% (C10), triturada e homogeneizada à ração comercial. No final do protocolo (8º semana), os animais foram submetidos ao ensaio de constipação e ao ensaio de esvaziamento gástrico, seguido da eutanásia. O cólon foi dissecado para realização da análise de imunohistoquímica de fluorescência para imunomarcação colônica da proteína ácida fibrilar glial (GFAP).

RESULTADOS

O grupo C10 demonstrou maior resíduo gástrico [GC:101,2±32,5%; C5:70,8±35%; C10:147,1±38,1%; p=0,0008]. Não foram obtidas diferenças significativas em relação à porcentagem hidratação das fezes [GC:63,01±6,27%; C5:60,14±5,05%; C10:62,71±5,98%; p=0,5864]. Em relação à imunofluorescência para a proteína GFAP, o grupo C5 foi significativamente superior em relação à fluorescência corrigida total sobre o CG e o C10 [GC:20,74±5,72 FTC; C5:29,16±9,80 FTC; C10:14,56±3,85 FTC; p<0,0444]. Quanto à análise qualitativa dos gânglios, o grupo C5 possui gânglios hipertrofiados e mais compridos e o grupo C10 possui os gânglios mais delgados e menores, ambos em relação ao GC.

CONCLUSÃO

A castanha-do-Brasil parece modular a glia entérica e o trânsito gastrointestinal, com diferentes resultados de acordo com a concentração de castanha-do-Brasil. Estes resultados nos abrem uma importante perspectiva para o estudo dos efeitos de determinadas dietas sobre alterações na glia entérica e da atuação da castanha-do-Brasil na motilidade gastrointestinal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

INFLUÊNCIA DO ENVELHECIMENTO SOBRE ASPECTOS IMUNOMODULATÓRIOS DE CÉLULAS TRONCO MESENQUIMAIS MEDULARES EM SITUAÇÃO DE DESNUTRIÇÃO PROTEICA

Autores: RENAIRA OLIVEIRA DA SILVA; ARACELI APARECIDA HASTREITER; GABRIELA KODJA VIVIAN; ANDRESSA CRISTINA A SANTOS; EDSON NAOTO MAKIYAMA; PRIMAVERA BORELLI ; RICARDO AMBROSIO FOCK

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: oliveirarenaira@usp.br

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é uma realidade no mundo atual. Entretanto não são poucas situações onde o envelhecimento pode estar associado à disfunções nutricionais, por exemplo quadros de desnutrição. Dessa forma, sabe-se que ambos as situações, o envelhecimento e a desnutrição, são capazes de comprometer a hematopoese, consequentemente a geração de células imunológicas e a resposta imune, podendo causar uma maior suscetibilidade a infecções. As células tronco mesenquimais (CTMs) apresentam propriedades imunomodulatórias e são essenciais na formação do estroma medular que sustenta a hematopoese.

OBJETIVOS

Investigar, em um modelo de envelhecimento em associação à desnutrição proteica, aspectos relacionados a capacidade imunomodulatória das CTMs.

METODOLOGIA

Foram utilizados camundongos da linhagem C57BL/6. Esses animais foram separados em jovens (3-6 meses) e idosos (12-18 meses), quando atingiram a idade adequada foram separados em controles e desnutridos, os quais receberam rações normoproteicas (12% de proteína) e hipoproteicas (2% de proteína), respectivamente. Avaliou-se a concentração sérica de proteínas e albumina, bem como o hemograma. O isolamento das CTMs foi realizado de acordo com a metodologia descrita por Friedenstein e a produção de citocinas dosadas por ELISA. Esse projeto foi aprovado pela CEUA/FCF/USP (085.2018-P-544).

RESULTADOS

O grupo desnutrido jovem perdeu em torno de 20% de peso e o grupo desnutrido idoso perdeu cerca de 16% de peso, quando comparados com os respectivos controles. Quanto à análise do hemograma, tanto os animais jovens desnutridos quanto os idosos desnutridos apresentaram anemia e leucoponia. A ingestão reduzida de proteínas pelos animais desnutridos dos grupos jovens e idosos provocaram as menores taxas de proteínas totais e albumina. Em relação a produção de citocinas pelas CTMs foi observado que a concentração de IL-1β e TGF-β foi maior nos grupos controles do que nos grupos desnutridos, mas não houve diferença dessas citocinas no fator idade. A concentração de IL-6 foi maior nos jovens desnutridos do que nos jovens controles e no envelhecimento foi maior nos grupos dos idosos do que no dos jovens. Foi observado que a produção de IL-10 aumentou no envelhecimento.

CONCLUSÃO

Foi observado que a desnutrição alterou a produção de IL-1β, IL6 e TGF-β e o envelhecimento modulou a produção de IL6 e IL-10.

ISBN: 978-85-87121-52-3

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D DIMINUI PROTEINÚRIA E RESISTÊNCIA À INSULINA EM RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS QUANDO ALIMENTADOS COM RAÇÃO PADRÃO, MAS NÃO QUANDO TORNADOS OBESOS

Autores: SIMONE GERALDINI; BRUNA F.F. NAGROCKIS; FERNANDO L.A. FONSECA; MILTON GINOZA; MÁRIO L.R. CESARETTI

Instituição: UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

Contato: simone.geraldini@gmail.com

INTRODUÇÃO

Compreender a relação existente entre status de vitamina D e o grupo de doenças que quando apresentam-se como comorbidades caracterizam a síndrome metabólica (SM), tem sido tema central de diversas pesquisas, contudo, poucos foram os estudos que investigaram a relação causa-efeito entre vitamina D, síndrome metabólica e função renal.

OBJETIVOS

Analisar os efeitos da suplementação de vitamina D sobre a proteinúria e resistência à insulina em ratos espontaneamente hipertensos (SHR), tornados ou não obesos.

METODOLOGIA

Ratos SHR com 12 semanas de idade foram divididos em quatro grupos: controle SHR (SHR-C), SHR+obesidade (SHR-OB), SHR+Vit.D (SHR-VD), SHR+obesidade+vit.D (SHR-OBVD). A vitamina D foi administrada por gavagem (1000 UI/kg/dia), e os animais foram tratados durante 12 semanas. Semanalmente, a massa corporal e pressão arterial de cauda (PAC) foram medidas. Foram realizados os testes de tolerância oral à glicose (TTGO) e teste de tolerância à insulina (TTI), e determinados proteinúria e 25-hidroxivitamina D3. Foi medido também o peso de gordura epididimal relativa (GER).

RESULTADOS

O grupo SHR-OB apresentou um menor ganho de peso quando comparado aos grupos SHR-C e SHR-OBVD ($p=0,02$). Contudo, ambos os grupos tornados obesos apresentaram maior GER em relação aos grupos tratados com ração padrão ($p<0,001$). Não houve variação da PAC final. A análise do TTI revelou que o tratamento com vitamina D atenuou a resistência à insulina apenas no grupo SHR-VD ($p<0,01$), da mesma forma diminuiu a proteinúria pós-tratamento significantemente apenas no grupo SHR-VD ($p<0,01$).

CONCLUSÃO

A suplementação oral de vitamina D pode ser uma estratégia adequada para o retardo no desenvolvimento das disfunções do metabolismo glicídico na síndrome metabólica quando associada a uma dieta equilibrada, evitando a perda de função renal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ANÁLISE DAS MUDANÇAS NO CONSUMO DE ALIMENTOS DE FAMÍLIAS INSERIDAS NO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE ACORDO COM CLASSIFICAÇÃO NOVA

Autores: LÍVIA GOMES DE OLIVEIRA; ROBERTA TEIXEIRA DE OLIVEIRA; LETICIA DA SILVA SOUZA; CAMILLA C. DE SOUZA CHEROL; MARINA MARIA LEITE ANTUNES; ROSELY SICHIERI; ROSANA SALLES COSTA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Contato: liviagomes95nutricao@gmail.com

INTRODUÇÃO

O PBF tem como premissa o aumento na aquisição de alimentos por meio da renda recebida pelas famílias em pobreza extrema e pobreza contempladas. Torna-se importante investigar o impacto do PBF na mudança no consumo de alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar a frequência média de itens de alimentos pela classificação NOVA e os alimentos mais consumidos em cada grupo em indivíduos de famílias elegíveis ao PBF antes e após seis meses do recebimento do benefício.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados da pesquisa maior intitulada "Pobreza Extrema, Insegurança Alimentar e Políticas Públicas: estudo longitudinal de famílias atendidas pelo Programa Bolsa Família" realizado entre novembro/2014 a março/2017. Investigou-se 443 indivíduos em 225 domicílios na 1ª visita e na 2ª visita 303 indivíduos (31,6% perda) em 139 domicílios. O consumo alimentar foi avaliado por dois Recordatórios 24h, aplicados em cada visita, categorizado conforme a Classificação NOVA (MONTEIRO et al., 2016): in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Foram calculados médias, desvio padrão e proporções. As análises foram realizadas no Stata 13.0.

RESULTADOS

O grupo de alimentos minimamente processados foi o mais consumido antes e após o recebimento do benefício (antes 5,7±1,9; após 5,8±1,9), seguido dos ultraprocessados (antes 3,3±1,7; após 3,1±1,7), dos *in natura* (antes 2,2 ±1,8 e após 2,1±1,8) e dos processados (antes 2,0±1,2; após 1,9±1,1). Anterior ao PBF os cinco alimentos mais consumidos no grupo dos minimamente processados foram: arroz (26,3%), feijão (25,7%), carnes (16,8%), café (13,2%), leite (11,1%); nos ultraprocessados foram: suco industrializado (21,2%), biscoito (14,5%), margarina (13,7%), refrigerante (11,6%), farinhas infantis (8,4%); entre os in natura: batata (24,1%), ovos (12%), suco natural (8,9%), cenoura (6,8%) e banana (6,7%); e os processados incluíram: pão francês (39,5%), macarrão (14,3%), manteiga (11,8%), linguiça (7,4%) e bolos (5,9%). Após o recebimento do PBF, não houve diferença nos alimentos mais consumidos, modificando apenas a ordem de preferência e o percentual em todas as categorias.

CONCLUSÃO

Apenas seis meses da transferência de renda do PBF não foram suficientes para modificar os alimentos consumidos entre famílias avaliadas, sugerindo que para além da renda, sejam pensadas outras estratégias que favoreçam o acesso a alimentos in natura nessa população e redução de alimentos ultraprocessados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ASSOCIAÇÃO DA INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL COM ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES

Autores: JULIA OLIVO BORDIN; GIOVANNA RAMPAZZO CASTRO; ISADORA CORDEIRO TROMBIM; ALANNA DOS SANTOS FRONHA; BARBARA PEREZ VOGT

Instituição: Universidade do Oeste Paulista

Contato: juu.bordin@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Durante a adolescência ocorrem intensas alterações corporais, como aumento de peso e alteração da composição corporal, fazendo com que o adolescente se sinta com aparência negativa e fora dos padrões. Ao mesmo tempo, a influência de amigos, familiares e mídia sobre terem um corpo magro, que é considerado o padrão de beleza, gera aumento da insatisfação com a aparência física entre os adolescentes. A indústria da beleza impõe que a aceitabilidade social depende do corpo ser magro e bonito, o que pode levar os adolescentes a práticas inadequadas, a fim de controlar o peso corporal.

OBJETIVOS

Verificar a relação de insatisfação da imagem corporal com o estado nutricional em adolescentes com idade entre 15 e 19 anos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal observacional em que foram incluídos adolescentes entre 15 e 19 anos matriculados em escolas públicas. Foram coletados dados demográficos e realizada avaliação antropométrica. Índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal foram utilizados para avaliação do estado nutricional, e Body Shape Questionnaire (BSQ) e escala de silhuetas para avaliação da insatisfação corporal.

RESULTADOS

Foram avaliados 102 estudantes, com média de idade de 16,9±1 anos, e predomínio do sexo feminino (62,7%). Segundo o BSQ, 40% dos estudantes apresentaram algum grau de insatisfação corporal (insatisfação leve 16%; insatisfação moderada 12%; insatisfação grave 12%; sem insatisfação 60%). A mediana do BSQ foi 70 (48; 112), e mediana da Escala de Silhueta foi de -2,5 (-7,5; 2,5). Houve correlação positiva entre o IMC, circunferência abdominal e BSQ e correlação negativa entre IMC, circunferência abdominal e escala de silhueta. Ao dividir a amostra entre os que apresentavam algum grau de insatisfação corporal e os que não apresentavam, pode-se observar que a maioria dos insatisfeitos era do sexo feminino. O IMC médio foi maior em todos os graus de insatisfação quando comparados ao grupo sem insatisfação. Circunferência abdominal foi significativamente maior no grupo com insatisfação grave comparada ao sem insatisfação.

CONCLUSÃO

Foi verificada associação entre insatisfação da imagem corporal e estado nutricional de adolescentes, relacionado principalmente com obesidade e com sexo, com predomínio da insatisfação corporal no sexo feminino e naqueles com maior IMC e circunferência abdominal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AUTOEFICÁCIA CULINÁRIA E CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES POR UNIVERSITÁRIOS

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; THAIS PEITER DE BORBA; GREYCE LUCI BERNARDO; ANA CAROLINA FERNANDES; MANUELA MIKA JOMORI; MANOELLA VIEIRA DA SILVA; GABRIELE ROCKENBACH; ROSSANA P. DA COSTA PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Estudos de intervenção culinária demonstraram que, dentre os benefícios do aumento da autoeficácia culinária (confiança em desempenhar determinada tarefa culinária), está o aumento do consumo de frutas, verduras e legumes (FVL).

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi identificar a autoeficácia no uso e consumo de FLV entre estudantes universitários ingressantes de uma universidade brasileira, e relacioná-la com características sociodemográficas e pessoais.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo transversal onde foram analisados dados previamente coletados de uma amostra representativa (n=766) de estudantes ingressantes. As informações foram coletadas em etapa anterior por meio de um questionário on line validado. A autoeficácia no consumo de frutas, legumes e verduras frescos (AFLV) e uso de frutas, verduras e temperos (AFLVT) foi analisada utilizando escalas de cinco pontos do tipo Likert. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da instituição proponente. Os dados foram agrupados em banco de dados e transferidos para o programa estatístico Stata versão 11.0 (StataCorp LP). A normalidade dos dados foi avaliada pelo teste de Shapiro-Wilk. Para testes de comparação de médias utilizou-se Mann-Whitney e Kruskall Wallis. A média de idade foi de 21± 5,6 anos.

RESULTADOS

Mulheres corresponderam a 60% da amostra (n=457), 45% dos estudantes moravam com pais e/ou avós e 72% afirmaram saber cozinhar. A mediana da escala AFLV foi de 3,33 e a de AFLVT 3,55. Ao analisar as respostas dadas à escala de AFLV foram identificados maiores escores em mulheres (mediana 3,33; p=0,0135); em estudantes acima de 25 anos (mediana 3,66; p=0,089) e que frequentavam algum curso da área da vida (mediana 3,66; p=0,0001). Com relação à escala de AFLVT, também se observou escores maiores em mulheres (mediana 3,66; p=0,001) e estudantes acima de 25 anos (mediana 3,83; p=0,0001). Maiores escores para essa escala também foram associados aos estudantes que relataram saber cozinhar (mediana 3,77; p=0,0001) e que realizavam a principal **refeição em suas casas (mediana 3,61; p=0,0418).**

CONCLUSÃO

Nesse cenário, ao estabelecer estas relações os resultados podem servir de subsídio para o desenvolvimento de políticas públicas de educação/intervenção voltadas para a promoção da saúde desse segmento populacional.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE ESTUDANTES DE CURSOS DE MEDICINA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Autores: PAULA BORTOLETO; ANDREA SABATIER SIMOES; CAROLINA ESCOBAR BELLINI; DAIANE TEODORO AMARAL; MARIA FERNANDA BRANDÃO SANTOS; RAFAELLA NASCIMENTO MARTINS; ANA CAROLINA COLUCCI PARTENEZ

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: paula_bortoleto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os cursos de Medicina no Brasil exigem dedicação integral por um período médio de seis anos, sem contar com a residência médica, restringindo o tempo dedicado pelos estudantes a atividades prazerosas, podendo comprometer sua qualidade de vida.

OBJETIVOS

Os objetivos desse estudo foram avaliar as condições de saúde de estudantes de medicina, avaliar a qualidade do consumo alimentar e avaliar a qualidade do sono e a prática de atividade física.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal, realizado com 195 estudantes de ambos os sexos, matriculados entre o primeiro e o décimo segundo semestres de cursos de Medicina de diferentes universidades, privadas e públicas, no município de São Paulo. Os dados foram coletados por meio de questionário adaptado da ferramenta produzida pela Organização Mundial da Saúde (WHOQOL-BREF) para avaliar a qualidade de vida da população, o Índice de Qualidade do Sono Pittsburgh (PSQI), e a frequência de consumo de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, classificados de acordo com o Guia Alimentar para População brasileira.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que a maioria dos estudantes cursavam o quinto semestre do curso de medicina (16,4%), residiam fora do município de origem (55,8%) e eram do sexo feminino (74,9%). Apresentam-se pouco satisfeitos com o estado de saúde (46%), alegam ter pensamentos negativos frequentemente (39%), apresentam-se frequentemente doentes durante o ano letivo (46%) e ao avaliarem a qualidade de vida, apenas 7,6% diz ser excelente. No que diz respeito à alimentação, a maioria realiza entre 3 e 4 refeições diárias (57%), sendo a maioria parte fora de casa (45%), o grupo de alimento mais consumido foi classificado como in natura e/ou minimamente processado (45%) e a auto avaliação da alimentação destes indivíduos foi indicada pela maioria como regular (38%). Com relação à qualidade subjetiva do sono, classificaram como ruim (55,3%), dormindo entre 5-6h diárias. A prática de atividade física mostrou-se pouco inexistente ou porco frequente (1-2 vezes por semana).

CONCLUSÃO

O presente estudo apontou a vulnerabilidade desta população no que diz respeito à saúde e estilo de vida, o que evidencia a necessidade de intervenções em saúde, a fim de promover a melhoria da sua qualidade de vida.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA, SEGUNDO A NOVA

Autores: FERNANDA FERREIRA DOS SANTOS; JOYCE CAROLINA FERREIRA LIMA; PATRÍCIA HELENA GILBERTO R PEREIRA; RAQUEL PISSIGUELLI; THAYRINE DIAS MORAE LIMA; ROSA FERREIRA SANTOS

Instituição: Liga de Síndrome Metabólica HCFMUSP

Contato: santos.fernandaferreira@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) corresponde a conjunto de fatores de risco cardiovascular ligado ao depósito central de gordura visceral, que está casualmente associado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O hábito alimentar é considerado um dos fatores ambientais que mais impacta seu curso, sendo fundamental conhecer as escolhas mais prevalentes destes indivíduos. Neste sentido, a NOVA, classificação dos alimentos segundo nível de processamento mostra-se estratégia viável para reconhecer tais escolhas, e desenvolver intervenções que sejam acessíveis à toda população.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de pacientes portadores de SM.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 17 indivíduos, com idade entre 20 e 59 anos, de ambos os sexos, portadores de SM. Foram aferidos peso, estatura e circunferência da cintura (CC). Dados relativos ao consumo alimentar foram coletados por diário alimentar (DA) de 03 dias, calculados pelo software Virtual Nutri Plus®, versão 2.0. Os alimentos consumidos foram classificados em três grupos: in natura ou minimamente processados, incluindo preparações culinárias à base desses alimentos; processados; e ultraprocessados. Os dados foram apresentados como média ± desvio padrão ou como frequências relativas e absolutas

RESULTADOS

Os pacientes apresentaram média de peso = 85,6 ± 21,4 kg; IMC = 31,4 ± 7,8 kg/m² e CC = 101,9 ± 16,4 cm. O cálculo dos DA demonstrou consumo médio diário de energia de 1.706,32 kcal, sendo 55 % proveniente de alimentos in natura ou minimamente processados, 22 % de alimentos processados e 23 % de alimentos ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Indivíduos com SM apresentaram IMC e CC elevados, além de dislipidemia, fatores que corroboram para incremento do risco cardiovascular. A análise dos diários alimentares apontam que ainda que o consumo de alimentos in natura e minimamente processados seja percentualmente maior, há expressivo consumo de alimentos processados e ultraprocessados, ricos em açúcares refinados e gorduras saturadas, que tendem a contribuir negativamente para o equilíbrio dos parâmetros metabólicos. Faz-se necessário o desenvolvimento de intervenções em saúde que estimulem a reflexão das razões pelas quais devem reduzir o consumo de alimentos processados e ultraprocessados, tendo como premissa a redução do risco cardiometabólcio e o reconhecimento do contexto biopsicossocial no qual está inserido.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO ATUAL DA IMPLEMENTAÇÃO DA POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Autores: ISABEL P AMORIM VIRGENS; BRIGIDA MARIA MAFRA MACEDO; CELIA MARIA FRANCO RIBEIRO; EDIANI M FONSECA DANTAS; GIULIANA OLIVEIRA LINO; RAIANE MEDEIROS COSTA; INGRID WILZA BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: ingrid.nutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

De acordo com o primeiro instrumento da Lei 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), é obrigatório que os entes federados elaborem planos plurianuais para que estes possam receber recursos da união destinados à gestão dos resíduos sólidos. Cabe aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios fornecer ao órgão federal, responsável pela coordenação do Sistema Nacional de Informação sobre a Gestão dos Resíduos (SINIR) todas as informações necessárias sobre os resíduos sob sua esfera de competência, na forma e na periodicidade estabelecidas em regulamento. A descontinuidade dos planos gera prejuízos ao meio ambiente, a degradação social e proliferação de doenças.

OBJETIVOS

Avaliar o andamento da implantação do PNRS, que serve de referencial para a elaboração dos planos estaduais e municipais.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo descritivo, exploratório e de natureza qualitativa, no qual foram utilizados como instrumentos para a aplicação da técnica de análise documental os registros do SINIR e da Controladoria Geral da União (CGU).

RESULTADOS

Conforme o Relatório de Avaliação por Área de Gestão nº 9 - Resíduos Sólidos da CGU elenca-se alguns obstáculos para execução da lei: Ausência de formalização do PNRS; Descontinuidade no aporte de recursos pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) aos entes federados e aos consórcios públicos para a elaboração de planos de resíduos sólidos; Atraso para a conclusão das operações contratadas; A versão atual do SINIR não atende ao previsto no Decreto nº 7.404/2010; Atrasos e recursos escassos para a implementação do cronograma de gestão; Deficiências nas ações de incentivo à formação de consórcios de manejo de resíduos sólidos; Baixo aproveitamento nas capacitações realizadas pelo MMA e ausência de clareza no papel do Ministério das Cidades na implementação da PNRS.

CONCLUSÃO

Conclui-se com os resultados identificados que ainda existem muitos obstáculos para correta execução da PNRS, desse modo, pode-se citar como medidas para resolução dos problemas: o aumento dos recursos financeiros, uma maior articulação entre os ministérios, investimento e acompanhamento nos cursos de capacitação, continuidade no apoio financeiro aos municípios e aos consórcios para se obter a infraestrutura necessária, monitoramento das operações contratadas pelo MMA e Caixa Econômica Federal e por fim, clareza quanto às competências dos diversos órgãos da União, acerca da PNRS.

ISBN: 978-85-87121-52-3

DURAÇÃO DO SONO EM ADOLESCENTES E SUA ASSOCIAÇÃO COM COMPORTAMENTOS ALIMENTARES E INGESTÃO DIETÉTICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

Autores: MARCELA RICCIOPPO GARCEZ; MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Contato: marcela.rgarcez@gmail.com

INTRODUÇÃO

É bem reconhecido que a ingestão de alimentos e o sono exibem padrões circadianos e distúrbios desses ritmos podem levar a problemas de saúde. Estudos observacionais com adolescentes demonstraram que, os indivíduos com duração do sono abaixo do recomendado apresentaram inadequações na ingestão dietética (baixa ingestão de frutas e hortaliças, maior consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras) e nos comportamentos alimentares (alimentar-se tarde da noite, consumir mais lanches e menos refeições principais).

OBJETIVOS

Investigar a relação entre duração do sono, comportamentos alimentares e ingestão dietética em adolescentes residentes do município de São Paulo.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados provenientes do estudo transversal de base populacional ISA-Capital 2015, referentes à amostra de 480 adolescentes (12 a 19 anos). Um Recordatório Alimentar de 24 horas foi coletado por questionário estruturado e a informação sobre a duração do sono foi coletada junto por meio da pergunta “Quantas horas de sono o(a) sr(a) dormiu ontem?” e categorizado em curto (<8h), adequado (8h-10h) e longo (>10h). Em relação aos comportamentos alimentares, na perspectiva da crononutrição, foram avaliados a frequência alimentar, período de alimentação, intervalo entre as refeições e a ingestão de energia e nutrientes por refeição. As análises foram realizadas no programa Stata 13.0 e a associação das variáveis foram testadas por múltiplos modelos de regressão linear e de Poisson. O nível de significância considerado foi de 5%.

RESULTADOS

A duração do sono curta, adequada e longa foram relatadas por 31,3%, 56,0% e 12,7% dos adolescentes, respectivamente. Os adolescentes com sono curto apresentaram comportamentos alimentares caracterizados por alta frequência alimentar pela manhã, longos períodos de alimentação (11,7h), mas um intervalo de tempo maior entre as refeições (2,9h). Também apresentaram alta contribuição de energia, açúcar e carboidratos nas refeições - principalmente nos lanches - comparados aos seus equivalentes. Os lanches contribuíram com 14,3% do total de energia ingerida e forneceram as maiores quantidades de açúcar total e adicionado comparado as outras ocasiões de alimentação entre os adolescentes com curta duração do sono.

CONCLUSÃO

A duração do sono está associada aos comportamentos alimentares e ingestão dietética em adolescentes, sendo um alvo importante para as políticas públicas de saúde e intervenções clínicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE MELATONINA SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORAS NOTURNAS COM EXCESSO DE PESO

Autores: LUCIANA NOGUEIRA; JOSÉ CIPOLLA NETO; CLAUDIA MORENO; ELAINE MARQUEZE

Instituição: Universidade Católica de Santos

Contato: nogueira.lfr@gmail.com

INTRODUÇÃO

A inversão do ciclo vigília-sono, bem como a supressão da melatonina devido à exposição à luz durante a noite, tem sido associada à alimentação inadequada entre trabalhadores noturnos.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação de melatonina sobre o consumo de calorias e macronutrientes de trabalhadoras noturnas com excesso de peso.

METODOLOGIA

Ensaio clínico controlado, randomizado, duplo cego, cross-over, com 25 profissionais de enfermagem com IMC ≥25 kg/m² que trabalham em turnos noturnos fixos de 12x36 horas. A intervenção foi realizada em duas fases (cada uma com três meses) e consistiu na administração de 3 mg de melatonina de absorção rápida e placebo nas noites entre plantões e de folgas, isto é, apenas quando o sono era realizado à noite. O consumo de calorias totais e percentuais de macronutrientes foi obtido por meio de diários alimentares preenchidos em um dia de trabalho e um dia de folga (das 19:00h às 19:00h) no baseline e ao término de cada fase. Foi realizada ANOVA de medidas repetidas (post-hoc LSD) para analisar a diferença dos efeitos entre os grupos. Os diários foram analisados no software Nutrition Data System for Research (NDSR, 2007).

RESULTADOS

As participantes tinham idade média de 38,5 anos (EP=1,2 anos), trabalhavam no turno noturno em média há 5,2 anos (EP=0,9 anos) e a maioria era enfermeira (56%) e casada (64%). No dia de trabalho, houve diminuição do consumo de calorias totais no baseline (1.611,6 kcal, EP=148,7 kcal) após uso da melatonina (1.329,7 kcal, EP=105,3 kcal, p=0,03) e do percentual de carboidratos no baseline (52,1%, EP=2%) tanto após uso da melatonina (45,7%, EP=1,8%, p=0,02) quanto do placebo (46,1%, EP=2,2%, p=0,03), além do aumento do percentual de proteínas no baseline (17,9%, EP=1,3%) após uso da melatonina (21,5%, EP=1,6%, p=0,03). No dia de folga, houve diminuição do percentual de carboidratos no baseline (52,3%, EP=1,6%) após uso da melatonina (45,1%, EP=1,8%, p=0,01) e do placebo (43,6%, EP=1,6%, p<0,01) e aumento do percentual de proteínas no baseline (17,2%, EP=0,9%) após uso da melatonina (21,8%, EP=1,4%, p=0,01). Não foram verificados efeitos sobre o consumo de lipídios.

CONCLUSÃO

A suplementação de melatonina reduziu o consumo calórico e o percentual de carboidratos, e elevou o percentual de consumo de proteínas. No entanto, também houve diminuição do percentual de carboidratos após o uso do placebo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA HOLÍSTICA ENVOLVENDO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Autores: NATÁLIA SILVA REGO; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: natalia.dsrego@gmail.com

INTRODUÇÃO

Experiências educacionais holísticas comprometem os sujeitos por perspectivas mais abrangentes e filosóficas. Novas tendências em Educação Alimentar e Nutricional enfatizam a importância do envolvimento com a cadeia alimentar e processos de produção responsáveis em termos ambientais e humanos.

OBJETIVOS

Descrever as estratégias pedagógicas de um ambiente educacional de inspiração holística (Antroposofia e Slow Food).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso qualitativo sobre um ambiente educacional, com inspirações na Antroposofia e no Slow Food, que recebe 13 crianças (1 a 4 anos) de segunda a sexta-feira, durante a manhã. Além da área construída, conta com vasta área de horta e pomar. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com educadores e observação participante com notas de campo. As entrevistas foram analisadas em seu conteúdo temático. O referencial teórico para análise dos dados foi a Complexidade (Edgar Morin).

RESULTADOS

As atividades foram segmentadas conforme as seguintes abordagens: autonomia das crianças, estímulo à criatividade e relação com a comida. As atividades de autonomia centram-se em delegar às crianças a responsabilidade de prepararem o local para o lanche, participarem da execução de receitas e dividirem entre si as frutas oferecidas pelos educadores em pratos coletivos. A criatividade é incentivada por contos e narrativas que destacam personagens do folclore brasileiro para ilustrar fenômenos naturais e situações do cotidiano, que incluem a alimentação. A criatividade é estimulada ainda no momento da montagem dos pratos de frutas e na forma escolhida para ingeri-las. No tocante à relação com a comida, o convívio participativo das crianças na horta possibilita que vivenciem o processo do plantio ao consumo, colaborando para a valorização do alimento. O respeito e cuidado com os alimentos é também incentivado no momento da refeição, por meio de práticas como o agradecimento à natureza. Nas entrevistas com educadores, foram descritas suas influências vivenciais e formativas, que explicam os fundamentos de suas abordagens práticas.

CONCLUSÃO

Segundo a Complexidade, cada fenômeno deve ser interpretado de forma multidimensional, considerando que o contexto se produz e é produzido a um só tempo por meio das interações de seus participantes. Sob essa visão, as experiências focalizadas revelaram que as crianças percebem o alimento e o momento de se alimentar como um fenômeno que está para além da visão do que se come.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTADO NUTRICIONAL E ESTADO COGNITIVO DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UMA COORTE POPULACIONAL: RESULTADOS PRELIMINARES

Autores: ÂNGELA SUN LI WU; LUCÍOLA SANT´ANNA DE CASTRO; FÉLIX NEVES; JULIANA PINTO; ANA CLÁUDIA BONILHA; MARCELO MAPURUNGA; SOLANGE ANDREONI; LUIZ ROBERTO RAMOS; LUCIANA YUKI TOMITA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP)

Contato: ngela.wu@gmail.com

INTRODUÇÃO

Durante o processo de envelhecimento, o idoso passa por alterações fisiológicas e distúrbios como inapetência, má absorção de nutrientes e outros fatores que podem comprometer seu estado nutricional. Com o passar do tempo, a pessoa idosa começa a apresentar declínio cognitivo que pode levar à demência e afetar sua autonomia e independência. É importante promover o envelhecimento de forma ativa e saudável. Monitorar o estado cognitivo e o estado nutricional da pessoa idosa é uma das formas de prevenir agravos e manter qualidade de vida.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e o estado cognitivo de idosos acompanhados pelo estudo prospectivo Projeto Epidemiologia do Idoso (EPIDOSO).

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado entre fevereiro a dezembro de 2018 com idosos residentes do município de São Paulo. Foram incluídos indivíduos com idade igual ou maior que 60 anos, sem demência ou demência questionável (Clinical Demenia Rating - CDR) e sem depressão (Geriatric Depression Scale - GDS-15). Coletou-se dados sociodemográficos, antropométricos, estado nutricional e estado cognitivo (Montreal Cognitive Assessment - MoCA). Na avaliação nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) de acordo com a classificação da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS,2001). Calculou-se as medidas de tendência central e dispersão e empregou-se a estatística teste exato de Fisher e teste t de Student, considerando o nível de significância α igual a 5%. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de São Paulo (número do parecer: 2.781.562).

RESULTADOS

Avaliou-se 94 idosos, a maioria do sexo feminino (73%), com idade média de 76,2 anos (dp=7,0), sem companheiro(a) (57%), tempo de escolaridade maior ou igual a 8 anos de estudo (78%), sem atividade remunerada (82%) e renda per capita média de R$2958,67. Dentre os idosos, 72% eram não fumantes e 54% não consumiam bebida alcoólica. O IMC médio foi de 27,4kg/m2 (dp=4,8), eutróficos (39,5%), baixo peso (19,8%), sobrepeso (15,1%) e obesidade (25,6%). Segundo a avaliação realizada pelo MoCA, 53% dos idosos apresentaram déficit cognitivo leve, dos quais 67% eram idosos sem companheiros(as) (p-valor=0,033).

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados encontrados, conclui-se que a maioria dos idosos apresentou déficit cognitivo leve e o fato de ter ou não um(a) companheiro(a) está associado com o estado cognitivo no idoso.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTUDO DA INGESTÃO ENERGÉTICA E DE MACRONUTRIENTES DE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

Autores: CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; THAIS RODRIGUES NOGUEIRA; VICTOR ALVES DE OLIVEIRA; VANESSA DA SILVA DO NASCIMENTO; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; MARIA DEVANY PEREIRA; JOANNE RIBEIRO RODRIGUES; MARIZE MELO DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Contato: claudiane_1405@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a maior e mais antiga política pública na área de segurança alimentar e nutricional, garantindo oferta diária de alimentos para alunos matriculados na rede pública. A alimentação escolar é defendida como direito dos estudantes e deve ser fornecida com qualidade e em quantidades adequadas para suprir as necessidades de nutrientes essenciais, a fim de proporcionar melhor desenvolvimento cognitivo, além de prevenir uma série de doenças, o que justifica a necessidade de constante avaliação da adequação e fornecimento dos alimentos aos escolares em relação ao preconizado pela legislação.

OBJETIVOS

Analisar a ingestão energética e de macronutrientes de estudantes da rede pública de ensino.

METODOLOGIA

Estudo transversal e quantitativo, no qual foram analisados cardápios de sete escolas públicas. Os ingredientes foram pesados a partir das porções e pelo valor per capita analisou-se os valores de energia e macronutrientes, com base nas Tabelas de Composição Química de Alimentos. Para calcular a adequação às recomendações agrupou-se por faixa etária de interesse, sendo de 6 a 10 anos e de 11 a 15 anos. O cálculo de adequação considerou a legislação do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013), com vistas a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias. Para análise estatística, os dados foram tabulados no Software Excel IBM e Programa SPSS Statistics versão 10.0. O projeto recebeu autorização assinada pela Secretaria Municipal de Educação (SEMEC) da cidade em que foi realizado o estudo.

RESULTADOS

Observou-se que os valores de energia foram adequados para os alunos de 6 a 10 anos, atingindo um percentual de 101%, enquanto que para os de 11 a 15 anos, o percentual obtido foi elevado, assumindo 114,9%. Os percentuais de carboidratos e lipídeos foram superiores ao preconizado para os alunos de 6 a 10 anos, atingindo valores de 113,6% e 58,3%, respectivamente. Para os 11 a 15 anos, esses valores foram adequados, com 106,4% e 104,6%, respectivamente. Entretanto os percentuais de proteínas foram superiores a legislação para ambas as faixas etárias, com 135,5% para a faixa etária 6 a 10 anos e 182,3 para os de 11 a 15 anos.

CONCLUSÃO

Os valores de energia aumentaram conforme a faixa etária, portanto existe a necessidade de cumprimento da legislação em relação aos valores de carboidratos e lipídeos para a faixa etária de 6 a 10 anos, assim como os valores de proteínas os dois intervalos de idade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

QUALIDADE DA DIETA DURANTE A GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER

Autores: IZABELA DA SILVA SANTOS; LÍVIA CASTRO CRIVELLENTI; DANIELA SAES SARTORELLI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP)

Contato: izabela.santos@usp.br

INTRODUÇÃO

A qualidade da dieta de gestantes está associada a efeitos na saúde materna e fetal. O Índice de Qualidade da Dieta adaptado para Gestantes (IQDAG) contém nove componentes: hortaliças, leguminosas e frutas frescas em porções/1000 kcal; ferro, folato, cálcio, ômega 3 e fibras, e como componente moderador o percentual energético do consumo de alimentos ultraprocessados.

OBJETIVOS

Investigar a relação entre o IQDAG e seus componentes com o peso ao nascer.

METODOLOGIA

Trata-se de uma coorte prospectiva que empregou dados de um estudo transversal, conduzido entre gestantes adultas atendidas pelo SUS, complementados com dados das gestantes e dos bebês presentes no Sistema de Informações de Nascidos Vivos (SINASC). Foram excluídos casos de diabetes mellitus gestacional, gemelaridade, semana gestacional no parto <24 ou >42 e dados incompletos, totalizando 601 binômios mãe-bebê. O peso ao nascer foi classificado em pequeno para a idade gestacional (PIG) e grande para a idade gestacional (GIG) (VILLAR at al., 2014). A dieta foi estimada por 2 inquéritos recordatórios de 24 horas e 1 questionário de frequência alimentar. A ingestão usual foi obtida pelo Multiple Source Method. A relação entre o IQDAG e o peso ao nascer foi investigada em modelos de regressão logística em função backward ajustados por sexo do bebê, duração da gestação, idade materna, auto relato da cor da pele, escolaridade, classe social, tabagismo, hipertensão arterial, atividade física, IMC pré gestacional, ganho de peso médio semanal, paridade, energia total da dieta e subnotificação energética.

RESULTADOS

A média (DP) da pontuação do IQDAG das gestantes foi de 69,7 (11,9) com pontuação mínima e máxima de 35,5 e 96,9. Em relação ao peso ao nascer, 62 (10,3%) bebês foram classificados com PIG e 80 (13,3%) foram classificados com GIG. Em modelos de regressão logística ajustados, constatou-se que bebês de mulheres alocadas no terceiro terço de pontuação do IQDAG [OR 0,54 (IC 95% 0.29; 1,03), p = 0,03] apresentaram uma menor tendência de GIG quando comparado ao primeiro terço. Mulheres do terceiro terço de ingestão de ômega 3 [OR 0.45 (IC 95% 0,24; 0,84), p = 0,01] apresentaram uma menor chance de terem filhos GIG, quando comparadas às do menor terço, independente dos fatores de confusão. Não houve associação entre os demais componentes do índice e o peso ao nascer.

CONCLUSÃO

Os dados do presente estudo sugerem que uma maior qualidade da dieta e maior ingestão de ômega 3 durante a gestação podem ser fatores de proteção para bebês GIG.

ISBN: 978-85-87121-52-3

USO DA ANÁLISE FATORIAL COMO MÉTODO DISCRIMINATIVO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Autores: JANIQUELLI BARBOSA SILVA; BIANCA CAROLINE ELIAS; ALTAY ALVES LINO DE SOUZA; TULIO KONSTANTYNER

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Contato: janiquelli.bs@outlook.com

INTRODUÇÃO

A adoção de hábitos alimentares não saudáveis tem atingido níveis preocupantes entre os adolescentes brasileiros, destaca-se o elevado consumo de alimentos ultraprocessados (AUP). O estudo do padrão alimentar por meio de técnicas estatísticas exploratórias expressa de maneira mais assertiva o contexto do consumo alimentar, além de sustentar interpretações mais confiáveis das associações entre alimentação e desfechos de saúde.

OBJETIVOS

Testar a análise fatorial (AF) como critério discriminativo do consumo de AUP.

METODOLOGIA

Análise do consumo alimentar de adolescentes participantes da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE-2015), inquérito transversal nacional, de base populacional realizado com alunos do 6º ano do ensino fundamental a 3ª série do ensino médio de escolas públicas e privadas, por meio de um questionário autoaplicável. Foi avaliada a frequência do consumo de frutas, hortaliças, feijão, salgados fritos, refrigerante, guloseimas, fast food e alimentos industrializados salgados, variando de 0 a 7 vezes na semana. Foi utilizada a AF para definir padrões de consumo de todos os alimentos e gerar agrupamentos alimentares. Como indicadores de qualidade do modelo foram calculados: o coeficiente Alpha de Cronbach (0,6829) para consistência interna e as medidas KMO (0,772) para adequação fatorial e Bartlett ($p<0,001$) para correlação das variáveis.

RESULTADOS

A AF combinou o consumo dos oito alimentos, resultando um único fator onde os cinco AUP apresentaram as maiores correlações entre o consumo real e a percepção conjunta do consumo, cujas cargas fatoriais foram: salgados fritos (0,5741), alimentos industrializados salgados (0,5523), refrigerante (0,5349), guloseimas (0,5232) e fast food (0,4838). Cada alimento foi ponderado pelo valor de sua carga fatorial para obtenção do constructo de AUP, assim seu consumo apresentou possibilidade de variação de 0 a 35 vezes na semana.

CONCLUSÃO

A AF com base na abordagem global do consumo alimentar possibilitou o reconhecimento de um padrão alimentar composto integralmente por AUP entre os adolescentes, sugerindo que o consumo combinado destes AUP é o perfil mais frequente. Do mesmo modo, permitiu distinguir a influência individual de cada alimento no constructo de consumo de AUP, especificidade que não seria possível por meio da simples classificação conceitual dos alimentos. Esta técnica potencialmente contribui para estimativas de consumo de AUP e identificação de fatores associados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

A EXPERIÊNCIA DO PROCESSO PARTICIPATIVO DE REESTRUTURAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

Autores: CLARICE MARIA A. C. VERGARA; ROSA ALMEIDA AMÂNCIO; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA; MARIA MARLENE MARQUES ÁVILA; ILANA NOGUEIRA BEZERRA; SARA MARIA M. L. VERDE; CARLOS ANDRÉ MOURA ARRUDA; MARIA GRAZIELLY ANDRADE FACUNDO; JOÃO MÁRIO P. S. BRASIL; CHRISLEY LIMA ROCHA; CAROLINE RODRIGUES CARVALHO; JULIANA T. M. CONEGUNDES; SARAH ANNE SILVEIRA SAMPAIO; SUELLEN LIMA SILVA; MATEUS BARBOSA TAVARES; GLÁUCIA POSSO LIMA; BRUNA KELVIA BRANDÃO DEUS

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Contato: chrisley.rocha@aluno.uece.br

INTRODUÇÃO

A formação do profissional nutricionista tem merecido atenção das Instituições de Ensino Superior em função da ampliação do mercado de trabalho e da inserção desse profissional nos mais variados campos de atuação. A responsabilidade da formação incorre sobre a necessidade de atualizar a matriz curricular para desenvolver as competências essenciais à atuação no contexto sociopolítico, econômico e cultura.

OBJETIVOS

Relatar a experiência do curso de nutrição no processo participativo de reestruturação da matriz curricular.

METODOLOGIA

O processo de reestruturação curricular do curso de Nutrição de uma universidade pública partiu da experiência institucional no Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-Saúde) e no Programa de Educação para o Trabalho em Saúde (PET-Saúde) a qual expôs importantes necessidades formativas. O colegiado do Curso de Nutrição definiu a necessidade de mudança curricular, coordenada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) apoiado por assessor pedagógico. A sistemática do trabalho consistiu em planejamento prévio do NDE e realização de 17 oficinas pedagógicas (OP) entre outubro/2017 e maio/2019, envolvendo 30 docentes e representação estudantil de 24 discentes. O NDE estruturava documento norteador para a OP onde eram discutidos e consensuados os subsídios da reestruturação, baseados nas Diretrizes Curriculares Nacionais, Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas e recomendações do Pró-Saúde. Cada OP aconteceu com ampla participação discente e docente e o consolidado final auxiliou a modificação da matriz curricular.

RESULTADOS

O processo participativo nas oficinas pedagógicas resultou em: I. Elaboração de competências e sua estruturação por núcleos temáticos; II. Análise e distribuição das disciplinas atuais a partir das competências de cada núcleo e a criação de novas disciplina, identificando conteúdos essenciais; III. Discussão, organização e análise da nova matriz curricular; IV. Encaminhamento da nova matriz curricular para aprovação institucional.

CONCLUSÃO

A elaboração da matriz curricular contemplou de forma horizontal a participação docente e discente. Os desafios foram mediar conflitos decorrentes do lugar dos sujeitos no processo, a não adesão de alguns professores do curso e a dificuldade de envolver docentes de outros colegiados. Entretanto, a experiência participativa foi exitosa e ressaltamos o ineditismo institucional em envolver o seguimento discente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

A FITOTERAPIA COMO POTENCIAL ALTERNATIVA PARA O TRATAMENTO DA GASTROPROTEÇÃO

Autores: MÁRCIA LEITE P. RODRIGUES; JULIA ALEJANDRA PEZUK

Instituição: Universidade Anhanguera de São Paulo

Contato: dra.marciarodrigues@gmail.com

INTRODUÇÃO

A gastrite, doença do refluxo gastroesofágico, úlcera péptica e dispepsia são patologias gástricas muito comuns na população. Os tratamentos destas doenças implicam no uso de medicamentos que inibem a bomba de prótons que, no uso prolongado provoca modificações da microbiota intestinal, acarretando em má absorção, diarreias, infecções entéricas, podendo levar ao desenvolvimento da gastrite crônica atrófica. O uso de produtos naturais no tratamento de patologias gástricas além de diminuir o custo do medicamento, são de mais fácil acesso à população. A utilização de plantas medicinais e fitoterapia correspondem as Práticas Integrativas e Complementares no Sistema Único de Saúde.

OBJETIVOS

Realizar um levantamento sobre plantas medicinais com potencial de ação na gastroproteção.

METODOLOGIA

Identificar plantas medicinais e fitoterápicos que constituíssem uma alternativa viável para o Sistema Único de Saúde (SUS), voltados para a gastroproteção, foram consultados os sites: Scielo, PubMed, Bireme e Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde.

RESULTADOS

Entre as diversas plantas medicinais propostas a *Maytenus ilicifolia*, a *Matricaria chamomilla* e a *Schinus terebinthifolius* têm sido amplamente estudadas com seu potencial de ação comprovados. O efeito da *Maytenus ilicifolia* (espinheira-santa) tem sido verificada em ratos que sofreram estímulo ulcerogênico nos quais foi possível comprovar que 300mg/kg do extrato dessa planta tinha ação antiulcerogênica, eficiente principalmente devido aos triterpenóides. As folhas da *Schinus terebinthifolius* (aroeira) têm ação farmacológica nas dispepsias, em consequência dos taninos, saponinas e triterpenoides. Seus benefícios foram corroborados em ratos usando 100 mg/kg/dia por via oral de extratos hidro alcoólico que são tão eficazes quanto o Omeprazol. Por último a Matricaria *chamomilla* (camomila), possui óleos voláteis, flavonoides, terpenóides, principalmente o bisabolol e chamazuleno que possuem fatores anti-inflamatórios e ações antiespasmódico tendo também efetividade no tratamento de úlcera e gastrites verificadas em um estudo com ratos tratados com o referido extrato.

CONCLUSÃO

Neste estudo foi possível verificar que existem pelo menos três plantas que podem ser utilizadas na gastroproteção, a fitoterapia representa um custo baixo e quando administrada na forma correta, é altamente eficiente para evitar ou melhorar quadros de gastrite atrófica, constituindo uma alternativa viável para o Sistema Único de Saúde (SUS).

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS PROPOSTOS POR REVISTAS NÃO CIENTÍFICAS E BLOGS DESTINADOS AO PÚBLICO FEMININO

Autores: CARLA CRISTINA DATO; VALÉRIA CRISTINA SCHNEIDER; FELYPE RODRIGUES DAMIÃO; LUAN VERONA

Instituição: Centro Universitário Central Paulista

Contato: carladatonutricionista@gmail.com

INTRODUÇÃO

A população mundial tem enfrentando um aumento na obesidade, alterações nos fatores socioeconômicos, sociais e biológicos decorrentes do processo de globalização e urbanização tendem a mudanças no peso corporal das pessoas, justificando esse aumento. Em contrapartida com o passar dos anos, o corpo mais magro, com baixa porcentagem de gordura virou padrão de beleza, e a mídia muitas vezes impulsiona o uso de dietas da moda encontradas em blogs ou revistas não científicas a fim de atender principalmente o público feminino.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi analisar o valor calórico, distribuição de macro e micronutrientes de dietas de revistas voltadas para o emagrecimento ou blogs não científicos.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo transversal descritivo de dietas da moda selecionadas em revistas não científicas e blogs mais acessados. A composição nutricional das dietas foi calculada pelo *software* AVANUTRI® e comparada com a recomendação proposta pelas DRIS para macronutrientes e micronutrientes, para essa comparação foi traçado um perfil baseado em média de peso e altura de mulheres de 18- 24 anos do estado de São Paulo, realizado pelo IBGE.

RESULTADOS

Foram analisadas 20 dietas publicadas em revistas e blogs. O aporte energético variou entre 624 kcal/dia a 1720 kcal/dia, os macronutrientes apresentaram distribuição correta entre as dietas das revistas apesar de baixo valor calórico, já nas dietas de blog eram além de hipocalóricos restritos em carboidratos, hiperproteico e hiperlipídico, em relação as fibras, nenhuma das dietas analisadas atingiu quantidade suficiente assim como a vitamina D, e apenas 10% das dietas alcançaram as recomendações para cálcio. Notou-se que muitas dietas não tinham a assinatura do profissional nutricionista ou não aparecia o número de inscrição no conselho de nutrição.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que a maioria das dietas publicadas em revistas não científicas ou blogs apresentam inadequações na distribuição de macronutrientes e micronutrientes, o que pode comprometer o estado nutricional dos indivíduos que as seguem. Esses dados reforçam a importância de que as dietas sejam individualizadas e acompanhadas por profissional habilitado, o nutricionista.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PRATOS TÍPICOS DE MINAS GERAIS

Autores: FLORENÇA MARIA BORGES; AMANDA BORGES AMARAL; LAURA C TIBILETT BALIEIRO; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL

Instituição: Universidade Federal de Uberlândia; FoRC/FCF - USP

Contato: elibi@usp.br

INTRODUÇÃO

A culinária mineira é uma das mais ricas do Brasil, e apresenta uma grande variedade de ingredientes e tradições, sendo estas diferenciadas de acordo com as influências históricas de colonização, proximidade com regiões, condições climáticas, sociais e econômicas. Levando-se em consideração que a composição dos alimentos é uma informação imprescindível para ações na área da saúde, e que estas devem estar disponíveis à sociedade, foram selecionadas doze preparações típicas mineiras para análise da composição centesimal, com o intuito de contribuir para a carência de informações nutricionais.

OBJETIVOS

Analisar a composição centesimal dos macronutrientes em doze principais preparações da culinária mineira, para inclusão dos dados na Tabela de Composição Brasileira TBCA-USP.

METODOLOGIA

Realizou-se levantamento na literatura acerca das principais receitas mineiras, e foram preparadas receitas-padrão de seis preparações doces e seis salgadas. Posteriormente realizou-se a determinação da composição centesimal em triplicata, segundo métodos propostos *pela Association of Official Analytical Chemists* e Instituto Adolfo Lutz, obtendo-se as médias e desvios-padrão.

RESULTADOS

Todas as 12 preparações apresentaram baixa concentração de fibra alimentar e variadas concentrações de macronutrientes, especialmente de carboidratos (3,4 – 61,3%). A Polenta e o Angu de milho verde apresentaram os menores teores de lipídios (<2,5%) e proteínas (<3,3%); a Broa de milho, Doce de leite, Bolo frito e Pão de queijo apresentaram alto conteúdo de lipídios (14,5 – 24,1%) e proteína (5,6 – 7,5%), mesma faixa de concentração do Bolo de milharina e Pudim Veludo com 6,4 e 5,6% de proteína, respectivamente. O Biscoito de polvilho apresentou 14,5% de lipídios, Frango caipira 24% de proteína e 9% de lipídios, Ameixa de queijo 13,6% de proteína e 10, 8% de lipídios e o Tutu de feijão 8.1 de proteína e 7,9% de lipídios.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo reforçam a necessidade de análise da composição nutricional, especialmente aqueles típicos de cada região do país, como ferramenta básica e essencial para uma avaliação confiável da ingestão alimentar individual, de grupos ou de populações. Os dados serão inseridos na TBCA, pois uma tabela de composição fidedigna e criteriosa é importante para assegurar a boa qualidade das condutas realizadas pelos profissionais de saúde, bem como para garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL EDUCATIVO INTERATIVO PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS

Autores: SANDRA LUCENA; LUCIANA PEREZ; LUCIANA LAX; GABRIELA REIS; NATHALIA MARTINS; TATIANE OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário Senac

Contato: lucianampz@yahoo.com

INTRODUÇÃO

Instrumentos educativos assumem papel importante enquanto estratégia de suporte para atividades de projetos educacionais em saúde e ajudam o indivíduo a compreender as informações que lhes são transmitidas, além de funcionarem como um recurso prontamente disponível para que o paciente e sua família possam utilizar em domicílio (FREITAS, 2008; OLIVEIRA, 2019). O material educativo traz subsídios para auxiliar na educação em saúde, que tem assumido um papel importante no processo de ensino-aprendizagem, pois melhora o conhecimento do paciente, desenvolve suas atitudes e habilidades, promove sua adesão e autonomia (MOREIRA, NÓBREGA e SILVA, 2003; OLIVEIRA, 2019).

OBJETIVOS

Elaborar um material educativo de fácil compreensão e com utilidade prática para pacientes oncológicos.

METODOLOGIA

Foi realizado uma visita técnica em um hospital de referência no tratamento oncológico. Neste contexto, foi proposto um projeto de Intervenção Educativa Ilustrativa para auxiliar no tratamento do câncer de cabeça e pescoço, podendo auxiliar na preparação de uma dieta pastosa mais atrativa, objetivando um maior engajamento do paciente no tratamento nutricional.

RESULTADOS

O projeto sugere um material impresso que permita a visualização de imagens atrativas de receitas pastosas com apelo visual e dicas de cuidados especiais para pacientes com disfagia, especificando as técnicas, bem como os destaques dos alimentos e ingredientes para o preparo e um link deste material com uma proposta tecnológica via website, com acesso rápido por leitura de QRCODE. O Material Impresso teve como proposta facilitar o aprendizado do paciente e incentivar a elaboração de receitas nutritivas, além da difusão de conhecimentos entre cuidadores e familiares, através de um box com fichas ilustrativas de receitas, dicas, e informações sobre a doença. Para a produção do Material Online (website), três aspectos foram considerados: linguagem, layout e ilustração. Sua função é atrair o leitor, despertar e manter seu interesse pela leitura, complementar e reforçar a informação. No portal o paciente também possui acesso às informações sobre a doença, área de agendamentos (tanto para consultas quanto para workshops), área de acesso a outras mídias sociais das quais o material educativo participa, assim como o blog.

CONCLUSÃO

Através do material educativo elaborado foi possível abordar questões pertinentes que podem melhorar a relação desse paciente com os alimentos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

NOVAS PERSPECTIVAS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL: UTILIZAÇÃO DE TÉCNICAS COMPORTAMENTAIS INOVADORAS

Autores: ISADORA SAYURI MACEDO DA SILVA; FLÁVIA AULER

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)

Contato: isa_sayurii@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O acompanhamento nutricional parece ser a melhor alternativa para melhoria dos hábitos alimentares. No ramo da nutrição, diversas metodologias estão sendo utilizadas para aumentar a motivação do paciente e a taxa de sucesso dos mesmos.

OBJETIVOS

Propor uma metodologia ativa de intervenção nutricional para uma amostra de colaboradoras de uma universidade privada.

METODOLOGIA

Estudo transversal e intervencional com abordagem quantitativa, com amostra de 28 colaboradores de uma universidade privada de Curitiba (Paraná). A etapa inicial foi a coleta de dados econômicos, sociais, demográficos, consumo alimentar, conhecimento nutricional, além de exames antropométricos e de composição corporal. A segunda etapa consistiu na intervenção dividida em dois momentos de aproximadamente 60 minutos cada, baseadas em metodologias ativas, com intervalo de uma semana, sendo a primeira com a temática sobre "Prato saudável" e "Alimentos ultra processados e *in natura*" e a segunda sobre "Rotulagem de alimentos".

RESULTADOS

As características predominantes da amostra foram: cor de pele branca (64,3%), faixa etária entre 20 e 39 anos (78,6%), estado civil casada (64,3%) e classe econômica B2 (53,6%). O consumo alimentar de alimentos protetores foi adequado e de alimentos de risco foi elevado com doces, guloseimas e biscoitos doces (78,6%), seguido das frituras, hambúrgueres e/ou embutidos (57,1%). Na análise antropométrica obtivemos a prevalência do excesso de peso (67,8%), sendo que o risco de complicações metabólicas associadas a obesidade, distribui-se na metade das colaboradoras. Quanto ao questionário sobre o nível de conhecimento nutricional, a maior parte das colaboradoras possuem alto nível de conhecimento nutricional (82,1%).

CONCLUSÃO

Nosso trabalho procurou aplicar as metodologias ativas no âmbito da Nutrição com o intuito de aumentar a autonomia do ouvinte, estimular o aprendizado com dinâmicas ativas, e prover conhecimento nutricional que irá auxiliá-los nas suas escolhas no momento da aquisição e preparação do alimento. Isso demonstra que outras técnicas devem ser aplicadas na Nutrição Clínica, com o objetivo de amparar o atendimento e aumentar a taxa de adesão ao tratamento, além de proporcionar uma maior independência do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ONLINE: QUEM SÃO E O QUE BUSCAM?

Autores: FERNANDA FERREIRA DOS SANTOS; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Contato: santos.fernandaferreira@gmail.com

INTRODUÇÃO

É crescente o número de indivíduos que buscam ferramentas que transformem e facilitem suas escolhas diárias. O nutricionista deve reconhecer, adaptar e atender às novas demandas, estar presente junto ao indivíduo. Mídias digitais revolucionaram o modo como as pessoas se comunicam, ferramenta viável para estimular a percepção dos usuários sobre sua alimentação, escolhas e saúde. A tarefa requer atenção e preparo, não apenas enviar o conteúdo, é imprescindível conhecer o público-alvo e seus objetivos.

OBJETIVOS

Conhecer as características sociodemográficas de integrantes de um programa de educação nutricional online, e reconhecer preferências e motivação para a busca da intervenção.

METODOLOGIA

Dados parciais de um estudo quali-quantitativo, avaliados pela frequência e percentual, tratadas no *software* R, e as variáveis qualitativas pela metodologia netnográfica.

RESULTADOS

Participaram 78% mulheres e 22% homens, no curso superior [incompleto= 27%; completo= 15%] e na pós-graduação=30%. 37%, idade entre 18 e 39 anos. 72% residente na região Sudeste, e 23% na Nordeste. Apenas 33% recebeu orientação nutricional; 75% por nutricionistas e 25% por médicos. As mídias usadas para obter informações relacionadas à nutrição foram: Instagram: 22%, Facebook: 15% e WhatsApp: 2%. Os temas mais selecionados foram “doenças gastrointestinais”- 58%, “chás e seus benefícios para a saúde”- 55%, e “níveis de processamento dos alimentos”-52%. Quanto ao formato de apresentação houve maior interesse por “infográfico”: 72%, “imagens”: 57% e “vídeo/live”: 53%. Receitas e vídeos explicativos [43% e 25%] foram os conteúdos apontados como mais relevantes. Houve maior interesse em receber conteúdos individualmente [62%]; destes 76% aceitariam participar de grupos. Os horários apontados para receber os conteúdos foram no período da manhã e noite [38% e 37%]. 30% optou por conteúdos sete dias da semana, 17% três vezes e 15% dois e cinco dias. Quanto à mídia de veiculação, 87% decidiu pelo WhatsApp. Sobre o que despertou o interesse em participar, houve maior número de relatos categorizados em “mudança de hábitos”, “aquisição de novos conhecimento”, “saúde” e “presença de comorbidades de base”.

CONCLUSÃO

Usuários de mídias digitais querem receber conteúdos ligados à nutrição, porém, há especificidades que por vezes são ignoradas por nutricionistas que desconhecem a complexidade do “*back end*” desta área. Os dados apontam o caminho a ser seguido para desenvolver intervenções em nutrição mais efetivas e direcionadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 1. Comunicação em Saúde

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES COM PESO NORMAL E COM SOBREPESO QUANTO A PRODUTOS TRADICIONAIS E COM REDUZIDO TEOR DE SAL, AÇÚCAR OU GORDURA

Autores: MICHELE ELIZA CORTAZZO MENIS-HENRIQUE; ANA CAROLINA CONTI SILVA

Instituição: Unesp - Universidade Estadual Paulista

Contato: micheleecmenis@gmail.com

INTRODUÇÃO

O consumo excessivo de sal, açúcar e gordura está relacionado a doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, ao se modificar a formulação de um produto a fim de melhorar seu valor nutritivo, suas características sensoriais se alteram, influenciando as escolhas alimentares dos consumidores, que podem ser diferenciadas em função do estado nutricional dos mesmos.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção de consumidores com peso normal e com sobrepeso quanto a produtos tradicionais e com reduzido teor de sal, açúcar ou gordura.

METODOLOGIA

Os consumidores relataram seu peso e estatura, e foram divididos em dois grupos de acordo com seu IMC: um grupo com nove indivíduos com peso normal (G1 - 18,5 ≤ IMC ≤ 24,9) e outro grupo com seis indivíduos com sobrepeso (G2 - IMC ≥ 25,0). Cada grupo foi submetido à técnica grupo de foco para avaliar a percepção dos consumidores em relação às imagens de produtos com as respectivas informações: bolinho de carne (tradicional/com reduzido teor de sal), mingau de amido de milho (tradicional/com reduzido teor de açúcar) e purê de batata (tradicional/com reduzido teor de gordura).

RESULTADOS

Bolinho de carne tradicional: G1 e G2- mais saboroso. Bolinho de carne com reduzido teor de sal: G1- mais saudável; o teor de sal na comida está relacionado ao hábito alimentar do indivíduo, opinião compartilhada pelo G2. Mingau tradicional: G1- produto comum, feito em casa, sem aditivos; que lembra infância; G2- produto gostoso, com mais sabor. Mingau com reduzido teor de açúcar: G1- adição de adoçante, sabor residual, gosto amargo; produto sem gosto; para alguns indivíduos remete a produto saudável; menos doce que o tradicional; produto destinado a pessoas com restrições alimentares; G2- presença de edulcorante; sem graça; menos doce, mais saudável. Purê de batata tradicional: G1- produto mais gostoso, com mais sabor, suculência e cremosidade; G2- a gordura é o que dá o sabor. Purê de batata com reduzido teor de gordura: alimento sem suculência; G2- produto ruim, com sabor reduzido.

CONCLUSÃO

Nos dois grupos há consumidores que se importam mais com o sabor do alimento, e outros que buscam o consumo de uma dieta mais saudável e que veem nos produtos com redução de açúcar, sal ou gordura uma opção saudável. No entanto, o sabor é fundamental para os consumidores do G2, os quais preferem comer uma menor quantidade do produto tradicional do que comer um produto com redução em algum ingrediente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

VANTAGENS DO USO DE GARRA DO DIABO (*HARPAGOPHYTUM PROCUMBENS*) NO TRATAMENTO DE DOENÇAS REUMÁTICAS E OSTEOARTICULARES

Autores: MÁRCIA LEITE P. RODRIGUES; JULIA ALEJANDRA PEZUK

Instituição: Universidade Anhanguera de São Paulo

Contato: dra.marciarodrigues@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Osteoartrite é a doença reumática com maior prevalência no mundo, levando à incapacidade física, a mesma possui caráter inflamatório e degenerativo, envolvendo ossos, articulações, músculos, tendões e ligamentos, caracterizando-se de um modo agudo ou crônico, podendo afetar o tecido conjuntivo em qualquer região do corpo humano. O uso de plantas medicinais no tratamento de diversas patologias é uma excelente alternativa para a melhora dos sintomas. O emprego da fitoterapia como terapia coadjuvante na osteoartrite tem sido vista pela comunidade científica com atenção, pois medicamentos à base de plantas simultaneamente utilizados com a medicina convencional têm demonstrado diversos benefícios à população.

OBJETIVOS

Analisar os efeitos dos extratos do *Harpagophytum procumbens* no tratamento das doenças reumáticas e osteoarticulares.

METODOLOGIA

O estudo consistiu em uma pesquisa bibliográfica em periódicos, banco de dados como Scielo, PubMed, Bireme e Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde.

RESULTADOS

O *Harpagophytum procumbens*, conhecido como garra do diabo, contém o harpagosídeo, responsável por ações farmacológicas comparáveis aos anti-inflamatórios não esteroidais. A administração oral do Doloteffin® contendo 60 mg de harpagosídeo abrangendo uma amostragem de 250 pacientes com osteoartrite no joelho " dor no joelho" (n = 85), dor lombar (n = 61), dores nas costas (n = 104), apresentaram 37% de melhora em relação a diminuição da dor (*Alternative Medicine Review*, 2008). Em um estudo randomizado com 88 pacientes com lombalgia exacerbada, administrou-se de 60 mg/dia de harpagosídeo (n=44) e 12,5 mg/dia de Rofecoxib (n=44), observou-se que em ambos os grupos houve uma redução de 50% da dor de acordo com a escala de Arthus. Em um estudo clínico com 122 pacientes com osteoartrite no joelho e quadril, no qual administrou-se 6 cápsulas de Harpadol® contendo 435 mg de harpagosídeo/ cápsula (n= 62) e Diacerhein (n=60) em que ambos os grupos utilizaram a medicação por um período de 4 meses, observou-se que todos tiveram melhora significativa da dor, porém os pacientes que utilizaram o Harpadol® apresentaram menos efeitos adversos.

CONCLUSÃO

O uso de fitoterápicos como terapia complementar na osteoartrite, implicam em baixo custo e quando administrado na forma isolada e combinada torna-se eficiente, principalmente atuando na analgesia, constituindo uma alternativa viável aos pacientes e para o Sistema Único de Saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CEREAL MATINAL ENRIQUECIDO COM INULINA

Autores: SUZANE MARTINS FERREIRA; VANESSA DIAS CAPRILES; ANA CAROLINA CONTI-SILVA

Instituição: UNESP - Universidade Estadual Paulista

Contato: conti.silva@unesp.br

INTRODUÇÃO

Os cereais matinais podem ser obtidos por meio da extrusão de matérias-primas ricas em amido, como trigo, aveia, milho e arroz, sendo geralmente alimentos que apresentam baixo teor de fibras e elevado impacto glicêmico. Assim, a adição de fibras alimentares em sua composição é necessária, sendo a inulina uma opção interessante por seus benefícios prebióticos e de controle da resposta glicêmica. Além disso, a inulina possui potencial de melhoria das propriedades tecnológicas dos produtos, sendo necessária a avaliação da aceitação sensorial quando da obtenção dos mesmos.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitação sensorial de cereais matinais de *grits* de milho com inulina, puros e adicionados de leite.

METODOLOGIA

Adotou-se um delineamento composto central rotacional, tendo a umidade da mistura 'grits de milho + inulina' e adição de inulina como variáveis independentes. Na sequência, utilizou-se a técnica de desejabilidade, sendo manutenção de textura em leite, menor perda de frutanos durante o processo de extrusão e maior teor de frutanos totais as variáveis de interesse. Assim, foram produzidos cereais matinais nas condições de 18,5% de umidade/15% de inulina e 15% de umidade/15% de inulina. Também foi produzido um cereal controle (15% de umidade/sem inulina). Os cereais matinais foram aspergidos com uma solução de sacarose a 60° Brix na proporção de 14% (v/m), e submetidos ao teste de aceitação sensorial por meio de escala hedônica estruturada de 9 pontos para aparência, cor, odor, textura, sabor e aceitação global. Esse teste foi realizado com 90 consumidores, para os cereais puros e adicionados de leite integral em temperatura de ± 4°C.

RESULTADOS

O produto obtido a 15% de umidade/15% de inulina, quando puro, teve menor aceitação da aparência e cor, enquanto a aceitação do odor, textura e sabor foi igual para todos os produtos. Ainda, os cereais controle e com inulina apresentaram aceitação global entre "gostei moderadamente" e "gostei muito". Com a adição de leite, o cereal a 15% de umidade/15% de inulina ainda foi menos aceito quanto à aparência e cor, mas ambos com inulina foram mais aceitos quanto ao sabor. A aceitação do odor e da textura foi igual para todos os produtos, assim como para a aceitação global, entre "gostei moderadamente" e "gostei muito".

CONCLUSÃO

É viável a obtenção de cereais matinais enriquecidos com inulina, bem aceitos sensorialmente e com características adequadas, sendo uma opção aos produtos tradicionais e contribuindo para o consumo de cereais matinais com fibras alimentares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ADITIVOS EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE CASEIROS

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; LIEGE REGINA AKEMI KANEMATSU; RAFAELA KAREN FABRI; JÉSSICA MÜLLER; ANA CAROLINA FERNANDES; GREYCE LUCI BERNARDO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Atualmente observa-se o aumento do consumo de alimentos industrializados e de aditivos alimentares. Paralelamente, ressalta-se a valorização de alimentos caseiros por parte dos consumidores. Nesse cenário, observa-se o uso desses termos ou outros similares em rótulos de alimentos industrializados. No entanto, esses termos não estão previstas na legislação brasileira de rotulagem.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi comparar a lista de ingredientes de alimentos industrializados com e sem terminologia de caseiro em relação à presença de aditivos alimentares.

METODOLOGIA

Com base em um levantamento censitário foram analisados os rótulos de todos os alimentos industrializados (n=5506) disponíveis para venda em um supermercado do Sul do Brasil. A partir deste censo, foram identificados alimentos que possuíam o termo “caseiro” no painel frontal dos seus rótulos e analisado as suas listas de ingredientes. Foram selecionados alimentos similares, sem a terminologia para realizar a comparação da prevalência de aditivos em alimentos industrializados com e sem terminologia. Para tal, utilizou-se o teste Qui-quadrado. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

RESULTADOS

Do total de alimentos com e sem terminologia de caseiro (n=237), 79,3% (n=188) continham aditivos alimentares. Dos alimentos com terminologia, 81,5% apresentaram aditivos, e dos alimentos sem terminologia, 78,5%. Apesar da presença de terminologia de caseiro no alimento, não foi observada diferença significativa em relação à presença de aditivos em alimentos industrializados com e sem terminologia de caseiro (p=0,605).

CONCLUSÃO

A maioria dos alimentos industrializados com e sem a terminologia de caseiro analisados neste estudo possuíam aditivos alimentares em suas listas de ingredientes. E, ao contrário do esperado pelos consumidores, os alimentos com terminologia de caseiro não apresentaram menos aditivos alimentares do que aqueles sem o termo. Os resultados reforçam a necessidade da criação de critérios de utilização desses termos. Visando assim, a garantia do direito do consumidor a uma informação adequada para que possa adquirir seus alimentos de forma mais informada.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ADITIVOS EM BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS

Autores: SIMONE Y. HARADA DE OLIVEIRA; ADRIANA P. A. BRAGOTTO

Instituição: Faculdade de Engenharia de Alimentos - UNICAMP

Contato: pavesi@unicamp.br

INTRODUÇÃO

O uso de aditivos na indústria alimentícia é uma prática muito importante para tornar os produtos mais seguros, aumentar o tempo de vida de prateleira, melhorar a aparência e a palatabilidade e, consequentemente, promover maior aceitação dos alimentos pelo consumidor. Aditivos devem ser empregados de acordo com regulamentos específicos e declarados nos rótulos dos produtos conforme sua função.

OBJETIVOS

No presente trabalho, 110 bebidas alcoólicas e não alcoólicas disponíveis aos consumidores no comércio da cidade de Campinas-SP foram avaliadas em relação ao uso de aditivos considerando as informações declaradas em seus rótulos.

METODOLOGIA

Os produtos selecionados foram divididos em quatro categorias: bebidas alcoólicas fermentadas; bebidas alcoólicas não fermentadas; bebidas não alcoólicas; e vinhos. Os rótulos foram fotografados e os aditivos declarados pelos fabricantes foram registrados conforme sua função tecnológica. Nesta avaliação, os aromatizantes não foram considerados.

RESULTADOS

Observou-se que 101 amostras apresentaram pelo menos um aditivo na formulação. Foram encontrados 56 aditivos alimentares diferentes, sendo que 29 apresentavam Ingestão Diária Aceitável (IDA) numérica e 27 apresentavam IDA não especificada/não limitada. Os aditivos mais encontrados em bebidas alcoólicas fermentadas, incluindo cerveja e saquê, foram eritorbato de sódio (antioxidante) e alginato de propileno glicol (estabilizante). Para bebidas alcoólicas não fermentadas, que incluíram licor, whisky, vodca, cachaça, rum, tequila e conhaque, as substâncias mais reportadas foram caramelo IV e caramelo I (corantes). Ácido cítrico (acidulante), ácido ascórbico (antioxidante) e benzoato de sódio (conservador) foram os aditivos mais declarados em bebidas não alcoólicas, que incluíram suco, suco à base de soja, refrigerante, chá, energético, isotônico e água tônica. Já para vinhos, o dióxido de enxofre (conservador) foi a substância mais utilizada.

CONCLUSÃO

A grande maioria dos produtos avaliados cumpre a legislação de rotulagem e a maioria dos aditivos declarados é permitida para a categoria em questão. Somente uma bebida possuía aditivos não permitidos enquanto quatro classificavam o aditivo na função incorreta. Garantir que os aditivos sejam usados adequadamente é importante para melhorar a qualidade e segurança dos alimentos e minimizar os riscos potenciais para a saúde humana.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM O TERMO CASEIRO: PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; JÉSSICA MÜLLER; ANA CLAUDIA MAZZONETTO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O termo caseiro vem sendo inserido nos rótulos de alimentos comercializados, contudo não está previsto na legislação brasileira.

OBJETIVOS

Investigar a percepção de consumidores adultos em relação aos alimentos industrializados com o termo caseiro em seu painel frontal.

METODOLOGIA

De outubro a dezembro de 2015, foram realizados 9 grupos focais, guiados por meio de um roteiro semiestruturado com perguntas relacionadas ao termo caseiro em rótulos. Para auxiliar foram utilizadas embalagens reais de alimentos com o termo caseiro (geleia, macarrão instantâneo, mistura para bolo, molho de tomate e tempero pronto). Para inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, realizar compras em supermercados e não ter formação em nutrição. Deveriam concordar com a pesquisa e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As conversas foram gravadas, transcritas *verbatim* e submetidas a análise temática. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

RESULTADOS

Participaram 44 indivíduos entre 20 e 58 anos, sendo 24 mulheres. Segundo os participantes o termo caseiro pode apresentar diferentes conceitos e significados quando relacionados aos alimentos. Alimentos com o termo caseiro estiveram relacionados aos temas: 1) marketing e (des) confiança; 2) modo de produção; 3) nostalgia e questões temporais; 4) qualidade sensorial; e 5) saúde. Sendo assim, alimentos com o termo caseiro podem estar associados a alimentos com menos processamento, mais naturais e sem adição de aditivos alimentares. Além disso, podem remeter a alimentos feitos em casa, com sabor e/ou aparência que lembram alimentos de sua infância ou de produção artesanal. Contudo, os participantes referiram que o sabor e os ingredientes desses alimentos são normalmente diferentes do que se espera de alimentos caseiros e referiram sentir-se confusos ou enganados pelo uso não padronizado do termo.

CONCLUSÃO

O presente o estudo reitera que os rótulos não devem conter o termo caseiro de modo a assegurar o direito do consumidor a uma informação adequada. Destaca-se a necessidade de fiscalização do uso do termo, uma vez que pode levar o consumidor ao erro quanto à origem, processamento e natureza do alimento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DE CARNE DE FRANGO ORGÂNICO E CONVENCIONAL

Autores: ANA CARLA G. DE SÁ BIM; GABRIELLA DE SOUZA RODRIGUES; LUIZA RAMALHO CASSONE; LUISA STELLA VIEIRA STOPA; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: mariana.mayer@prof.saocamilo-sp.br

INTRODUÇÃO

O sistema orgânico de produção se baseia na sustentabilidade social, ambiental e econômica; e tem como princípio a ausência de agrotóxicos, hormônios sintéticos, drogas veterinárias, substâncias químicas e organismos geneticamente modificados (OGM), em qualquer fase de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização. As preocupações com os efeitos deletérios do uso de produtos químicos nos alimentos têm se tornado alarmante. Diante do exposto, a escolha e compra de produtos orgânicos pode trazer benefícios pessoais com relação à saúde, devido às preocupações sobre os efeitos das práticas agrícolas convencionais.

OBJETIVOS

Avaliar as características bromatológicas e sensoriais de cortes de carne de frango orgânico e convencional.

METODOLOGIA

Para fins deste estudo, foi realizada uma pesquisa de campo, que obedeceram aos padrões éticos do Comitê de Ética em Pesquisa - CUSC, CAAE: 62878116.5.0000.0062. Foram realizadas análises físico-químicas e sensorial. Para tanto, foram determinadas em triplicata, Umidade, Lipídeos Totais, Proteína Bruta e Cinzas. Para verificar a aceitabilidade do frango orgânico e convencional, foi utilizado um teste afetivo de aceitação com uma escala de atitude de 9 pontos. O teste foi realizado com 100 provadores não treinados.

RESULTADOS

Os resultados para as análises físico-química das amostras de frango orgânico e frango convencional foram, respectivamente, umidade: 61,11 e 61,40%; proteínas – 24,33 e 22,47g/100g de amostra; lipídeos – 13,35 e 14,5g/100g de amostra; cinzas – 0,83 e 0,96g/100g de amostra. As análises dos dados apresentaram diferenças significativas ($p<0,05$) para a composição centesimal (umidade, proteína, lipídeos e cinzas). Já para o teste de aceitação, obteve-se média de 6,42 para o frango orgânico e 6,59 para o frango convencional, tais valores situando-se na escala hedônica como “gostei levemente” e “gostei moderadamente”. As amostras testadas não apresentaram diferenças significativas ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Apesar da pouca variação estatística observada, conclui-se que o sistema orgânico de produção é uma alternativa de consumo. Deve-se estimular ações que promovam maior divulgação da criação animal orgânica e seus benefícios ao meio ambiente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM DIFERENTES RECIPIENTES PARA PACIENTES EM UM HOSPITAL

Autores: VANESSA KORZ; SABRINA HODECKER; VANESSA COSTA BEZERRA; TALITA REGINA CATTONI; TATIANE DOS SANTOS ALIGLERI

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Para que a dieta oferecida ao paciente tenha uma boa aceitação, deve-se garantir diferentes aspectos. Segundo Sousa *et al.* (2011), a temperatura é um dos fatores que mais influenciam na baixa aceitação de dietas no ambiente hospitalar, tornando o índice de resto ingestão para população enferma acima do aceitável.

OBJETIVOS

Avaliar a temperatura da dieta livre destinada aos pacientes hospitalizados em três tipos de recipientes.

METODOLOGIA

Neste trabalho foram avaliadas as temperaturas da dieta livre fornecidas no almoço dos pacientes em três dias consecutivos. A dieta analisada era composta por arroz, feijão, uma guarnição e um prato principal. As refeições foram servidas em três tipos de recipientes: bandeja térmica ALBAN® com recipiente de plástico (EP), recipiente de alumínio (EA) e isopor (EI).

A temperatura dos alimentos foi aferida em 4 momentos distintos: porcionamento da primeira (10h15), porcionamento da última marmita (10h45) e ao chegar ao setor de distribuição, quando a primeira (10h50) e a última marmita (11h05) foi entregue ao paciente. Utilizou-se termômetro digital tipo espeto em aço inox -50 + 300ºC da marca Incoterm® modelo AF-1309.

RESULTADOS

Notou-se queda da temperatura em relação ao tipo de recipiente utilizado, sendo a maior queda de temperatura durante o porcionamento das dietas, entre a primeira (EA arroz =71,7ºC) e a última dieta (EA arroz = 52,3ºC). O tempo entre o porcionamento destas foi de 30 minutos, tempo suficiente para reduzir em 20ºC a temperatura de todas preparações independente do recipiente avaliado. Verificou-se queda da temperatura de aproximadamente 10ºC durante a entrega da primeira e última dieta no leito dos pacientes, que demorou em média 15 minutos. O recipiente que melhor preservou a temperatura das dietas foi o de alumínio (máximo 40,4ºC, mínimo 34,9ºC), seguido do plástico (máximo 36,6ºC, mínimo 32,5ºC), e isopor (máximo 35,5ºC, mínimo 30,8ºC).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o recipiente de alumínio é o que suporta por maior tempo a alta temperatura da preparação, seguido das embalagens de plástico e isopor. No entanto faz-se necessário a aquisição e o investimento em equipamentos que garantem a temperatura e o controle adequado da temperatura, associado ao treinamento dos funcionários para o monitoramento correto da mesma.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ANÁLISE DAS TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS DESTINADOS À PACIENTES EM QUIMIOTERAPIA EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO PAULO - SP

Autores: GIOVANA P. MARTUCELLI; LETÍCIA F.I ISHIKAWA; RAFAEL S. B LARA; VANESSA B. UEHARA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: uehara36van@gmail.com

INTRODUÇÃO

A quimioterapia é uma das modalidades mais difundidas para produzir cura, controle e paliação do câncer, interferindo no estado nutricional do paciente. Cabe a unidade de alimentação e nutrição (UAN), acompanhar e a produção e distribuição das refeições. A temperatura dos alimentos nas diversas etapas da produção é fator que interfere não só no aspecto microbiológico do alimento, como nas suas características sensoriais. Falhas podem possibilitar a veiculação das doenças transmitidas por alimentos. Sendo assim, torna-se evidente a importância do controle da temperatura dos alimentos produzidos e distribuídos, em especial a pacientes em quimioterapia.

OBJETIVOS

Avaliar a temperatura das preparações destinadas aos pacientes submetidos à quimioterapia atendidos em um Hospital Público.

METODOLOGIA

Estudo de natureza longitudinal do tipo transversal realizado em uma UAN hospitalar especializada em oncologia localizada em São Paulo (SP). As temperaturas de sopa e purê, foram aferidas em dois momentos: chegada do alimento ao *Pass Trought* e outra uma hora após o armazenamento. A coleta de dados foi realizada em 15 dias do mês de maio de 2019. Foi utilizado o termômetro de espeto da marca *Cotergavi*. Para avaliação dos resultados foram analisadas médias das temperaturas encontradas e desvio padrão. Utilizou-se o programa SPSS v23 com nível de significância adotado de 95% ($p<0,05$) para análise estatística.

RESULTADOS

Houve perda de temperatura de ambas as preparações do tempo de armazenamento no *Pass Trought* até a distribuição das mesmas. As temperaturas médias de sopa foram de 66,0 ± 6,3ºC na primeira aferição e 64,5 ± 5,3ºC na segunda, com um percentual de variação igual a - 2,3. Já as temperaturas médias do purê foram de 69,8 ± 4,6ºC e 65,7 ± 4,1ºC, na primeira e segunda medição respectivamente, com a variação de -3,3%. Por conseguinte, a análise estatística aponta que se tratam de perdas de temperatura estatisticamente significantes (p-valor de 0,02). Ademais, dos 15 dias analisados constatou-se que em 40% (n=6) destes a temperatura não atingiu o grau seguro para as sopas preparadas. Já a porcentagem de inadequação do purê foi menor, sinalizando que apenas 20% das preparações não alcançaram a temperatura de segurança.

CONCLUSÃO

Medidas que evitem a sobrevivência e a multiplicação de micro-organismos são necessárias, e uma vez que o binômio tempo e temperatura é altamente eficaz no controle, eliminação ou diminuição do número de micro-organismos durante a produção e a distribuição do alimento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ASPECTOS NUTRICIONAIS E RADIOATIVIDADE NATURAL NAS CASTANHAS BRASILEIRAS

Autores: GABRIEL F. M. OLIVEIRA; SANDRA M. C. SILVA; LARISSA BORGES; SANDRA R. DAMATTO; LÚCIO LEONARDO; MARCELO F. MADUÁR

Instituição: Centro Universitário São Camilo e IPEN

Contato: gabrielmac1996@gmail.com

INTRODUÇÃO

As oleaginosas são sementes originadas de frutos e possuem uma vasta quantidade de nutrientes essenciais para a nutrição humana, são caracterizadas pela presença de vitaminas, minerais, fibras, gorduras boas e alguns compostos bioativos. A ingestão desse grupo de alimentos pode proporcionar benefícios como: diminuição dos níveis de colesterol e triglicerídeos sanguíneos; regulação da atividade imunológica e resposta inflamatória; aumento da atividade apoptótica de células neoplásicas e prevenção de acidente vascular encefálico. A radioatividade natural está presente em todos os compartimentos do ecossistema terrestre e no ser humano, originada dos radionuclídeos naturais encontrados na crosta terrestre. A radioatividade natural chega até o homem pela cadeia alimentar, por meio dos alimentos vegetais e animais fazendo com que todos os alimentos possuam diferentes concentrações dos radionuclídeos naturais. Embora existam trabalhos sobre a caracterização de radionuclídeos naturais, um número limitado de trabalhos pode ser encontrado na literatura quanto à quantificação destes radionuclídeos nas oleaginosas, fazendo necessário mais pesquisas.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi avaliar a composição centesimal da farinha de coco, castanha do Brasil, castanha de baru, castanha de caju e os níveis de radioatividade natural da farinha de coco, castanha do Brasil, pecam brasileira, castanha de baru, castanha de caju e pinhão cru e cozido.

METODOLOGIA

A análise bromatológica seguiu as normas elaboradas pela AOAC (2010) e pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) e a determinação dos radionuclídeos naturais foi realizada por espectrometria gama utilizando um detector de germânio hiperpuro.

RESULTADOS

Os resultados referentes à análise comparativa das oleaginosas demonstram que a castanha de caju é a oleaginosa com maior teor proteico e que a castanha do Brasil apresentou altos índices de gordura. Por outro lado, a farinha de coco é uma boa fonte de fibras. As maiores concentrações de atividade de 226Ra foram obtidas na castanha do Brasil e de 40K na amostra de farinha de coco. Somente na amostra de castanha do Brasil foram determinadas as concentrações de atividade de 228Th e 228Ra. A amostra de pinhão cozido apresentou menores valores de concentração de atividade para os radionuclídeos determinados.

CONCLUSÃO

Embora apresente radioatividade, os benefícios da ingestão destes alimentos são maiores, desde que não ultrapasse uma porção por dia.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE BLUMENAU - SC

Autores: VANESSA KORZ; ANA CLÁUDIA FRANCISCO; TALITA REGINA CATTONI; TATIANE DOS SANTOS ALIGLERI

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A probabilidade de um manipulador contaminar o alimento é muito grande (ANDREOTTI *et al.*, 2003), por esse motivo, é importante que todos os indivíduos que manipulam o alimento se conscientizem a praticar as medidas de higiene para prevenir a contaminação dos alimentos. A qualidade higiênico-sanitária e a segurança dos alimentos podem ser garantidas por meio da adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (ABREU; MEDEIROS; SANTOS, 2011). Um dos itens que está incluso nas BPF, é a higiene das mãos.

OBJETIVOS

Considerando a higiene das mãos dos colaboradores deficientes, o presente estudo teve como objetivo avaliar a realização do procedimento de higienização das mãos de manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Hospital no município de Blumenau, Santa Catarina.

METODOLOGIA

Foi aplicado um *checklist* de higiene das mãos, elaborado pela autora com base nas recomendações da ANVISA, e observado por dois dias se há conformidade com itens que lá constam. Os colaboradores da unidade não sabiam que estavam sendo avaliados. Após o período de observação, foi feito um treinamento sobre a higienização correta das mãos, e depois aplicado novamente o *checklist* e observado durante dois dias, para fazer a comparação.

RESULTADOS

Durante os dias passados na unidade, foi constatada a falha com a higiene das mãos dos colaboradores, que era realizada em poucos momentos. No treinamento, foi dado ênfase para as duas cozinheiras e três copeiros. Quando observado as cozinheiras, as mesmas continuaram a realizar de forma inadequada depois do treinamento, lavando a mão com sabonete antisséptico somente na chegada e na saída do trabalho. Já os copeiros avaliados, duas das copeiras realizaram os procedimentos de forma mais adequada quando comparado antes do treinamento, porém, não cumpriram a duração do procedimento e a frequência. E o último copeiro, realizou a higiene das mãos inadequadamente, fazendo antissepsia na entrada e saída do trabalho com o sabonete. O fato de os colaboradores não realizarem a higiene correta das mãos pode ser explicado pela pia estar em um local distante da área de produção, não ficando acessível facilmente para efetuar o procedimento e frequência recomendados.

CONCLUSÃO

Este estudo revelou que existe uma falha em relação a higiene das mãos, mesmo os colaboradores recebendo treinamento, e sendo demonstrado de forma visual o que acontece quando há baixas condições de higiene pessoal e, principalmente, das mãos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MENU KIDS EM SHOPPINGS DA ZONA CENTRO SUL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: HANNAH RODRIGUES; JOÃO VICTOR FREITAS; ANDREA C G MATIAS; MÔNICA G N SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: andrea.matias@mackenzie.br

INTRODUÇÃO

As crianças estão assumindo, nos dias atuais, papel importante nas decisões de consumo familiar o que aliado ao aumento da demanda do consumo fora do domicílio tornou-se uma questão de estudo importante frente à qualidade dos cardápios apresentados.

OBJETIVOS

Analisar menus *kids* de shoppings da zona centro sul do Município de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com coleta de dados no primeiro semestre de 2019 realizado online, em duplicata, por avaliadores independentes, utilizando o formulário do Google Forms, no próprio local. A amostra foi de aproximadamente 30% dos shoppings presentes na zona centro sul de São Paulo, e os critérios de exclusão foram ilhas, quiosques e restaurantes *self-service*. Como critério de inclusão, foram considerados todos os estabelecimentos que oferecem a alternativa de refeições infantis em seus cardápios.

RESULTADOS

Foi verificada grande prevalência de restaurantes que oferecem opções de preparações com carnes bovinas e frango. Os pescados apresentaram-se como parcela mínima, apenas 11% dos restaurantes estudados ofereciam peixe como proteína animal. Foi notado, também, quantidade elevada de preparações empanadas, sendo o frango, a maior delas (67%). Constatou-se, também, a correlação entre cardápios kids e a oferta de hambúrgueres, sendo que, dos restaurantes estudados, 67% continham hambúrguer como opção. Observou-se que não houve prevalência de ovos como opção de proteína de alto valor biológico e no que tange às preparações com hortaliças cruas e cozidas, houve maior prevalência das hortaliças que não passaram por processo de cocção (55%). É possível atestar que são poucos os restaurantes que disponibilizam os menus *kids*, totalizando apenas 20% dos restaurantes presentes nos shoppings analisados. Constatou-se que apenas 11% dos restaurantes analisados ofereciam frutas como opção no menu *kids*.

CONCLUSÃO

Grande parte dos restaurantes necessita exercer mudanças no cardápio *kids* a fim de compor pratos com variados grupos alimentares e ainda, que valorizem, como indica o guia alimentar da população brasileira, a culinária nacional e os alimentos originários do Brasil, priorizando os hábitos alimentares regionais em detrimento de alimentos com alta densidade calórica e importados de hábitos alimentares estrangeiros.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO MENU INFANTIL EM RESTAURANTES FAST FOOD DE SHOPPINGS CENTERS DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO

Autores: CAROLINE BARBOZA DUARTE; REBECA GONÇALVES; FLAVIA AMBROSETTI; MONICA SPINELLI; ANDREA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: bdcaroline@hotmail.com

INTRODUÇÃO

São várias as razões que tem levado as famílias a fazerem suas refeições fora do domicilio e especialmente em estabelecimentos de *fast-food*. Estes podem contribuir para o aumento da obesidade infantil pelo tipo de cardápio que apresentam.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade dos cardápios infantis em restaurantes *fast-food* localizados em shoppings centers da zona norte de São Paulo

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal, com os restaurantes *fast-food* de 30% dos shoppings centers da região Norte de São Paulo. O levantamento de dados foi realizado com coleta online, em duplicata, por avaliadores independentes, utilizando o formulário do Google Forms, no próprio local. Os dados foram avaliados qualitativamente a parte do guia alimentar da população brasileira 2014, recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria 2012 e pelo método da Avaliação Qualitativa de Padrões de Cardápio (método AQPC).

RESULTADOS

Foram analisados 49 restaurantes das praças de alimentação de shoppings da Região Norte, sendo que 27 (55,1%) dos restaurantes entrevistados eram considerados rede fast food e destes somente 33,3% apresentavam menu infantil. O número de opções deste menu para escolha variou entre 2 e 5. Dos 27 locais, 29,6% continham carne bovina na preparação sendo 25,9%sanduiches de hambúrgueres. A batata frita foi ofertada em 33,3%. Somente 18,5% continham hortaliças e 14,8% continham frutas não sendo possível avaliar se em quantidades suficientes. Nas bebidas prevaleceu a água de coco. Apenas 7% dos restaurantes apresentaram informações sobre alérgenos e 11% apresentaram informações nutricionais sobre as preparações, nenhum apresentou citação de ''fonte de'' ou ''alto teor de''.

CONCLUSÃO

A maioria dos restaurantes não possui menu infantil, porém nos que o possuem, o menu é composto por lanches, batatas fritas, refrigerantes, entre outros. Alimentos mais saudáveis e com um valor nutritivo maior foi pouco observado nos menus infantis comprometendo o valor nutricional da refeição. Escolhas mal feitas podem trazer consequências futuras como o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS SUPERFÍCIES DE BANCADAS DE ALIMENTOS DE UMA PRAÇA DE FOOD TRUCKS

Autores: ANDRÉ DO N. SIQUEIRA; ELDRIO DJONNY LONGEN; HELEN CRISTINA FARIA; MARINA FIGUEIREDO PADOVAN; MONALISA R. S. LA TEANA; SANDRA MARIA CHEMIN S. DA SILVA; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: mariana.mayer@prof.saocamilo-sp.br

INTRODUÇÃO

O comércio de alimentos nas ruas é comum em países em desenvolvimento e tornou-se uma alternativa de alimentação rápida, prática e econômica para a população em geral. A utilização de meios móveis para a preparação e distribuição de alimentos ocorre globalmente há muitos anos, porém, foi a partir da primeira década do século XXI que houve inovação nos modelos de venda de comida de rua com a modalidade de comércio em *food trucks*. No Município de São Paulo, o Decreto 55.085, de 6 de maio de 2014, regulamentou a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas. Considerando-se que os vendedores de rua fornecem alimentos para a população, faz-se necessária uma avaliação das condições higiênico-sanitária dos manipuladores, equipamentos e do espaço onde se preparam e distribuem as refeições.

OBJETIVOS

Avaliar a contaminação microbiológica de superfícies de preparo de alimentos em veículos *food trucks* de uma praça de alimentação.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa de campo aplicada, transversal, exploratória e descritiva. Por meio da técnica de swab, foram coletadas 5 amostras para análise microbiológica de mesófilos aeróbios e bolores e leveduras, de superfícies de bancadas de manipulação em veículos *food trucks* (n=5), de uma praça de alimentação.

RESULTADOS

Observou-se contagens elevadas em superfícies de bancadas, e em todos os veículos (n=5) analisados no presente estudo, os valores obtidos estavam acima do limite máximo estipulado pela *American Public Health Association*. (APHA). Diante dos resultados apresentados é evidente a precariedade da qualidade higiênico-sanitária das superfícies das instalações, os quais obtiveram classificação insatisfatórias para os microrganismos analisados.

CONCLUSÃO

Em conclusão, ressalta-se que as técnicas de higiene das instalações ainda são deficientes na preparação de alimentos de rua, sendo necessário uma constante fiscalização pelas autoridades sanitárias.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES, ALIMENTOS, ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE UMA COZINHA EM HOTEL NA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: FERNANDA AIDA GARRE; LEANDRA ROSA; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; REBECA BELANGERO GIRALDES

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

Considerando o crescente número de pessoas alimentando-se fora de casa, torna-se imprescindível garantir a qualidade higiênico-sanitária dos locais onde são produzidos e os produtos oferecidos em si, em todas as etapas, desde o pré-preparo até a distribuição.

OBJETIVOS

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de manipuladores, utensílios e áreas de uma cozinha localizada em hotel na cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Aplicou-se *checklist* em 11 áreas da cozinha do hotel durante 10 dias. 16 itens referentes a práticas de manipulação por colaboradores, higiene, segurança e organização de alimentos, áreas, equipamentos e utensílios foram observados nos diferentes setores da cozinha.

RESULTADOS

Após a aplicação do *checklist*, pôde-se observar que a maioria das não conformidades relacionadas às boas práticas de manipulação se deviam à baixa frequência de lavagem das mãos e inadequação dessa prática nas trocas de atividades. Notou-se também alguns colaboradores com unhas compridas e ferimentos expostos, sem proteção adequada, manipulando alimentos. Constatou-se que alguns funcionários não faziam uso dos casacos térmicos para entrada na câmara frigorífica, apesar de disponibilizados na entrada desta. Em relação à higiene e segurança dos alimentos, a prática mais observada foi de mantê-los desprotegidos e sem etiquetas de identificação. Foi observado, ainda, que em uma das áreas não se seguia o armazenamento de acordo com o sistema PVPS. Quanto à higiene e organização de áreas, equipamentos e utensílios, 5 das 11 áreas avaliadas apresentaram desorganização, sem higienização constante de bancadas e equipamentos, além de não serem aplicados sanitizantes como álcool 70% nas trocas de atividades. Essas áreas apresentaram também lixeiras sujas e extravasando, saco de lixo fora da lixeira e louça suja acumulada nas cubas.

CONCLUSÃO

Ressalta-se a importância da aplicação de *checklist* diário e realizações de reuniões e treinamentos de reciclagem periódicos com os colaboradores, com o objetivo de apontar as não conformidades e buscar soluções imediatas para elas, facilitando assim o cotidiano do profissional nutricionista e evitando a recorrência de problemas que podem afetar a qualidade do produto final e comprometer a saúde de clientes e colaboradores do local.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UAN, SEGUNDO OS CRITÉRIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Autores: JOYCE JOSILENE DE REZENDE; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; RODRIGO COSTA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

O colaborador permanece em seu local de trabalho por 44 horas/semana de acordo com a CLT e geralmente realiza suas refeições no local de trabalho. Assim, é de extrema importância a oferta de alimentação adequada segundo as recomendações do PAT.

OBJETIVOS

Realizar a análise do cardápio ofertado aos colaboradores de um hospital de São Paulo, comparando-o com as recomendações do PAT.

METODOLOGIA

Foi acompanhado o consumo de aproximadamente 35 funcionários no desjejum e 22 no almoço, no período de 2 a 10 de maio de 2019. Para o cálculo do valor nutricional (macronutrientes, fibras alimentares e sódio), considerou-se preparações que apresentaram aceitação superior a 60%. Por fim, analisou-se a adequação com as recomendações do PAT.

RESULTADOS

Através da análise foi possível verificar que no desjejum haviam inadequações referentes a quantidade de energia, carboidratos, fibra alimentar e sódio, que se apresentaram inferiores à recomendação. Estes resultados sofreram influência de alguns fatores, como a entrada de preparações no refeitório trazidas pelos funcionários do hospital, principalmente durante comemorações festivas e, ainda, a falta de determinados alimentos no período final de distribuição, diminuindo o consumo dos alimentos oferecidos. Já no almoço, observou-se quantidades superiores de proteínas, gorduras totais e sódio. Em dois dias analisados o consumo apresentou inadequações calóricas, inferiores à recomendação de 600kcal do programa, provavelmente pelo baixo consumo de feijão como uma das opções do prato base. Notou-se baixa quantidade de carboidratos na escolha dos clientes, tanto no desjejum, quanto no almoço, com médias de 36,7% e 52%, respectivamente. O baixo consumo de carboidratos reflete a mudança do padrão alimentar no Brasil. Quanto à quantidade de fibras, observou-se no almoço que a média de consumo esteve dentro do preconizado pelo programa. Em relação ao teor de sódio, no almoço, foi possível identificar quantidades muito superiores à recomendação (média de 1.607,8mg), podendo estar associadas ao alto teor de sódio presente nas refeições que são fornecidas pelo hospital.

CONCLUSÃO

Pôde-se verificar algumas inadequações das refeições quando comparadas ao PAT. Considerando o local de trabalho como parte do contexto em que o comportamento relativo à saúde do trabalhador pode ser estimulado positivamente, se torna imprescindível que o gestor esteja sensibilizado para o desenvolvimento de ações educativas sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis e melhores escolhas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DAS SOBRAS NÃO APROVEITÁVEIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: GABRIELA SANTANA; BEATRIZ RODRIGUES; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; REGINA MACHIONI; KELLY DINIZ SOUZA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

Para suprir a demanda de consumo de alimentos da população, a produção precisa crescer 60% até o ano de 2050. Entretanto, é possível que o aumento da produção sem o processo de conscientização da população cause aumento do desperdício dos insumos.

OBJETIVOS

Avaliar o desperdício de alimentos distribuídos em uma UAN de São Paulo.

METODOLOGIA

O levantamento foi realizado durante dez dias entre os meses de fevereiro e março de 2019. Para determinação do valor produzido e das sobras foi realizada a pesagem das cubas com o alimento e posterior desconto do peso do recipiente, tanto para as preparações produzidas, quanto para as que sobraram nos balcões de distribuição, caracterizadas como sobras não aproveitáveis.

RESULTADOS

Durante os 10 dias a unidade produziu em média 453,7 kg de alimento/dia e obteve a média de 34,4kg de alimentos descartados/dia e um índice de sobras não aproveitáveis de 7,6%/dia. No que se refere ao consumo per capita, apresentou valor de 599 g. Desta forma, podemos dizer que o total de alimentos descartados poderia suprir 75,8% da produção de alimentos de um dia, o equivalente a refeição de 574 pessoas, gerando um custo de aproximadamente R$8.093,40, em valores praticados pela entidade em questão. Observou-se que a categoria das saladas apresenta a maior porcentagem de sobras da unidade (10,0%), em contrapartida a de sobremesas mostrou o menor índice de sobras (1,6%). Seguido da categoria das saladas, os pratos base também obtiveram grande porcentagem de sobras (9,3%).

CONCLUSÃO

Evidenciou-se que apesar da média de sobras não aproveitáveis observada estar próxima ao encontrado na literatura, quando analisadas por fatores intrínsecos à unidade, pode-se dizer que há perda excessiva de alimentos. Diante disso, se torna imprescindível a implementação de ações que reduzam o desperdício de alimentos. Sugere-se realização de treinamento aos funcionários para que compreendam a importância de saber o momento para a troca dos alimentos expostos, evitando a perda. Além disso, a redução no tamanho das cubas que são expostas ao fim do serviço, garante que o comensal tenha o alimento disponível, sem ter grande volume de sobras.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE BLUMENAU (SC) ATRAVÉS DO MÉTODO AQPC

Autores: VANESSA KORZ; MAIARA JOAQUIM

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como finalidade a distribuição de refeições saudáveis a coletividades, visando proporcionar hábitos alimentares saudáveis (BARROS; FEITOSA; SANT'ANNA, 2016). Existem três regras básicas de Pedro Escudero que devem ser seguidas para produzir um cardápio: a variedade, a moderação e a proporcionalidade (BARIONE *et al.*, 2008 apud PRADO; NICOLETTIA; FARIA, 2013).

Devem ser incluídos no cardápio alimentos indicadores de uma alimentação saudável, principalmente hortaliças e frutas, reduzindo alimentos com alto teor de gorduras, sódio e açúcar (YGNATIOS; LIMA; PENA, 2017). O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), estabelecido por Veiros & Proença (2003), é um mecanismo que auxilia o nutricionista na montagem e elaboração de cardápios.

OBJETIVOS

Analisar os cardápios de almoço servidos aos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Blumenau (SC), através do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC).

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa realizada no primeiro semestre do ano de 2018 durante um estágio curricular obrigatório na área de Alimentação Coletiva em Nutrição. A UAN estudada é autogestão que fornece refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, servindo em média 2.500 refeições/dia.

Foram analisados os cardápios mensais de janeiro a março de 2018, servido no almoço para os funcionários do hospital, com base no método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros e Proença (2003).

RESULTADOS

Foram avaliados os cardápios do almoço da UAN durante o período de 3 meses, totalizando 13 semanas. Inicialmente, verificou-se a presença de frutas (usadas como sobremesas) no planejamento de cardápio (81,1%).

Com relação ao jogo de cores das preparações, viu-se monotonia em mais da metade dos dias avaliados (62,2%), em sua maioria nas saladas do cardápio. Como aspecto positivo, há folhosos em todos os dias avaliados, porém elevada presença de alimentos sulfurados (70%).

Observou-se também que não houveram preparações com frituras e consequentemente sem a oferta de frituras aliadas a doces. Outro ponto positivo foi a baixa presença de doces ofertados como sobremesa (18,8%), variando entre gelatina, sagu e arroz doce com canela.

CONCLUSÃO

A partir da aplicação do método AQPC na UAN em questão, observaram-se como aspectos positivos do cardápio a reduzida oferta de frituras, doces como sobremesa, carnes gordurosas e alta oferta de frutas e folhosos na UAN.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: ELLEN CRISTINA B AOYAGUI; FERNANDA SOARES ANDRADE; REBECA DE ALMEIDA GANDOLFO; ROSANA TOSCANO FERREIRA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: rosanatoscano@uol.com.br

INTRODUÇÃO

No contexto atual, no qual 25% da população se alimenta fora de casa, é essencial o controle da temperatura para garantir a segurança alimentar e deve-se vincular com o tempo de exposição do alimento, correspondendo ao binômio tempo temperatura. O cumprimento desse controle higiênico sanitário durante o processo de refeições é fundamental para assegurar a integridade e saúde do consumidor, finalidade primordial de uma UAN.

OBJETIVOS

Avaliar o binômio tempo temperatura de preparações fixas do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

Estudo descritivo observacional, transversal, com coleta de dados primários. Foi realizado em uma UAN de um hospital público localizado em região oeste do município de São Paulo, durante cinco dias consecutivos do mês de maio de 2019. A amostra constituiu-se das preparações fixas do cardápio oferecido no restaurante da UAN, sendo de diferentes grupos alimentares tais como: arroz branco, arroz integral, feijão carioca, salada de tomate, ovo cozido, batata frita, pudim de leite e melancia. As temperaturas foram aferidas durante o preparo, seja pré-preparo (corte do tomate e da melancia) ou cocção, durante a espera para a distribuição no *passthrough* e durante a distribuição. Os dados foram comparados com a portaria 2619 de 2011.

RESULTADOS

Das preparações estudadas três (37,5%) apresentaram não conformidades, ou seja, a salada de tomate, ovo cozido e o pudim de leite não atingiram a temperatura e o tempo preconizado de acordo com a legislação vigente, tais temperaturas quando associadas com o preparo muito antecipado, são fatores de risco para surtos alimentares ocasionados pela contaminação dos alimentos. Em 62,5% das preparações encontrou-se conformidades, não exatamente em relação a temperatura, mas em relação ao tempo ideal de exposição, as preparações são repostas com frequência aproximadamente de 30 minutos, diminuindo o risco de contaminação.

CONCLUSÃO

O binômio tempo temperatura foi adequado em 62,5% das preparações, mas inadequado em 37,5% em função do mal funcionamento dos equipamentos de armazenamento e dos equipamentos durante a espera para a distribuição. Vale ressaltar que é necessários recursos financeiros para a manutenção dos equipamentos a fim de assegurar a qualidade das preparações contribuindo para a segurança alimentar e promoção da saúde da clientela atendida.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DO IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO NO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS SOB A FORMA DE RESTO-INGESTÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE SÃO PAULO-SP

Autores: BEATRIZ PICOLLI AZEVEDO; OTÁVIO FERNANDES MARTINS; MAYARA LINO; JURUCÊ A. GOMES BOROVAC

Instituição: Centro Universitário São Camilo- SP

Contato: juruceborovac@gmail.com

INTRODUÇÃO

De acordo com dados da FAO/OMS em 2013, o mundo desperdiça anualmente, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. Este desperdício, na qualidade de resíduos orgânicos, produz impactos ambientais, uma vez que sua decomposição produz gases do efeito estufa, entre outros compostos. No gerenciamento de uma UAN o desperdício de alimentos é um fator relevante, tanto do ponto de vista ambiental quanto econômico e ocorre em três pontos da produção: no pré-preparo, na sobra dos alimentos produzidos e no resto, sendo este o alimento que foi distribuído e não consumido. Estudos que permitam quantificar o resto são relevantes, pois possibilitam determinar providências que possam contribuir para sua redução, incluindo intervenções educativas.

OBJETIVOS

Analisar o impacto de uma intervenção na quantidade de resto de alimentos de uma UAN.

METODOLOGIA

Estudo realizado em um colégio particular, que serve almoço para alunos, professores e demais colaboradores. Em outubro/18 foi realizada a quantificação dos restos gerados. Os dados foram levantados durante 5 dias, nos quais não houve oferta de carnes com ossos. Diariamente, após o almoço, os comensais foram orientados a descartar os restos alimentares separados de descartáveis. Os restos foram pesados e os resultados anotados para cálculo da média diária e média de resto *per capita*. Em de março/19 o estudo foi repetido seguindo a mesma metodologia. Antes desta segunda coleta de dados, foram realizadas palestras sobre desperdício de alimentos. As palestras foram complementadas por vídeo de animação sobre o tema. Ao final da coleta, os resultados de média semanal de resto e média de resto *per capita* de ambos os estudos foram comparados entre si e com valores sugeridos pela literatura.

RESULTADOS

Houve diminuição do total de resto em relação ao estudo feito em outubro/18, da ordem de 4,8 kg ou 14,6% na média diária, dado relevante, quando se considera que o número de comensais saltou de 368 para 491 do primeiro para o segundo estudo. A média *per capita* foi reduzida em 4,7g ou 35,9%. Ambos os estudos apresentaram quantidade *per capita* de resto inferior à recomendação da literatura.

CONCLUSÃO

A intervenção realizada teve efeito positivo na geração de resto nesta UAN. As quantidades de resto encontradas ficaram dentro do recomendado pela literatura. Recomenda-se que as campanhas pela redução de desperdício de alimentos continuem na instituição e que sejam realizados estudos para quantificação dos restos sistematicamente, acompanhando sua involução.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE FARINHAS DE BANANA VERDE COM CASCA ELABORADAS A PARTIR DE VARIEDADES DISTINTAS

Autores: MARIA ISABEL ALMEIDA GONÇALVES; THAYRIS RODRIGUES VASCONCELOS; ERIKA MYLENA COSTA LIMA; ARIANNY AMORIM DE SÁ; MARIANNE L. MARINHO MENDES; CRISTHIANE M. BAZÍLIO O. MESSIAS

Instituição: UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO

Contato: ariannynutricionista@gmail.com

INTRODUÇÃO

A banana (*Musa sp.*) é uma fruta tropical muito consumida no mundo e responde por 16,7% do volume nacional de frutas. O fruto verde tem despertado interesse do mercado, por apresentar vitaminas, minerais, amido resistente, compostos fenólicos e capacidade antioxidante. Além dos benefícios nutricionais, a produção de farinha de banana verde (FBV) reduz as perdas pós-colheita e aumenta a vida de prateleira. Porém, no estágio verde não é consumida, devido a sua elevada adstringência, acarretada pela presença de taninos, sendo a farinha uma alternativa para assegurar a utilização dos frutos verdes pela indústria.

OBJETIVOS

Dessa forma, o estudo tem como objetivo avaliar a composição físico-química e nutricional de farinhas de banana verde com casca a partir de variedades distintas.

METODOLOGIA

Foram utilizadas três cultivares de bananas: Prata (FBVP), Terra (FBVT) e Maçã (FBVM) coletadas entre agosto a outubro de 2018. Utilizou-se bananas totalmente verdes e descartadas as que apresentavam danos físicos. As mesmas foram higienizadas com hipoclorito de sódio por 15 min. Após, foram cortadas em rodelas em uma espessura de 3 mm e submetidas a uma nova solução contendo 5g do ácido cítrico por 10 min. Seguiram para a estufa à 105°C por 12 horas. As rodelas secas foram trituradas e peneiradas até obter uma farinha de cor clara. Realizou-se analises de umidade, pH, cinzas, proteínas, carboidratos, lipídeos, amido e fibra bruta. Aplicou-se o Teste T para amostras independentes ($p<0,05$).

RESULTADOS

Os resultados das farinhas em relação a umidade: FBVP 6,01± 1,32, FBVT 8,84± 1,44 e FBVM 7,59± 1,70. A FBVM obteve o pH mais ácido 4,78± 0,09 em relação a FBVP 5,55± 0,16 e FBVT 5,26 ± 0,15. Já o teor de fibras, todas as variedades apresentaram significância estatística FBVP 7,94± 0,06, FBVT 5,74± 0,14 e FBVM 6,69± 0,11. Foi constatada uma quantidade significativa de amido para as FBVT 73,25± 2,82 e FBVM 73,90± 1,30. O valor calórico obtido FBVP 332,62 kcal, FBVT 332,90 kcal e FBVM 333,6 kcal.

CONCLUSÃO

As farinhas apresentaram umidade adequada, possibilitando uma maior vida de prateleira. A FBVT e FBVM obtiveram maior teor de amido, o que pode indicar uma fração do amido resistente, que tem grande valor nutricional. Além disso, o valor calórico de todas as farinhas foi relativamente menor ao já encontrado na literatura.

Destaca-se a importância da produção da farinha com casca, aumentando o teor de fibras e o aproveitamento integral da banana evitando desperdícios.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A BASE DE KEFIR: VERSÃO LÍQUIDA E PÓ LIOFILIZADO

Autores: MARCELA PEREIRA RODRIGUES; JÉSSICA BIANCA ALVES DE SOUSA; SARA MORAES COSTA NORONHA; ANDREA C. GUERRA MATIAS; ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: jejejessica451@gmail.com

INTRODUÇÃO

O *kefir* é um produto fermentado, ácido, levemente alcoólico, produzido a partir da fermentação do leite pelos grãos de *kefir*. O processo fermentativo gera compostos que conferem sabor e aroma característicos, além de substâncias bioativas, responsáveis por propriedades nutracêuticas. Foi desenvolvida bebida láctea a base de soro de *kefir* potencialmente probiótica, que foi submetida a processo de liofilização no intuito de aumentar a vida útil, conferir praticidade de armazenamento e transporte.

OBJETIVOS

Avaliar sensorialmente bebida láctea desenvolvida com soro do fermentado lácteo de grãos de *kefir* antes e após o processo de liofilização.

METODOLOGIA

O produto apresenta soro do fermentado lácteo de *kefir*, massa de *kefir* e aromatizantes. Após congelamento o produto foi desidratado em liofilizador de bancada por 48 horas. Foi aplicado teste de análise sensorial afetivo de aceitação com escala hedônica de 9 pontos para os atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global, em painel de degustadores não treinados.

RESULTADOS

Para todos os atributos sensoriais foram observados valores médios em torno da avaliação hedônica “gostei regularmente” e “gostei muito”. Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre a aceitação do produto líquido e liofilizado.

CONCLUSÃO

O produto foi aceito sensorialmente e a desidratação por liofilização não alterou as características sensoriais do produto. Paralelamente é necessária a avaliação da qualidade probiótica do produto.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A BASE DE KEFIR: CONTAGEM DE BACTÉRIAS LÁCTICAS E LEVEDURAS DA VERSÃO LÍQUIDA E PÓ LIOFILIZADO

Autores: MARCELA PEREIRA RODRIGUES; JÉSSICA BIANCA ALVES DE SOUSA; SARA MORAES COSTA NORONHA; ANDREA C. GUERRA MATIAS; ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: jejejessica451@gmail.com

INTRODUÇÃO

O *Kefir* é um produto fermentado, ácido, levemente alcoólico, produzido a partir da fermentação do leite pelos grãos de *kefir*. O processo fermentativo gera compostos que conferem sabor e aroma característicos, além de substâncias bioativas, responsáveis por propriedades nutracêuticas. Foi desenvolvida bebida láctea a base de soro de *kefir* potencialmente probiótica, que foi submetida a processo de liofilização no intuito de aumentar a vida útil, conferir praticidade de armazenamento e transporte.

OBJETIVOS

Avaliar o pH e a contagem microbiológica de bactérias lácticas e leveduras com vistas a obtenção de produto probiótico de bebida láctea desenvolvida com soro do fermentado lácteo de grãos de *kefir* antes e após o processo de liofilização.

METODOLOGIA

O produto apresenta soro do fermentado lácteo de *kefir*, massa de *kefir* e aromatizantes. Após congelamento o produto foi desidratado em liofilizador de bancada por 48 horas. A contagem de bactérias láticas foi realizada em meio MRS agar em microaerofilia, a contagem de leveduras em *Potato Dextrose Agar* em meio ácido sendo que todas as culturas foram incubadas a 30ºC por 48 horas para posterior contagem.

RESULTADOS

O pH do produto líquido e liofilizado não diferiram, sendo 4,0 e 4,1, respectivamente. Foi observada redução de dez vezes na contagem de bactérias láticas no produto liofilizado em relação ao líquido, 7,9 x 104 UFC/g e 8,0 x 106 UFC/g, respectivamente. Para leveduras o produto líquido apresentou 4,9 x 104 UFC/g frente a ausência de leveduras no produto liofilizado.

CONCLUSÃO

O produto líquido não atingiu os valores mínimos de micro-organismos (109) para ser considerado probiótico, sendo necessários ajustes nos parâmetros de quantidade de grão de *kefir* e tempo de fermentação para obtenção do *kefir*. Observou-se que o processo se liofilização afetou negativamente a sobrevivência de bactérias lácticas no produto e perda das leveduras.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CARACTERÍSTICAS DOS MENUS INFANTIS DE RESTAURANTES DE CENTROS COMERCIAIS DA ZONA LESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: BEATRIZ PAOLINI SILVA; KALINE MARQUES RIBEIRO; ANA BEATRIZ CARDOSO CUNHA; ANDREA C G MATIAS; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: donatobia@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente, um novo estilo de vida está surgindo diante da transição alimentar e nutricional decorrente da emergência constante da industrialização, a qual ocasiona modificações importantes nos hábitos alimentares das famílias. Influenciado por este cenário, houve o aumento da frequência de realização de refeições fora do lar. Dentre os diferentes tipos de serviços de refeição, observa-se a oferta de cardápios especialmente voltados para o público infantil. Considerando que a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde da criança, determinadas práticas alimentares podem afetar a disponibilidade de alguns alimentos em detrimentos de outros e agir como modelos de comportamento alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar a presença e caracterizar Menus Infantis em restaurantes de Centros Comerciais localizados na Zona Leste da cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado nas praças de alimentação de dois Centros Comerciais localizados na Zona Leste da cidade de São Paulo. Como critério de exclusão, foram considerados quiosques e estabelecimentos de alimentação por peso. Os dados foram coletados em maio de 2019, através de um formulário elaborado na ferramenta Google Formulários, com questões relativas a presença de Menu Infantil nos estabelecimentos, variedade de alimentos e preparações, bem como disponibilização de informações nutricionais e atrativos para crianças. Quando o local não apresentava o Menu Infantil, não foi dada continuidade à coleta de dados.

RESULTADOS

Foram visitados 32 estabelecimentos, sendo 13 classificados como serviço *à la carte*, 14 como *fast-food* e 5 como serviço misco dos dois anteriores. Apresentaram Menu Infantil 40,6% dos locais visitados. Foi observada a oferta de sanduíche tipo hambúrguer em 76,9% dos Menus Infantis, batata frita e refrigerante em 69,2%, frutas e hortaliças em 46,1%, arroz e feijão em 36,2% e suco natural em 7,6%. Apresentaram informações nutricionais sobre a presença de alergênicos e valor energético 46,1% dos estabelecimentos. Em 61,5% dos cardápios, houve oferta de atrativo ou brinde infantil.

CONCLUSÃO

Cardápios voltados ao público infantil tem se tornado frequentes. Apesar da oferta de legumes, frutas, arroz e feijão em alguns estabelecimentos, prevalecem em disponibilidade sanduíches tipo hambúrguer, batatas fritas e refrigerantes, que são produtos ricos em gorduras saturadas, sódio e açúcar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CHIPIOCA

Autores: CAMILA CLEIM RABAH; MANOELA BORGES; MARIA GABRIELA VIEGAS; MARIA LUISA BRAIDOTTI; RENATA RISSIN WAISWOL; THAÍSA LOPES RODRIGUES; ANDREA C. GUERRA MATIAS; ANDREA ROMERO DE ALMEIDA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: thaisa2000@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente, comprova-se a substituição de muitas refeições por *snacks*, principalmente entre os adolescentes, devido a necessidade de praticidade no dia a dia desses. Pensando nisso, uma característica do *snack* é a praticidade. Porém, nota-se muitas vezes que os *snacks* utilizados para saciar a fome e ter praticidade não são saudáveis, pois contém grande quantidade de aditivos, gorduras saturadas, sódio, entre outros. Desse modo, podem prejudicar a saúde dos jovens. Aumentando o risco de desenvolverem doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. De modo geral, com a criação do *snack* de tapioca nota-se uma grande valorização de um produto nacional, associado à saudabilidade necessária, uma vez que os condimentos utilizados são naturais, à praticidade tão almejada pela população em geral e à preocupação com o ambiente, utilizando-se de embalagem biodegradável para o comércio dos *snacks*.

OBJETIVOS

Desenvolver e analisar sensorialmente um *snack* saudável de tapioca sabor tradicional com adição de glutamato monossódico, valorizando a mandioca que é um produto brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo experimental para desenvolver o chips de tapioca

RESULTADOS

A ideia original era criar dois sabores. O sabor tradicional, apenas com adição de sal, e o sabor *lemon pepper*. Após a realização da análise sensorial conclui-se que os sabores escolhidos não fariam o sucesso esperado. Por esse motivo o grupo optou por mudar o sabor do chips.

CONCLUSÃO

Com a alteração do sabor e do modo de embalar, obtivemos um resultado positivo durante o Mack Inova, onde o público experimentou e ficaram atraídos pelo sabor, dizendo que com certeza comprariam o produto, tivemos uma satisfação enorme com o nosso produto após a realização do evento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL DE BLUMENAU - SC

Autores: VANESSA KORZ; ANA CLÁUDIA FRANCISCO; TALITA REGINA CATTONI; TATIANE DOS SANTOS ALIGLERI

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são definidas como doenças que tem origem de alimentos ingeridos que estejam contaminados com microrganismos patógenos (SOUZA, 2017). Portanto, é importante que Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) façam a supervisão de aspectos físicos e sensoriais dos alimentos, mas também o controle de qualidade higiênico-sanitária para que não ocorram surtos de DTAs (AMANCIO *et al.*, 2015). Um instrumento muito importante utilizado para o controle higiênico-sanitário é a coleta de amostras das preparações servidas (BAUER; STRASBURG, 2016). Utiliza-se para que no caso de ocorrência de DTAs, seja possível estudar as causas e prestar os esclarecimentos (BAUER, 2014).

OBJETIVOS

Observar a coleta de amostra de alimentos em uma UAN Hospitalar e orientar o responsável pela coleta sobre o procedimento correto.

METODOLOGIA

Em julho de 2018, realizou-se o acompanhamento da coleta de amostras de alimentos, com a responsável por esta tarefa, durante quatro dias. Foram observadas inadequações na execução do procedimento padrão utilizado pela UAN. Relatado isso para a nutricionista da unidade, foi colocado outra pessoa como responsável pela função. A partir desta mudança, foi feito monitoramento desta pessoa, na qual recebia orientações das estagiárias para aprimoramento da técnica de coleta. E assim, comparar com o POP da unidade e a legislação.

RESULTADOS

Foi observado durante cinco dias de acompanhamento, que a nova responsável executava o procedimento de coleta de amostra de alimentos de forma correta. A responsável anterior tocava no interior do saco de coleta, e não fazia a coleta de todos os itens do cardápio. Já a nova responsável, coletava amostras de todos os itens do cardápio do dia e da água também. Contudo, o descarte das amostras de alimentos não foi feito corretamente em todos os dias de observação. As amostras devem permanecer armazenadas no freezer por três dias no máximo (ABERC, 2015), e sempre que colocada uma nova amostra, deve-se descartar no lixo comum a mais velha, no entanto, algumas amostras permaneciam mais do que três dias.

CONCLUSÃO

Pode-se verificar que muitas vezes o funcionário encarregado da coleta de amostra de alimentos não dá a devida importância a esta tarefa, apresentando não conformidades. Porém realizando treinamentos e colocando um novo responsável, poderá realizar de forma correta e assegurando que o alimento não seja contaminado pelo coletor da amostra durante o procedimento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

COMPARAÇÃO NUTRICIONAL ENTRE DIFERENTES VARIEDADES DE FEIJÃO

Autores: LETÍCIA BIANCO PERUZZI; BEATRIZ COIMBRA ROMANO; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Contato: biiaromano@gmail.com

INTRODUÇÃO

As leguminosas são caracterizadas como grãos contidos em vagens ricas em tecido fibroso, compostas de uma envoltura de celulose e amido em seu interior. Fazem parte deste grupo os feijões, grão de bico, soja, lentilha e ervilhas e favas. São ótimas fontes de proteína, carboidratos complexos, ferro, potássio, zinco, ácido fólico, vitaminas do complexo B, glicídios e fibra alimentar. Diante da vasta extensão territorial do país, é possível encontrar diferentes tipos de feijão que apresentam variações de cores, sabores e tamanho. O preparo de feijão no Brasil é comumente realizado com o grão cozido, refogado com alho e cebola em óleo. Considerando as diversas regiões e culturas do Brasil, o preparo de feijão pode ser utilizado em diversos tipos de preparações culinárias. Por ser um alimento fonte de proteína de origem vegetal o consumo deste grão auxilia no crescimento, produção de glóbulos vermelhos, regeneração e troca de diferentes tipos de tecidos, como músculos, ossos, tecidos conectivos e paredes de órgãos do corpo humano.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo realizar a análise centesimal de cinco tipos de feijão sendo, Feijão Andu, Carioca, Caupi Fradinho, Moyashi e Vermelho a fim de conhecer a composição de macronutrientes presente em cada variedade.

METODOLOGIA

Para quantificação dos nutrientes, foi realizado a análise centesimal com a determinação de umidade, cinzas, fibras, proteína, lipídeo. Os valores de carboidrato foram obtidos por diferença entre análises realizadas. A partir dos resultados das análises foi elaborado a informação nutricional de acordo com as legislações vigentes RDC 360/2003 e RDC 359/2003 a fim de comparar os teores dos nutrientes encontrados nas porções entre as variedades dos grãos.

RESULTADOS

O resultado da comparação nutricional entre as cinco variedades de feijão mostrou que algumas espécies se destacaram nos teores de fibra alimentar e proteína em relação as outras. O feijão andu foi a variedade que apresentou maior teor de fibra, contendo 4g em sua porção (179g), enquanto que o feijão vermelho apresentou em maior teor de proteína, com 9,8g em sua porção (118g). Os valores de carboidrato, gorduras não apresentaram diferenças significativas entre as variedades analisadas.

CONCLUSÃO

A realização de estudos como este amplia o acesso à informação sobre a composição de diferentes tipos de feijão cultivados no país, aumentando as opções de consumo deste grão a fim de se beneficiar dos nutrientes para manutenção de saúde da população em geral.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIDADE PRISIONAL AVANÇADA DE SANTA CATARINA

Autores: VANESSA KORZ; AMANDA FANDARUFF MACHADO; LETÍCIA FLORÊNCIO

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

É dever do Estado assegurar, com prioridade, o direito à alimentação, e esta deve ser de boa qualidade, bem preparada e bem servida, com valor nutricional adequado, que repercutirá em reflexos positivos para a saúde, visando que também é direito dos presidiários (PARANÁ, 1995; CONSEA, 2004; RUDNICKI; PASSOS, 2012).

OBJETIVOS

Avaliar as condições higiênico-sanitárias da Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Unidade Prisional Avançada de Santa Catarina.

METODOLOGIA

Para a verificação das Boas Práticas, foi utilizado o *checklist* da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n. º 216/2004 (BRASIL, 2004), e inclui-se itens baseados na Resolução Normativa n. º 003/DIVS/2005 (SANTA CATARINA, 2005) e na Resolução Normativa n. º 003/DIVS/2010 (SANTA CATARINA, 2010). O *checklist* foi composto por 104 itens nas seguintes categorias: 1) Edificação e instalações; 2) Equipamentos, móveis e utensílios; 3) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 4) Manipuladores; 5) Matérias-primas; 6) Preparação dos alimentos; 7) Exposição ao consumo de alimentos preparados; 8) Amostra de Alimentos; 9) Estabelecimentos que utiliza o transporte para o alimento preparado; 10) Documentação e Registro. As alternativas de respostas aos itens eram: adequado, inadequado e não se aplica.

A classificação do estabelecimento foi realizada por meio de pontuação, de acordo com a classificação apresentada na Resolução RDC n. º 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002) e a classificação de risco de veiculação de doenças de origem alimentar, proposta pela Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais (SES/MG), citado por Schneider (2003).

RESULTADOS

A unidade avaliada é uma autogestão e produz em média 360 refeições diárias. A UAN avaliada apresentou 32,5% dos itens adequados, com maiores percentuais nos itens Matéria-prima, Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; e Edificações e Instalações. O percentual de inadequação encontrado foi de 67,5%, prevalecendo os itens Documentação e Registros, Amostra de alimentos e Equipamentos, móveis e utensílios. Foi classificada como Ruim, segundo a RDC n. 275 (BRASIL, 2002) e como de Alto Risco para veiculação de doenças de origem alimentar (SCHNEIDER, 2003). Ressalta-se que 27 itens não se aplicavam na UAN como, por exemplo, transporte de alimentos preparados.

CONCLUSÃO

Os resultados permitem concluir que a UAN apresentou irregularidades que podem levar a perdas na qualidade e falhas na higiene dos alimentos e, consequentemente, danos à saúde dos presidiários.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CONHECIMENTO DAS COLABORADORAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Autores: VANESSA KORZ; LUANA ALINE REID

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A produtividade de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) envolve fatores como o número de operadores, o tipo de alimento utilizado, as técnicas de preparo e infraestrutura. Há a necessidade de melhorar a qualidade dos produtos e serviços, assim como capacitar os manipuladores de alimentos para que adquiram hábitos higiênico-sanitários adequados e os apliquem no dia a dia.

OBJETIVOS

Avaliar o conhecimento adquirido sobre boas práticas de manipulação das colaboradoras de uma UAN da cidade de Indaial, SC.

METODOLOGIA

Estudo transversal, desenvolvido em uma UAN em Indaial, SC, durante o estágio obrigatório. A unidade é responsável por média de 300 refeições ao dia, com 12 pessoas, apenas do sexo feminino, sendo quatro cozinheiras, seis auxiliares de cozinha, uma nutricionista e uma estagiária de nutrição. Foram avaliados os conhecimentos das colaboradas através de um questionário produzido pela estagiária em estágio obrigatório juntamente com a nutricionista do local. O questionário contava com 15 perguntas objetivas de múltipla escolha, sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM). O questionário continha perguntas como, por exemplo: idade da colaboradora; escolaridade, tempo que trabalha em UANs.

RESULTADOS

Dez colaboradas participaram, com idade entre 28 anos e 57 anos, sendo que 6 tinham escolaridade até o ensino fundamental, 3 até ensino médio e 1 sem especificar. O tempo de atuação em UAN variou entre 10 meses a 22 anos. Observou-se dificuldade na interpretação das questões BPM por algumas funcionárias. O maior índice de questões incorretas foi sobre o tema PVPS (5 incorretas), seguido do tema CPV (4 incorretas). As questões que obtiveram 100% de acertos foram sobre: diluição do produto para higienização de *hortifrutis*, troca de óleo da fritadeira e resto ingesta. Em relação com o número de acertos e o tempo de atuação em UAN da colaboradas, foi visto que a colaboradora 9, que obteve 100% de acertos, é a segunda colaborada que trabalha mais tempo em UANs, sendo 15 anos de prestação de serviços. A colaborada 8, que obteve 9 acertos, está a apenas 8 meses em serviços de UAN.

CONCLUSÃO

Através da atividade realizada, observou-se que o grau de conhecimento da unidade não está ruim, ou seja, o conhecimento adquirido com o tempo está favorecendo as colaboradas e ofertando benefícios. E, que por meio disso, está acontecendo mudanças que visam segurança, qualidade e conscientização das BPM desde o recebimento até à distribuição.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CONSCIENTIZAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E RESPONSABILIDADE FINANCEIRA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: BIANCA GONÇALES OLIVEIRA; CAROLINA LEME FAIAD; FERNANDA FERREIRA CORREA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: biagoncalesdeoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição tem a responsabilidade de fornecer alimentação e assumem grande importância na economia nacional. Esse segmento, aprovisiona cerca de 9,4 milhões de refeições/dia. O desperdício de alimentos no Brasil corresponde a 40 mil toneladas diárias. Nas unidades em que não há um planejamento acabam por resultar no aumento do custo do produto final e diminuição da lucratividade. É necessário o local ter uma programação de compras e produção e analisar os percentuais de sobra limpa gerada, a fim de minimizar o impacto financeiro negativo.

OBJETIVOS

Conscientizar sobre sustentabilidade ambiental, avaliar o impacto financeiro causado pelo mau uso dos recursos naturais e formular ações para redução da sobra limpa.

METODOLOGIA

Estudo de caráter experimental baseado na aplicação de uma intervenção, em um período de quinze dias, em uma UAN, inclusa em um Hospital, na zona sul do Município de São Paulo. Como auxiliador da mensuração para descarte das sobras limpas produzidas, utilizou o *TrimTrax*, um programa mundial, focado em sustentabilidade, que busca a diminuição do impacto ambiental gerado em decorrência do desperdício de alimentos. Empregou-se também, notas fiscais da unidade para cálculo de custos.

RESULTADOS

Para os resultados, baseou-se, uma média de produção de 34 quilos por dia. Realizou a pesagem dos itens individualmente para cálculo da sobra limpa diária. Os valores encontrados de sobras variam em 14% a 44% de toda a produção. Para efetividade, calculou quantas pessoas e refeições completas poderiam ser servidas com a sobra limpa jogada no lixo. Seria possível alimentar em média 20 pessoas, consumindo 400 gramas per capita. A partir dos cálculos, o desperdício da produção, possui uma média de R$ 34,48 por refeição, acarretando em uma perda de R$ 732,77 semanal. Como solução, formulou ordens de produção para efetividade do projeto, resultando em redução 4 quilos de produção diária. O custo após aplicação diminuiu de maneira significativa, possuindo uma média de R$ 23,52 por refeição e R$ 392,28 por semana.

CONCLUSÃO

As Unidades devem se preocupar com os desperdícios de alimentos, pois além do prejuízo financeiro, têm-se o excesso de trabalho e o mau uso dos bens materiais. Medidas como planejamento, supervisão e conscientização podem contribuir para mudança desta realidade. A nutricionista tem o dever junto com o quadro técnico, de buscar soluções para produzir, sem excesso, e possuir responsabilidade ambiental e financeira.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CORRELAÇÃO ENTRE A TEXTURA SENSORIAL DE CEREAIS MATINAIS EM FORMATO DE FLOCO E SUAS PROPRIEDADES INSTRUMENTAIS DE FORÇA E ACÚSTICA

Autores: LIARA SILVA DIAS-FACETO; ANA CAROLINA CONTI SILVA

Instituição: UNESP

Contato: diasliara@gmail.com

INTRODUÇÃO

A textura representa um atributo complexo, que envolve diversas características sensoriais, e é considerada um atributo crítico para a qualidade de alguns produtos, como os cereais matinais. A avaliação sensorial de um produto é a forma mais eficiente de obtenção de dados confiáveis sobre suas propriedades sensoriais, dada a quantidade de variáveis envolvidas na mastigação humana. Entretanto, metodologias sensoriais como as descritivas são dispendiosas em custos e tempo, por necessitar painel sensorial treinado. Dessa forma, faz-se necessária a investigação de metodologias instrumentais que se correlacionem com dados sensoriais e adequadamente representem as forças e o ruído gerados pelo produto na mastigação humana.

OBJETIVOS

Correlacionar a textura sensorial com as propriedades instrumentais de força e acústica de cereais matinais em formato de floco, pelo uso de diferentes *probes*.

METODOLOGIA

Cereais matinais em formato de floco de oito marcas comerciais foram obtidos no comércio local. Os testes instrumentais foram realizados por meio de texturômetro com detector acústico acoplado, empregando-se os *probes Three point bending*, *Blade set* guilhotina*, Blade set* corte "V", *Ottawa* 3 mm, *Ottawa* 17 *blades* e *Kramer* 5 lâminas. Foram obtidos "número de picos de força", "força máxima", "número de picos acústicos" e "nível de pressão sonora" em dez repetições. A avaliação sensorial da textura foi realizada por meio de análise descritiva (sete avaliadores, três repetições) e teste de aceitação com setenta e um consumidores. A análise de correlação foi realizada por meio da matriz de correlação de *Pearson* e de análise multifatorial.

RESULTADOS

A intensidade da adesividade se correlacionou positivamente com o "número de picos de força" mensurado pelos *probes Ottawa* 17 *blades e Kramer*, com o "número de picos acústicos" medido pelos *probes Ottawa* (ambas bases) e *Kramer* e com o "nível de pressão sonora" avaliado pelos *probes Blade set* guilhotina e *Ottawa 17 blades*; e negativamente com a "força máxima" analisada pelo *probe Blade set* (ambas bases). A aceitação da adesividade foi positivamente influenciada pelo "nível de pressão sonora" medido pelos *probes Three point bending* e *Kramer*.

CONCLUSÃO

Os *probes* que melhor mimetizaram a textura dos flocos foram *blade set* guilhotina, *Ottawa* (ambas bases) e *Kramer*. As correlações obtidas geram informações para a literatura acadêmica, além de proporcionarem benefícios às indústrias de alimentos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

CUSTO DE PREPARAÇÕES QUE COMPÕEM O CARDÁPIO

Autores: LOUISE CARDOSO WASCHECK; LUIZA MATOS GOMES; ALANA M R FREITAS; BRENDA ESPER PEREIRA; DANIELA SANTANA DE SOUZA; RAQUEL A C SANTIAGO; RODRIGO B M CAVALCANTE

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

Contato: louisewascheck@outlook.com

INTRODUÇÃO

O custo de uma preparação é o conjunto de despesas geradas para sua produção, contabilizando gastos diretos e indiretos. Estes estão relacionados ao somatório das despesas que não podem ser diretamente agregadas ao produto. Os gastos diretos se referem às despesas relativas aos gêneros alimentícios. As políticas de compra, qualidade da matéria-prima e o controle da produção são alguns dos fatores que interferem nos gastos com os gêneros alimentícios. Como os itens que compõem o cardápio apresentam composição e receitas distintas, verifica-se que essas características se relacionam com os custos da preparação.

OBJETIVOS

Determinar o custo de preparações que compõem o cardápio.

METODOLOGIA

Para o cálculo dos custos, considerou-se apenas os gêneros alimentícios utilizados em receitas com aspectos sensoriais e tecnológicos viáveis. O preço dos alimentos foi obtido da média de duas cotações realizadas no comércio local. Foram selecionadas quatro preparações de entradas (creme de palmito, salada de maionese, tabule e salada *Waldorf*), pratos proteicos (peixe no papilote, picadinho com frutas, frango assado com batatas coradas e carne à moda de Borgonha) e guarnições (repolho ao forno, batatas gratinadas, suflê de queijo e quibebe de abóbora) e três preparações de acompanhamentos (baião de dois, arroz à grega e feijão tropeiro) e sobremesas (creme de abacaxi, arroz doce e manjar de coco). O rendimento total das preparações foi obtido a partir da média de duas repetições. A porção estimada de cada preparação foi de 100g.

RESULTADOS

Dentre os itens analisados que compõem o cardápio, os pratos proteicos e as guarnições apresentaram os maiores custos, com intervalos de R$ 1,11 a 2,25 e R$ 0,9 a 4,61, respectivamente. As entradas e os acompanhamentos obtiveram custos baixos, variando de R$ 0,4 a 1,18 e R$ 0,19 a 2,04, respectivamente. O creme de palmito e o feijão tropeiro foram as preparações responsáveis pelos maiores valores desses intervalos. Das sobremesas analisadas, as porções de arroz doce, manjar de coco e creme de abacaxi, custaram R$ 0,40; 0,98 e 1,30, respectivamente. Esses valores são relevantes no planejamento de cardápios, obtendo-se um orçamento prévio dos mesmos.

CONCLUSÃO

Os pratos proteicos e as guarnições se caracterizaram como os itens que mais oneram o cardápio, ao contrário das entradas, acompanhamentos e sobremesas. Porém, os alimentos adquiridos e as receitas utilizadas refletem no custo dos itens que compõem o cardápio.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

DESENVOLVIMENTO DE SANDUÍCHE DE HAMBÚRGUER DE CAJU E EMULSÃO DE CASTANHA DE CAJU CONGELADO

Autores: MARIA FERNANDA BRANDÃO SANTOS; LAURA ZAQUEO POLES; RAISSA FERNANDES VEIGA; ANA CRISTINA M. M. CABRAL; NELSON FURQUIM

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: mariafernanda.esm@gmail.com

INTRODUÇÃO

O cajueiro representa uma relevante contribuição econômica no Brasil e ocupa um mercado promissor para a exportação dos seus derivados. A utilização do pedúnculo de caju para produção de produtos alimentícios novos é uma forma de aproveitar a parte suculenta do fruto evitando seu desperdício exagerado, que representa cerca de 85% da produção anual de mais de 1.000.000 toneladas. O desperdício deve-se ao fato da castanha ser utilizada para a produção de óleos e castanha comestível, sendo este o principal interesse comercial em relação ao fruto integral.

OBJETIVOS

Caracterizar o hambúrguer elaborado a partir do pedúnculo do caju, farelo de aveia e emulsão de castanha de caju, oferecendo uma forma de utilização completa do caju.

METODOLOGIA

Estudo de caráter experimental realizado entre março e maio de 2017. A elaboração do hambúrguer vegetal de caju baseou-se em retirar o líquido presente no pedúnculo, seguido de seu corte em pequenos cubos, refogá-lo em óleo de soja juntamente com os demais condimentos e liquidifica-lo. Esse preparo foi misturado ao farelo de aveia, sendo a massa resultante modelada em formato característico de hambúrguer. A emulsão de castanha de caju foi obtida depois de 4 horas de molho da castanha em água potável, que foi liquidificada com condimentos. Para a elaboração do pão utilizou-se de fermento biológico fresco, açúcar, óleo, água, sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farelo de aveia, que foram respectivamente misturados, modelados e assados em forno convencional. Para avaliar a qualidade nutricional do sanduíche de hambúrguer vegetal de caju e emulsão de castanha de caju utilizou-se a 4º edição da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos.

RESULTADOS

As informações nutricionais do produto foram desenvolvidas para a porção de 200g de sanduíche. Foi obtido um valor energético de 442 Kcal, 72g de carboidratos, 16g de proteínas, 5,5g de gorduras totais, 0,7g de gorduras saturadas, 11g de fibra, 403 mg de sódio e 30 mg de vitamina C, destacando o alto valor de vitamina C (67% do VD) e de fibras (44% do VD) alcançados.

CONCLUSÃO

O produto desenvolvido conseguiu suprir grande parte da recomendação diária de vitamina C e de fibras, além de apresentar baixa quantidade de gorduras totais e saturadas, demonstrando que oferece vantagens para o consumidor e se difere positivamente dos demais produtos desta categoria.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CUPCAKE LIGHT COM COBERTURA DE MORANGO

Autores: WELLINGTON BOAZ BITENCOURT PEREIRA; MIRIAM KÉTLEM BILHAR; THIAGO MOCCELIM CAMBUHY; CILDA PICCOLI

Instituição: Universidade Regional Integrada - URI

Contato: 052080@aluno.uricer.edu.br

INTRODUÇÃO

O morango, por ser um fruto muito nutritivo e saboroso, dono de um sabor característico, e alta aceitabilidade pelas pessoas, pode ser consumido em doces, bebidas e conservas. Sua coloração vermelho-vivo contribui para uma sensação visual prazerosa. Em uma quantidade de 100 g, apresenta um baixo teor de carboidrato; rico em vitamina C contendo 63,6 mg e apresentando 30 calorias. O amendoim é uma oleaginosa de grande valor nutricional, alto teor lipídico destacando-se pelos ácidos graxos insaturados, como o oleico e linoleico. É a oleaginosa mais presente na alimentação da população brasileira, e possui compostos antioxidantes que são benéficos a saúde. Alimentos Light tem em sua composição a redução de, no mínimo, 25% de algum ingrediente, devendo ser especificado no rótulo nutricional esta redução. Houve um aumento na procura por alimentos light, tanto para cuidados específicos na saúde, quanto para ter uma vida mais saudável e com qualidade.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de *cupcake light* com recheio de morango e farofa de amendoim.

METODOLOGIA

O estudo foi de caráter experimental exploratório e do tipo quantitativo e qualitativo. O produto foi desenvolvido a partir de uma receita padrão adaptada. Os ingredientes utilizados na preparação foram: leite de vaca desnatado; ovos; amido de milho; açúcar light; cacau em pó; farinha multifibras; linhaça; fermento em pó; morango in natura; água e amendoim. Participaram da Análise Sensorial 11 acadêmicos não treinados. Os provadores avaliaram o produto através da Escala Hedônica de 9 pontos, com os seguintes itens: Gostei muitíssimo; Gostei muito; Gostei moderadamente; Gostei ligeiramente; Não gostei/nem desgostei; Desgostei ligeiramente; Desgostei moderadamente; Desgostei muito e Desgostei muitíssimo.

RESULTADOS

Com a análise da Tabela Nutricional foi possível observar baixas quantidades de Gorduras, tornando um alimento Light, quando comparado à receita padrão. Através da análise sensorial, o *cupcake*, teve uma boa aceitação, obtendo os seguintes resultados: Um, Gostei Moderadamente; Um, Gostei Ligeiramente; Cinco, Gostei Muito e Quatro, Gostei Muitíssimo.

CONCLUSÃO

A preparação teve aceitabilidade pelos provadores e tornou-se light, em gorduras, podendo ser consumido por indivíduos que queiram incorporar uma melhor qualidade de vida, sem deixar de comer comidas deliciosas e também por portadores de doenças, este último deve ser acompanhado por um profissional nutricionista, para melhor avaliar sua individualidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CREME DE BANANA VERDE, AVELÃ E CACAU

Autores: NADYNE PORTO DE SOUZA; RAYRA AZOIA MARQUES; ELIZABETH MARIA COPPOLA CAMPOS; MARCELLA MONTEIRO BOSCHI; ANDREA C GUERRA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nadyne.porto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A banana verde apresenta significativos teores de amido resistente (25 a 33%). O amido resistente apresenta efeitos fisiológicos semelhantes aos da fibra alimentar e pelo reduzido valor energético pode ser utilizado em formulações voltadas a redução de lipídeos e açúcares.

OBJETIVOS

Desenvolver e avaliar sensorialmente um creme formulado com banana verde, avelã e cacau com reduzido valor energético e maior teor de fibras alimentares em relação ao creme de avelã tradicionalmente encontrado no comércio varejista.

METODOLOGIA

O produto foi desenvolvido com 71,42% de biomassa de banana verde, 14,28% de avelãs e 7,14% de cacau em pó. O teste consistiu em escala hedônica de 9 pontos, cujos extremos foram “gostei extremamente” e “desgostei extremamente”.

RESULTADOS

O creme de banana verde, avelã e cacau apresentou aproximadamente 56% de redução de energia em relação ao creme de avelã convencional. Houve um aumento de 21,5% no teor de fibras, sendo que o amido resistente não foi contabilizado.

A gordura saturada foi reduzida em 90,3%. Participaram da análise sensorial 33 indivíduos com idade média de 20,1 anos. O produto recebeu nota geral de 7,0 ± 1,26 e moda 7 para o atributo sabor. A aprovação geral foi de 72,72%, indicando potencial mercadológico.

CONCLUSÃO

Obteve-se produto com reduzido teor energético, gorduras totais e saturadas, bem como maior teor de fibras alimentares em relação ao creme de avelã convencional. O produto foi bem aceito sensorialmente e apresenta potencial para comercialização.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO "TIPO TORTILHA" DE GRÃO DE BICO E CÚRCUMA

Autores: CAROLINE BARBOZA DUARTE; ISADORA HUSSEIN LIMA; GABRIELA BENZECRY; ANA BEATRIZ CARDOSO DA CUNHA; ANDREA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: bdcaroline@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os pães chatos são divididos em duas categorias: os pães que levam fermento, caso da pizza, do *naan*, do pita e da *focaccia*; e os sem fermento, conhecidos como pães ázimos, que têm entre as mais antigas receitas a do *chapati* indiano, o *lavash* armênio, o *matzá* judaico e a tortilha mexicana. As tortilhas são feitas originalmente com farinha de milho ou trigo. São utilizados de diferentes formas tais como quesadilhas, enchiladas, tacos, bem como adaptados para o preparo de sanduíches e pizzas. O grão-de-bico é uma leguminosa com representativo teor de proteínas (21,2%) e fibra alimentar (12,4%). Na fração fibra alimentar destaca-se a presença de fibras de propriedades viscosas e amido resistente. A cúrcuma, também conhecido como açafrão-da-terra é um rizoma com reconhecidas propriedades funcionais pela presença de pigmentos de ação antioxidante (*curcumina, de-metoxicurcumina* e *bisdemetoxicurcumina*).

OBJETIVOS

Desenvolver e avaliar sensorialmente um pão do tipo tortilha formulado com farinha de grão-de-bico e cúrcuma, fonte de fibras.

METODOLOGIA

Foi utilizada formulação com 86% de farinha de grão-de-bico e 1,5% de cúrcuma em pó, além de farinha de arroz integral, pimenta do reino, sal, fermento químico e água. Os ingredientes foram homogeneizados em liquidificador e preparados em frigideira aquecida sem adição de óleo, no formato redondo, com cozimento de um minuto de cada lado. Para avaliação sensorial aplicou-se o teste de aceitação por escala hedônica de 9 pontos, ancorados em “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” para os atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global, em painel de degustadores não treinados.

RESULTADOS

O produto apresentou 5,5g de fibra alimentar na porção de 45g, recebendo a alegação de fonte segundo RDC 54 (BRASIL, 2012). A tortilha foi aceita sensorialmente com moda de 7 (gostei regularmente) para aparência, e 8 (gostei muito) para odor, sabor, textura e avaliação global.

CONCLUSÃO

A tortilha foi aceita sensorialmente, com alegação nutricional complementar de fonte de fibra alimentar. Trata-se de um produto de uso versátil, que pelo seu valor nutritivo poderá indicado para o público em geral, bem como para fins dietoterápicos: celíacos pela ausência de glúten; diabéticos e dislipidêmicos pelo expressivo teor de fibras alimentares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE DE IOGURTE (*FROZEN*) FUNCIONAL COM BIOMASSA DE BANANA VERDE E FRUTAS VERMELHAS

Autores: RITA DE CASSIA DE S. FERNANDES; VICTÓRIA CREDIDIO PITOMBO; NOELI APARECIDA ROSA DE MORAIS; AMANDA SALVADOR; LARISSA REZENDE; ANDREA MATIAS; NELSON FURQUIM; ISABELA PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: vicky.pitombo@gmail.com

INTRODUÇÃO

Cada vez mais os consumidores estão conscientes da relação entre alimentação e saúde. A tecnologia de alimentos se insere nesse contexto por aplicar a ciência e a engenharia na produção. Neste sentido, desenvolver um produto inédito ou inusitado que se utilize da tecnologia de alimentos e que traga conceitos de saudabilidade, torna-se uma alternativa para atender às necessidades sensoriais e emocionais dos consumidores ao mesmo tempo que as nutricionais também são atendidas.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar sensorialmente um sorvete de iogurte funcional com biomassa de banana verde e frutas vermelhas, sendo paralelamente avaliada a viabilidade de liofilização.

METODOLOGIA

O produto foi desenvolvido e posteriormente submetido a um teste de aceitabilidade para os atributos aparência, odor, textura, sabor e aceitação global.

RESULTADOS

Foi observado boa aceitação com notas médias acima de 7 (gostei regularmente) e índice de aceitabilidade acima de 80% para todos os atributos. Por possuir 3,1g de fibras alimentares, o sorvete de iogurte atende a premissa da Agência Nacional de Vigilância Sanitária podendo receber a alegação de propriedade funcional e, devido à presença de amido resistente advindas da biomassa de banana possui propriedades prebióticas. Também é fonte de fósforo e vitamina C e contém teor muito baixo de sódio, atendendo a uma demanda da sociedade por produtos com propriedades de saudabilidade.

CONCLUSÃO

A liofilização foi bem-sucedida uma vez que, ao ser reconstituído, o sorvete de iogurte apresentou as mesmas propriedades do produto integral, trazendo conveniência e praticidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS VEGETAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: NARA V DOS A BARROS; ADOLFO PINHEIRO OLIVEIRA; EDNA JUDITE DA SILVA; IRAILDO FRANCISCO SOARES; BRUNA BARBOSA ABREU; REGINA MÁRCIA S CAVALCANTE; SINTIA ANDREIA BARBOSA GOMES; ELLAINE SANTANA DE OLIVEIRA

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem como atribuição principal o fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, apropriadas às necessidades nutricionais da clientela e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Além desses aspectos ligados à refeição, deve ainda satisfazer o comensal no que diz respeito ao ambiente físico, conveniência e condições de higiene como as instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre os operadores da UAN.

OBJETIVOS

O presente trabalho objetivou avaliar o desperdício de alimentos vegetais utilizado em uma preparação em uma UAN.

METODOLOGIA

Inicialmente o desperdício foi calculado em gramas, subtraindo o peso líquido do peso bruto dos alimentos vegetais, e posteriormente utilizou-se da fórmula de regra de três simples para determinação do percentual de desperdício. Foram avaliados todos os vegetais utilizados nas preparações, durante o período de duas semanas, no horário do almoço.

RESULTADOS

Os alimentos analisados foram: repolho, cenoura, abacaxi e manga, revelando percentuais de desperdício de 23,78%; 11,38%; 44,61%; 36,09%, respectivamente. Pode-se observar a partir dos resultados obtidos que o desperdício maior foi do repolho e do abacaxi, o que provavelmente é resultante de itens estragados no meio das caixas e partes não comestíveis. Detectou-se porcentagem de desperdício elevado para a manga, o que está de acordo com a literatura, que afirma que após o processamento agroindustrial da manga, 35 a 60% do peso total da fruta é descartado na forma de resíduos, que inclui cascas e caroços.

CONCLUSÃO

Portanto, recomenda-se melhor atenção na escolha e na recepção dos alimentos vegetais, onde posteriormente serão utilizados em preparações, pois ao utilizar-se de alimentos de boa qualidade, consequentemente o desperdício dos mesmos será reduzido.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

EFEITO DA DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO NO CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CULTIVAR DE FEIJÃO-CAUPI BRS XIQUEXIQUE

Autores: NARA V DOS A BARROS; BRUNA BARBOSA ABREU; MARCOS ANTÔNIO M ARAÚJO; MAURISRAEL DE MOURA ROCHA; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi (*Vigna unguiculata L. Walp.*) é uma leguminosa amplamente cultivada na Ásia, América Central e do Sul e África. Rico em compostos bioativos como os polifenois, principalmente os ácidos fenólicos e flavonoides, que estão mais concentrados no revestimento da semente. Os benefícios dos compostos bioativos à saúde humana dependem do estado bioquímico em que esses chegam à corrente sanguínea e atingem tecidos alvos. A investigação da funcionalidade in vitro dos compostos fenólicos presentes nos grãos de feijão-caupi é escassa. Não existem estudos até o presente momento que abordem, em cada etapa do processo digestivo, o conteúdo de compostos bioativos e a proteção destes contra os radicais livres

OBJETIVOS

Este estudo objetivou avaliar o efeito da simulação da digestão gastrointestinal in vitro sobre o conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante nos grãos do cultivar de feijão-caupi BRS Xiquexique, antes e após o cozimento.

METODOLOGIA

Foram analisados os conteúdos de compostos fenólicos e flavonoides totais, proantocianidinas e atividade antioxidante pelo método ABTS e FRAP, por meio da espectrofotometria, antes e após a cocção e em todas as fases do processo digestivo. Os ácidos fenólicos foram identificados e quantificados por cromatografia líquida de alta eficiência.

RESULTADOS

O conteúdo de fenólicos totais e a atividade antioxidante foram reduzidos durante o cozimento, mas aumentaram com a digestão simulada. A digestão simulada promoveu a liberação de compostos fenólicos totais das formas glicosídicas para agliconas devido à hidrólise, o que aumentou a atividade antioxidante avaliada pelos dois métodos. Os ácidos fenólicos sofreram degradação sob condições gastrointestinais, entretanto, os grãos da cultivar de feijão-caupi BRS Xiquexique mantiveram compostos com relevante bioatividade e atividade antioxidante, que podem potencialmente proteger contra doenças crônicas não transmissíveis.

CONCLUSÃO

Assim, concluiu-se que a digestão in vitro tornou alguns compostos fenólicos menos extraíveis (devido à ligação com outros componentes dos alimentos) ou mais extraíveis (pela liberação de formas ligadas). Assim, pode-se inferir que os produtos da digestão enzimática possuem elevada bioatividade e podem auxiliar na eliminação de espécies reativas de oxigênio que causam doenças crônicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

EFEITO ANTIMICROBIANO DE EXTRATO DE ALHO NEGRO EM HAMBÚRGUER BOVINO

Autores: LETÍCIA CAMILA R. SANTOS; ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS; GABRIEL ANTONIO N. NASCENTES; CINTIA CRISTINA DE OLIVEIRA; KELLY S. DA COSTA LINHARES; PAULO CEZAR B CAMPAGNOL; FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM

Instituição: INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

Contato: fernanda.jardim@iftm.edu.br

INTRODUÇÃO

A aplicação de antimicrobianos naturais em produtos cárneos constitui uma tendência, pois conservantes sintéticos estão relacionados a possíveis malefícios à saúde humana. O alho negro é um alimento que vem ganhando destaque na culinária e trata-se de um produto natural, resultado da maturação controlada do alho in natura. Os efeitos antimicrobianos do alho já são bem conhecidos, porém são escassos os estudos dos efeitos antimicrobianos do alho negro.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito antimicrobiano de extrato hidroalcoólico de alho negro em hambúrgueres bovinos.

METODOLOGIA

O extrato de alho negro foi obtido a partir de extrações e filtrações sucessivas do alho negro em pó com etanol e água (12:1 v/v), seguido da concentração do extrato em rotaevaporador. Foram desenvolvidos quatro tratamentos de hambúrgueres bovinos: controle negativo (C-); controle positivo com adição de antioxidante sintético (C+); adição de 3% de extrato de alho negro (T3) e adição de 6% de extrato de (T6). Os hambúrgueres foram analisados em relação às contagens de *Staphylococcus ssp*. e coliformes totais pelo método de petrifilm, ao longo de 12 dias de armazenamento refrigerado (2±1ºC).

RESULTADOS

As contagens de *Staphylococcus ssp*. em T3 aumentaram 1,02 ciclos logarítmicos até o 12º dia, valor ligeiramente inferior às amostras C- (1,39) e C+ (1,10), mas superior ao T6, que foi de apenas 0,59 ciclos logarítmicos. Os resultados das contagens de coliformes totais para C- e T3 foram incontáveis a partir do 9º dia e 12º dia, respectivamente. As contagens de coliformes totais nos tratamentos C+ e T6 até o 12º dia apresentaram aumento de 2,75 e 0,55 ciclos logarítmicos, respectivamente. A adição de 3% de extrato de alho negro em hambúrgueres bovinos não desempenhou efeito antimicrobiano superior em comparação com os tratamentos controles. Entretanto, a adição de 6% de extrato de alho negro em hambúrgueres bovinos, representado pelo tratamento T6, exerceu um efeito antimicrobiano considerável para todos os microrganismos avaliados.

CONCLUSÃO

A adição de 6% de extrato de alho negro proporcionou efeito antimicrobiano e conferiu estabilidade microbiológica aos hambúrgueres até 12 dias de armazenamento refrigerado.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

EFEITO ANTIOXIDANTE DE EXTRATO DE ALHO NEGRO EM HAMBÚRGUER BOVINO

Autores: LETÍCIA CAMILA R. SANTOS; ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS; GABRIEL ANTONIO N. NASCENTES; CINTIA CRISTINA DE OLIVEIRA; KELLY S. DA COSTA LINHARES; PAULO CEZAR B CAMPAGNOL; FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM

Instituição: INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

Contato: fernanda.jardim@iftm.edu.br

INTRODUÇÃO

A utilização de antioxidantes naturais em produtos cárneos constitui em uma exigência atual por parte dos consumidores, pois há relatos de malefícios dos antioxidantes sintéticos à saúde humana. O alho negro, produto da maturação controlada do alho in natura sem adição de nenhum ingrediente, é considerado um alimento com elevada atividade antioxidante, superior ao alho *in natura*.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito antioxidante de extrato hidroalcoólico de alho negro em hambúrgueres bovinos.

METODOLOGIA

O extrato de alho negro foi obtido a partir de extrações e filtrações sucessivas do alho negro em pó com etanol e água (12:1 v/v), seguido da concentração do extrato em rotaevaporador. Foram desenvolvidos quatro tratamentos de hambúrgueres bovinos: controle negativo (C-); controle positivo com adição de antioxidante sintético (C+); adição de 3% de extrato de alho negro (T3) e adição de 6% de extrato de (T6). Os hambúrgueres foram analisados em relação à composição química no tempo zero e pH, cor, atividade de água e oxidação lipídica a cada 3 dias, no total de 12 dias de armazenamento refrigerado (2±1ºC) das amostras.

RESULTADOS

A adição do extrato de alho negro não influenciou as características físico-químicas dos hambúrgueres e todas as formulações atenderam os padrões legais de identidade de hambúrguer. Em relação ao pH, o T6 apresentou valor médio (5,58) inferior aos tratamentos C+ e C-, pelo efeito da presença do alho negro, que possui pH ácido (4,19), o que pode ser um fator positivo para maior estabilidade do produto. A adição de extrato de alho nas proporções de 3% (T3) e 6% (T6) em hambúrgueres bovinos não alteraram os parâmetros de luminosidade e atividade de água, mas apresentaram diferenças nos parâmetros a* e b*, com menor intensidade da cor vermelha e maior intensidade da cor amarela. Estas diferenças na cor podem ser explicadas pela presença de pigmentos naturais provenientes do alho negro. Os resultados de TBARS (oxidação lipídica) indicaram que a interação tempo e tratamento foi significativa ($p<0,05$). No tempo 12 dias, T6 apresentou valor de 0,31 mg kg-1, sem diferença significativa em relação à média obtida por C+ (0,31 mg kg-1), mas T3 obteve o menor índice de oxidação lipídica (0,20 mg kg-1), comparado às médias dos demais tratamentos.

CONCLUSÃO

Os extratos de alho negro nas concentrações de 3% e 6% podem ser potenciais substituintes de antioxidantes sintéticos em hambúrgueres.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ELABORAÇÃO DE COXINHA DE BAIXA CALORIA, PARA ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Autores: LILIAN C. PAIXÃO DOS SANTOS; JULIANA CARVALHO MORAIS; CAMILLE BOTELHO MEDEIROS; ROBSON GONÇALVES FIGUEIREDO; FABIANA SANCHES DA MOTA

Instituição: Universidade Católica de Santos

Contato: lilianpaixao06@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O aumento da prevalência da obesidade na adolescência é crescente já que esse grupo pode ser considerado de risco para essa condição. Entre os fatores que colocam essa faixa etária no grupo de risco destacam-se: inadequação da dieta decorrente do aumento das necessidades energéticas para atender à demanda do crescimento, transformações fisiológicas, mudanças psicossociais, fácil acesso a informações superficiais ou com pouco embasamento e o comportamento de contestação. Assim, a vulnerabilidade que envolve os adolescentes contribui para hábitos alimentares com predomínio de alimentos ultra processados, ricos em açúcares, gorduras e sal ao invés de alimentos in natura ou minimamente processados.

OBJETIVOS

Desenvolver um alimento de baixa caloria e palatável para população de adolescentes com excesso de peso.

METODOLOGIA

Desenvolveu-se um produto muito conhecido pelos adolescentes, porém com substituição de alguns ingredientes para tornar o produto final com uma composição nutricional adequada para permanecer na categoria de baixa caloria. Foi utilizada a batata doce e a farinha de linhaça dourada para substituir a farinha de trigo, além disso, foi incluído o frango junto à massa para diminuir o sabor residual da batata doce e melhorar a aceitação do público adolescente. O creme de ricota foi utilizado para dar cremosidade, substituindo um queijo mais calórico como o catupiry. A coxinha foi empanada com a farinha de linhaça e assada.

RESULTADOS

A coxinha de baixo valor calórico apresentou em 35 gramas, 53,95 kcal, já o produto convencional apresenta aproximadamente 81,5 kcal. Além disso, cada coxinha possui 1,01g de fibras que são provenientes principalmente da farinha de linhaça dourada, 6,13g de carboidrato, 2,01g de gorduras totais provenientes do creme de ricota e da farinha de linhaça, que é considerada fonte de ômega 3 e contém 1,93g de proteína.

CONCLUSÃO

O produto possui custo semelhante ao de uma coxinha convencional, é de fácil preparo, cor clara, textura macia, boa aparência e ótimo sabor. A coxinha ficou macia por dentro e crocante por fora, e seu modo de preparo é assado. Uma porção contendo 3 coxinhas (105g) é considera uma fonte de fibra, além disso ela é sem glúten (podendo ser consumida por celíacos ou alérgicos a esse componente), sem aditivos ou conservantes e de baixo valor calórico comparada a convencional.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

ELABORAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO ENRIQUECIDO COM ORA-PRO-NÓBIS COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO DE CÁLCIO PARA ADULTOS

Autores: GABRIELLE MANFREDI PEREIRA; BEATRIZ COIMBRA ROMANO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDRESA TOLEDO TRIFFONI MELO

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Contato: biiaromano@gmail.com

INTRODUÇÃO

Dentro do grande grupo das hortaliças estão as não-convencionais, como a ora-pro-nóbis, encontrada em duas espécies: a Pereskia aculeata Miller e a Pereskia grandifolia Haword. Estas hortaliças possuem significativos teores nutricionais de carboidratos, proteínas, fibras, vitaminas e minerais como o cálcio. Diante da dificuldade no alcance da recomendação de cálcio pela população, é importante o desenvolvimento de alimentos que promovam o consumo deste nutriente. A deficiência de cálcio pode acarretar sérios problemas de saúde, o principal deles é a osteoporose.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo elaborar uma receita de pão de queijo enriquecido com ora-pro-nóbis como alternativa de consumo de cálcio para adultos.

METODOLOGIA

Foram elaboradas duas receitas de pão de queijo, uma tradicional e outra enriquecida com ora-pro-nóbis na concentração de 5%. Foi realizada a análise centesimal nos dois pães de queijo para determinar a umidade, cinzas totais, fibras, proteínas e lipídeos, além da determinação de cálcio. A determinação de carboidrato foi realizada por diferença. A partir dos dados das análises foram elaboradas as informações nutricionais e realizado a análise sensorial utilizando escala hedônica de 1 a 9 pontos, sendo avaliados sabor, odor, aparência, textura e impressão global, e a intenção de compra dos produtos desenvolvidos.

RESULTADOS

O pão de queijo enriquecido com ora-pro-nóbis apresentou maiores teores de umidade 28,95g (± 0,59), cinzas 2,81g (± 0,06), lipídeos 15,66g (± 0,09), fibras 6,25g (± 0,61) e menores teores de carboidrato 37,81g e proteína 8,5g (± 0,94). O pão de queijo enriquecido com ora-pro-nobis apresentou 321mg/100g de cálcio, o que foi 100mg acima do valor encontrado no tradicional. A porção dos rótulos foram estabelecidas em 50g (2 unidades), o pão de queijo enriquecido com ora-pro-nobis apresentou menor caloria (163kcal = 685kJ (8% VD)) em relação ao tradicional (169kcal = 710kJ (8% VD)), menor teor de carboidrato 19g (6% VD), maior quantidade de fibras 3,1g (12% VD) e cálcio 116mg (16% VD). Ambos os pães de queijo (tradicional e enriquecido com ora-pro-nóbis) tiveram um índice de aceitação maior que 70% em todos os atributos avaliados, podendo ser estes considerados aprovados pelos participantes.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a utilização de recursos naturais disponíveis na preparação de alimentos convencionais contribui para a ingestão de nutrientes necessários para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde da população.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

EXPERIÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SALGADO TIPO COXINHA DE ABÓBORA RECHEADO COM JACA, ESPINAFRE E EMPANADO COM PIPOCA DE MILHO.

Autores: BEATRIZ PAOLINI SILVA; KALINE MARQUES RIBEIRO; ANA BEATRIZ ALMEIDA SANTOS; ALESKA CALANDRIM FOLIENE; ANDREA C G MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: donatobia@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Vivencia-se um movimento de interesse e valorização da alimentação saudável pelos consumidores, aumentando a demanda dos produtos orgânicos, sem conservantes e públicos específicos, tais como veganos, alérgicos ou intolerantes ao leite de vaca e celíacos. A coxinha é um salgado popularmente conhecido no Brasil. Originou-se no século XIX, na região da grande São Paulo. No período da industrialização, a coxinha era um produto acessível aos operários e logo entrou como lanche fixo no cardápio de diversos botecos e bares espalhados pelo país. A polpa da jaca verde (*Artocarpus heterophyllus*) apresenta características organolépticas de sabor e textura semelhantes ao de carne de frango desfiado, e desse modo optou-se por esta polpa para o preparo do salgado coxinha na versão vegana.

OBJETIVOS

Desenvolver e avaliar sensorialmente um salgado assado preparado com abóbora cabotiã, recheada com "carne" de jaca verde e espinafre, empanado com farinha de milho estourado, sem conservantes, vegano, sem glúten e derivados de leite de vaca.

METODOLOGIA

Os insumos foram adquiridos no comércio varejista local. Houve a preocupação da utilização integral dos produtos. Os cálculos nutricionais foram realizados segundo a Tabela TACO (NEPA,2011). Para a avaliação da aceitação do produto foi aplicado um teste de análise sensorial com escala hedônica de 9 pontos andorados em "gostei muitíssimo" e "desgostei muitíssimo" para os atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global.

RESULTADOS

Quando comparado com o salgado similar preparado com recheio de carne de ave (coxinha de frango frita), o produto apresentou redução de 49% no valor energético, 38% no sódio, 17% na gordura total, 12% na saturada e, além disso, 47mg no teor de vitamina C, a qual é inexistente no salgado comparado. Quanto a aceitação, o produto recebeu notas médias de 6,23±1,82 para aparência, 7,18±1,79 para odor, 7,37±1,5 para sabor, 7,25±1,69 para textura e 7,46±1,60 para nota geral.

CONCLUSÃO

Foi obtido um produto com perfil nutricional superior ao salgado tradicionalmente preparado com carne de ave (coxinha de frango), foi bem aceito sensorialmente e atendeu aos requisitos de atenção a diferentes públicos consumidores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

FACILITADORES E BARREIRAS DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ANÁLISE DE RESTAURANTES CONSIDERADOS SAUDÁVEIS

Autores: MARIANA SANTANA MAIA; MONICA NEUMANN SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: mariana_albuquerque97@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A alimentação fora de casa está cada vez mais presente na vida da população brasileira. A alimentação por meio de *fast-foods* acabou sendo uma escolha, pela sua praticidade, mas a preocupação com a estética e com a qualidade da saúde aumentou a demanda por restaurantes considerados saudáveis. É importante investigar e avaliar as preparações oferecidas nestes locais e as ações propostas, facilitadoras para uma alimentação adequada.

OBJETIVOS

Avaliar os cardápios, identificar se há informações nutricionais e facilitadores e barreiras para uma alimentação saudável, em restaurantes considerados saudáveis.

METODOLOGIA

Foram avaliados 18 restaurantes considerados saudáveis e a coleta de dados foi realizada através de planilha adaptada do instrumento *Nutrition Environment Measures Survey Restaurants*. Foram coletadas informações sobre o grau de processamento do alimento e o tipo de preparação dos itens comercializados. Os alimentos foram divididos em oito grupos: prato base, prato proteico, entradas, guarnição, frutas, sobremesas doces, molhos para saladas e bebidas. Foi estabelecida uma pontuação de saudabilidade em função do grau de processamento do alimento (in natura: 4, minimamente processado: 3, processado: 2 e ultraprocessado: 1) e do tipo de preparação (saudável: 2 e não saudável: 1). A nota máxima atingida 6 pontos foi multiplicada pelo número de preparações e transformada em porcentagem para a classificação dos locais: ótimo (100 a 80%), bom (79 a 60%), regular (59 a 30%) e ruim (<30).

RESULTADOS

A classificação geral encontrada foi: “ótimo” para entradas (86,6%) e frutas (100%); “bom” para prato base (78,3%) e pratos proteicos (66,6%); “regular” para guarnições (55%), molhos para saladas (43,3%), sobremesas doces (46,6%) e bebidas (55%). A média geral dos restaurantes atingiu a classificação “bom” (64,7%). Dos produtos avaliados 15% apresentaram informação nutricional, sendo todos industrializados. Nenhum estabelecimento ofereceu informações quanto à presença de alergênicos. Quanto ao grau de processamento 12% dos alimentos eram in natura, 34% minimamente processados, 28,3% processados e 25,7% ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Os restaurantes considerados saudáveis apresentam preparações com qualidade nutricional e grau de processamento variado, cabendo ao consumidor uma escolha consciente que atenda às suas necessidades de forma saudável, procurando selecionar alimentos coloridos, in natura, com baixo teor de açúcar, sal e gordura.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

GESTÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: WELLINGTON BOAZ BITENCOURT PEREIRA; VIVIAN ZANARDO

Instituição: Universidade Regional Integrada - URI

Contato: 052080@aluno.uricer.edu.br

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e a gestão da qualidade são conceitos fundamentais para que o processo produtivo de alimentos seja desenvolvido de forma a minimizar o número de doenças veiculadas pelos alimentos, tendo o comprometimento com a saúde da clientela atendida. Estes conceitos devem ser implementados desde o recebimento até a distribuição dos alimentos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n. º 216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA). As BPSA são procedimentos para garantir a qualidade sanitária e representam uma importante ferramenta de garantia de qualidade do produto final. No Brasil, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação são legisladas pela Portaria n° 1.428, do Ministério da Saúde e a RDC n° 216. Dentro do processo produtivo, o alimento é o maior limitante, pois apresenta acentuada perecibilidade, tornando-o um potencial veículo de transmissão de microrganismos patogênicos. Portanto, o cumprimento da legislação, é determinante para evitar os riscos de contaminação microbiana.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi realizar a gestão de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

METODOLOGIA

O estudo foi realizado de agosto/2018 a julho/2019, em uma UAN, no município de Erechim/RS, seguido das seguintes etapas: aplicação de *checklist*, no início e final do projeto, verificando as condições do local conforme portaria 78/2009, e capacitação da mão de obra manipuladora de alimentos. Foram realizados três treinamentos, capacitando doze funcionários, conforme a resoluções 216/2004, sobre procedimentos de BPSA. Em outro momento, foi realizado novo *checklist* e realizado um comparativo.

RESULTADOS

Observou-se um aumento de 85% de conformidades referente ao item Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; aumento de 82% no item relacionado aos Manipuladores e diminuição de 22% das conformidades no item de Preparação do Alimento.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, a aplicação do *checklist* e treinamento dos manipuladores é relevante para garantir a higiene e segurança alimentar, auxiliando no melhoramento do serviço e conservando os pontos positivos, garantido com que não diminuam a qualidade do mesmo. Assim, facilita o controle das inadequações e adequações de todas as áreas, até ao produto final, buscando melhorias que garante a higiene e segurança alimentar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

HÁBITOS E PREFERÊNCIAS EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS EM FEIRAS LIVRES DAS REGIÕES SUL E OESTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP

Autores: ANA BEATRIZ MEY LEE; CAROLINE MOREIRA MOURA; MARINA LEME FAIAD; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; MARIANA DEL BEN MAYER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: mariana.mayer@prof.saocamilo-sp.br

INTRODUÇÃO

É evidente o aumento do interesse, por novos hábitos associados a uma alimentação mais saudável, através do consumo de alimentos com atributos sensoriais, nutricionais e de segurança. Dentro dessa nova perspectiva, o mercado de alimentos orgânicos, vem atraindo cada vez mais, um consumidor consciente e exigente na escolha dos produtos alimentícios, pois à divulgação dos riscos que os agrotóxicos representam à saúde, impulsiona o consumo por esses alimentos proveniente de sistemas de produção mais sustentáveis.

OBJETIVOS

Caracterizar o perfil do consumidor de alimentos orgânicos de feiras livres das regiões sul e oeste da cidade de São Paulo - SP.

METODOLOGIA

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo (CUSC): CAEE 80611617.2.0000.0062. Um termo de consentimento foi assinado pelos participantes da pesquisa. Para tanto, foi aplicado um questionário para uma população composta de 111 frequentadores de feiras livres especializadas em alimentos agroecológicos, onde foram tratados os seguintes itens: gênero; idade; grau escolaridade; renda familiar; número de membros da família; profissão (ocupação), frequência de compra; o tempo de consumo e os produtos mais adquiridos/consumidos.

RESULTADOS

Os resultados evidenciaram que a maioria dos consumidores era do gênero feminino (63,06%), com idade entre 31 a 50 anos (45,05%), casados ou em união estável (47, 75%), natural do Estado de São Paulo (75,68%), graduados (54,95%), renda familiar com renda familiar (entre 4 a 5 S.M./mês) (28,83%) e que fazem o consumo de alimentos orgânicos pelo menos há 2 anos (25,23%). Foi observado ainda, que a maioria dos entrevistados, consome alimentos orgânicos todos os dias (36,94%) e as frutas, verduras e legumes (FLV) são os produtos mais consumidos (89,19%).

CONCLUSÃO

No geral, pode-se concluir que existe um mercado próspero, ainda em expansão, para os produtos agroecológicos, entretanto, apesar do grande interesse pelos alimentos orgânicos, fatores como preço, disponibilidade do produto e a restrição nos pontos de vendas são fatores limitantes no consumo desses alimentos nas regiões sul e oeste da cidade de São Paulo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM SÃO PAULO

Autores: MAÍRA MOURA; MÁRCIA LEITE P. RODRIGUES; PATRÍCIA DE MORAES PONTILHO

Instituição: Universidade Anhanguera de São Paulo

Contato: dra.marciarodrigues@gmail.com

INTRODUÇÃO

No mundo, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de comida são descartadas por ano, enquanto quase 800 milhões de pessoas passam fome (FAO). Segundo dados do Instituto Akatu, em 2016, o Brasil estava entre os 10 países com o maior índice de desperdício de alimentos. Famílias brasileiras de baixa renda, apresentam um padrão de preparar mais comida do que realmente será consumido naquele momento, com a justificativa de que isso economiza tempo. O hábito, porém, parece mais impulsionado pelo prazer de se ter uma mesa farta posta. O hábito gera grande desperdício de, em primeiro lugar, arroz e feijão, que são os alimentos básicos mais consumidos Brasil. (PORPINO et al., 2015).

OBJETIVOS

Avaliar o resto-ingestão e as sobras de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional terceirizada localizada em São Paulo.

METODOLOGIA

A coleta de dados foi realizada no mês de outubro de 2018, de segunda a sexta-feira, durante o almoço, onde são fornecidas 210 refeições diárias. Utilizou-se uma balança com capacidade 150 quilos para quantificar os alimentos produzidos e o resto-ingestão. Para a pesquisa foram utilizados lixos orgânicos, sendo descartados os inorgânicos como copos e guardanapos. Cascas de frutas e ossos também não foram considerados, evitando assim o cálculo superestimado do Resto-Ingestão (RI).

RESULTADOS

A média do per capita consumido diariamente foi de 510g, na qual se observou percentual médio de resto ingestão de 5,98 %, totalizando um desperdício diário 6,4Kg/diariamente, somente sendo considerado o período de almoço dos comensais, levando em consideração que foram elaborados uma média de 107,1 Kg/dia de alimentos. Os resultados mostraram que com o total de alimentos desperdiçados seria possível alimentar 12 pessoas diariamente. Os resultados mostram que o percentual do resto-ingestão encontrado na UAN é superior ao encontrado na literatura, são aceitas taxas entre 2 e 5% de resto-ingestão referente a refeição servida aos comensais (Vaz, 2006).

CONCLUSÃO

Conclui-se que além de todas as atribuições do nutricionista, uma das mais importantes para os dias atuais é a de alertar as pessoas que uma alimentação adequada e saudável é possível com menos desperdício; se faz necessário campanhas educativas para conscientização visando minimizar as perdas, além de melhorar o custo da UAN e reduzir o impacto ambiental.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

O QUE OS CONSUMIDORES ADULTOS OBSERVAM NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS?

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; JÉSSICA MÜLLER

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A embalagem, dentre outras funções, destina-se a fornecer informações aos consumidores. Frequentemente veiculam diferentes estratégias de marketing como imagens, selos, alegações em saúde, entre outras, atingindo o consumidor no momento da compra.

OBJETIVOS

Investigar quais características os consumidores adultos observam nos rótulos de alimentos industrializados.

METODOLOGIA

Foram realizados 9 grupos focais conduzidos por uma moderadora e acompanhado por um observador. Para de inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras em de alimentos e não ter formação em nutrição. Foi questionado aos participantes quais características mais observam nos rótulos dos alimentos que compram. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

RESULTADOS

Participaram 44 consumidores, de 20 a 58 anos, 23 do sexo feminino. Os temas mais abordados pelos consumidores foram: informação nutricional; composição do alimento; experiências prévias; apresentação da embalagem; preço e conservação da embalagem. Quanto à informação nutricional os principais itens referidos foram o sódio e as calorias, especialmente quando relacionados à saúde. Contudo, muitos participantes ressaltaram não atentar à informação nutricional, sobretudo pela dificuldade de sua compreensão. Quanto à composição do alimento, foi referido observar a ordem dos ingredientes na lista e a presença de ingredientes indesejados. Quanto às experiências prévias, os participantes referiram comprar alimentos da mesma marca por conhecer a qualidade e o sabor e pela confiança nela. Em relação à apresentação da embalagem, foram citadas cores, letras, fontes e imagens utilizadas, além da preferência por embalagens transparentes para visualizar o produto. O preço e o custo-benefício também foram referidos como importantes no momento da compra. Em relação à conservação do alimento, foi mencionada a integridade da embalagem e a data de validade.

CONCLUSÃO

Mediante os resultados, reforça-se a importância de programas que visem a educação dos consumidores para entendimento dos rótulos e a implementação de rótulos mais compreensíveis. Assim, os rótulos tornam-se instrumentos de educação alimentar e possibilitam aos consumidores escolhas mais informadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

OCORRÊNCIA DE RESÍDUOS DE IONÓFOROS POLIÉTERES EM LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO E CAMPINAS

Autores: FELIPE R N SILVA; MARARLENE ULBERG PEREIRA; BERNARDETE FERRAZ SPISSO; ADRIANA PAVESI ARISSETO BRAGOT

Instituição: UNICAMP

Contato: felipe.bioassis@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os *ionóforos poliéteres* são antibióticos hidrofóbicos amplamente utilizados na alimentação animal para prevenir e tratar a *coccidiose*, como promotores de crescimento em suínos e ruminantes e também para aumentar a produção de leite em vacas em lactação. Consequentemente, resíduos desses fármacos podem ser encontrados em alimentos de origem animal e métodos analíticos para sua determinação estão disponíveis para diferentes matrizes, incluindo leite, ovos, carnes e rações. Até o momento, não há dados no Brasil sobre a presença *de ionóforos poliéteres* em leite pasteurizado. Embora nos resultados divulgados pelo Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referentes ao leite no ano de 2017 haja menção à monensina, um ionóforo poliéter, na tabela de analitos pesquisados, a substância não constava do plano de amostragem de 2017 e 2018 para essa matriz.

OBJETIVOS

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a ocorrência de seis ionóforos poliéteres (lasalocida, maduramicina, monensina, narasina, salinomicina e senduramicina) em leite pasteurizado empregando um método analítico desenvolvido e validado utilizando cromatografia líquida de alta eficiência acoplada à espectrometria de massas sequencial (HPLC-MS/MS).

METODOLOGIA

O método foi aplicado em 40 amostras de leite pasteurizado comercializadas na região metropolitana de São Paulo e Campinas.

RESULTADOS

Nas amostras analisadas, somente resíduos do antibiótico monensina foram encontrados. Os limites de detecção e quantificação do método para essa substância foram de 0,06 ng g−1 e 0,1 ng g−1, respectivamente. Este ionóforo foi detectado em 45% das amostras e quantificado em 32,5% em concentrações variando de 0,1 a 0,27 ng g−1. Das amostras quantificadas aproximadamente 78% eram do tipo integral e 22% do tipo semidesnatado e em nenhuma das amostras avaliadas do tipo desnatado apresentou resíduos dessa substância. Esses resultados demonstram que alimentos com maior teor de gordura, se estiverem contaminados, tendem a manter os resíduos desses compostos durante todo o processamento devido à natureza hidrofóbica dos ionóforos poliéteres. As concentrações observadas foram inferiores ao limite máximo de resíduo (LMR) de 2 ng g−1 recomendado pelo Codex Alimentarius e pela Comunidade Europeia.

CONCLUSÃO

Esperamos que este trabalho contribua com o estabelecimento de um sistema de segurança de alimentos eficaz no Brasil, em relação aos resíduos de fármacos veterinários em alimentos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ORIENTAÇÃO SOBRE O IMPACTO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PARA CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: CAROLINE DIAS DA SILVA; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: clarissamagalhaescervenka@gmail.com

INTRODUÇÃO

O planejamento adequado em UANs é importante para que não exista produção excessiva e sobras de alimentos, além de se evitar restos deixados pelo cliente. O acompanhamento de resto-ingestão em UANs é imprescindível para o controle do desperdício.

OBJETIVOS

Orientar clientes de uma UAN sobre o impacto do desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

Com base nos registros de resto-ingestão coletados durante 15 dias foi calculada a média de desperdício por dia e semanal por cliente. Com esses dados foi elaborado infográfico, com informações e estatísticas sobre o desperdício na unidade e no mundo, acompanhado de panfleto educativo, com dicas para o controle do consumo. Foi elaborada artesanalmente refeição representativa em massa Biscuit para ilustrar a quantidade diária de alimento desperdiçado por cliente. No dia da ação, os clientes que devolveram sua bandeja sem resíduos ganharam um *botton* com a frase "Eu sou 10 contra o desperdício". Imagens das bandejas com maior desperdício também foram expostas como parte da ação.

RESULTADOS

Durante 15 dias foi registrada a quantidade de resto-ingestão, obtendo-se valores médios por cliente de 42 gramas de alimentos desperdiçados diariamente, 210 gramas semanalmente e 840 gramas mensalmente. Ao todo, foram desperdiçados 17,672kg diariamente e mensalmente estimou-se 388,784 kg de alimentos. Os clientes foram receptivos com a proposta, interessaram-se em saber sobre os dados apresentados e mostraram mudanças no descarte de restos, já que após a ação informativa, observou-se redução diária de 6,4kg de alimentos desprezados.

CONCLUSÃO

A comparação da média de desperdício diário antes e depois da ação mostra a sua eficiência. Conclui-se que a aplicação de ações educativas a clientes em UANs é importante para diminuição do desperdício de alimentos, pois leva-os a questionar e reavaliar suas atitudes e comportamento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PER CAPITA DE SAL DE PREPARAÇÕES QUE COMPÕEM O CARDÁPIO

Autores: LOUISE CARDOSO WASCHECK; LUIZA MATOS GOMES; ALANA M R FREITAS; BRENDA ESPER PEREIRA; DANIELA SANTANA DE SOUZA; RAQUEL A C SANTIAGO; RODRIGO B M CAVALCANTE

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

Contato: louisewascheck@outlook.com

INTRODUÇÃO

O *per capita* de sal é a quantidade de sal presente em uma porção do alimento e é obtido pela razão entre a quantidade total de sal utilizada na preparação e o número de porções da mesma. O conhecimento da quantidade de sal adicionado em preparações de um cardápio é de suma importância, pois, o alto consumo de sal de cozinha está relacionado, principalmente, com o surgimento/ agravo de doenças cardiovasculares. A associação do elevado consumo do sal de cozinha com as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), deve-se a presença do sódio na composição do sal.

OBJETIVOS

Determinar o *per capita* de sal adicionado em preparações que compõem o cardápio.

METODOLOGIA

Os *per capitas* de sal foram obtidos a partir da média de duas repetições, coletadas de fichas técnicas (FT's) elaboradas por alunos de Nutrição durante a disciplina de Técnica Dietética. Foram selecionadas quatro preparações de entradas (creme de palmito, salada de maionese, tabule e salada *Waldorf*), pratos proteicos (peixe no papilote, picadinho com frutas, frango assado com batatas coradas e carne à moda de Borgonha) e guarnições (repolho ao forno, batatas gratinadas, suflê de queijo e quibebe de abóbora) e três preparações de acompanhamentos (baião de dois, arroz à grega e feijão tropeiro). A porção estimada para cada preparação foi de 100 g.

RESULTADOS

O *per capita* de sal adicionado das entradas variou de 0,11 a 0,8 g, sendo os menores valores dentre os itens que compõem o cardápio. Por sua vez, os pratos proteicos apresentaram os maiores *per capitas* de sal adicionado, variando de 0,6 a 1,9 g. Nas guarnições, o *per capita* de sal variou de 0,35 a 1,8 g. Em relação aos acompanhamentos, os *per capitas* de sal obtidos foram de 0,85; 0,9 e 0,7g para o baião de dois, arroz à grega e feijão tropeiro, respectivamente. A variação do *per capita* de sal obtida nas preparações do cardápio pode ser justificada pela singularidade no preparo de cada receita.

CONCLUSÃO

As preparações com ingredientes predominantemente *in natura* ou minimamente processados, obtiveram os menores *per capitas* de sal, ao passo que, os pratos proteicos possuíram os maiores valores. Diante disso, é claro a necessidade do conhecimento do *per capita* de sal adicionado de cada preparação, visando o controle da quantidade de sal ingerido diariamente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

PERFIL SENSORIAL DE TEXTURA COMO DETERMINANTE DA ACEITAÇÃO DA TEXTURA DE SNACKS EXPANDIDOS

Autores: JULAÍSA SCARPIN GUAZI; ANA CAROLINA CONTI-SILVA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Contato: julaisadolci@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os *snacks* expandidos, comumente conhecidos como salgadinhos de pacote, são amplamente consumidos no Brasil. Tais alimentos são obtidos por meio da extrusão termoplástica, processo que está diretamente ligado à obtenção das características sensoriais, em especial a textura, que é um atributo fundamental para aceitação deste tipo de produto.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil sensorial de *snacks* expandidos a fim de determinar sua relação com a aceitação sensorial deste produto.

METODOLOGIA

Foram avaliados cinco formatos de *snacks* expandidos (concha, cilíndrico, anel, *pellet* e bolinha), de três marcas comerciais, as quais são representadas como 1, 2 e 3 neste trabalho. No total, foram avaliadas quatorze amostras, pois a marca 2 não possuía o formato *pellet*. A textura dos *snacks* foi avaliada por meio de análise sensorial descritiva, com quatorze avaliadores treinados, e análise de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, com oitenta e nove consumidores. A análise de componentes principais foi utilizada para verificar a correlação entre o perfil e a aceitação sensorial dos *snacks*.

RESULTADOS

O primeiro componente principal explicou 78,7% da variação dos dados e o segundo componente principal explicou 16,6% da variação dos dados, totalizando 95,3%. A aceitação da fraturabilidade, dureza, crocância, mastigabilidade, adesividade e da textura geral correlacionou-se positivamente com as intensidades de dureza, crocância e mastigabilidade e negativamente com a intensidade de adesividade, ou seja, o aumento na intensidade da adesividade reduziu a aceitação da textura. Os *snacks* anel 1 e 2, concha 1 e 2, e *pellet* 1 e 3 destacaram-se pela aceitação sensorial de todos os atributos de textura, além da textura geral, enquanto os *snacks* cilíndrico 3, anel 3 e bolinha 3 foram caracterizados pela alta intensidade da adesividade, o que explica sua baixa aceitação.

CONCLUSÃO

O perfil sensorial de textura dos *snacks* contribui para a aceitação da textura, sendo a alta intensidade da adesividade um fator negativo para sua aceitação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE UM CENTRO COMERCIAL NA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: PAULA LOURO SILVA; KATIA CILENE FÁVERO; JAQUELINE D M MELO; LETICIA RIBEIRO; NATALIA DE LUCA SILVA; ANDREA C G MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: andrea.matias@mackenzie.br

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade tem como objetivo a preservação de recursos naturais e de condições de vida para que as gerações atuais possam usufruir sem comprometer as gerações futuras. Podemos dividir a sustentabilidade em cinco classificações: ecológica, ambiental, social, política e econômica. A produção e distribuição das refeições em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) geram resíduos de diferentes composições e isso representa importante parte dos resíduos sólidos urbanos. Se tratando de sustentabilidade ambiental isso pode se tornar um aspecto negativo se esses resíduos não forem tratados de maneira correta. Na cidade de São Paulo, a Portaria 2619/11 da Secretaria Municipal de São Paulo preconiza a coleta seletiva de resíduos pelos estabelecimentos manipuladores de alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar práticas de sustentabilidade em UPRs de um centro comercial localizado na região central da cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo foi realizada em todos os estabelecimentos que manipulam alimentos em um centro comercial localizado na região central da cidade de São Paulo. Como instrumento de coleta de dados foi utilizado uma lista de verificações adaptada de Barthichoto *et al.* (2013) que contemplou informações sobre a presença de nutricionista no local e a gestão de práticas sustentáveis. Como critério de inclusão da UPR no estudo o questionário foi respondido pelo responsável pelo estabelecimento (gerente, proprietário) ou nutricionista.

RESULTADOS

Foram visitados trinta e dois estabelecimentos, dos quais 30 aceitaram participar do estudo. Com relação as práticas de sustentabilidade 83,3% declaram realizar a coleta seletiva dos resíduos, dos quais 76% separam os resíduos em orgânicos e inorgânicos e os demais em mais de três categorias. Quanto ao óleo da fritura 60% (n=18) declaram realizar a coleta, 10% (n=3) não realizavam e 30% (n=10) relataram a não realização de frituras no local. A presença de nutricionista foi declarada por 93,3% dos locais, sendo que em 70,4% havia vínculo empregatício com o estabelecimento e 29,6% eram terceirizados.

CONCLUSÃO

A maioria das UPRs apresentaram práticas de sustentabilidade voltadas para os resíduos de produção atendendo às orientações da legislação vigente na cidade de São Paulo. Sugere-se que a presença de nutricionistas nos estabelecimentos deste Centro Comercial seja um fator corroborador para o cenário observado.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

PREVALÊNCIA DE NÃO CONFORMIDADES NA MONTAGEM DE DIETAS HOSPITALARES EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: LUCIANO P. SILVA JUNIOR; MARIA EDUARDA S. OLIVEIRA; JENNIFER X. PEREIRA; VANESSA B. UEHARA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: uehara36van@gmail.com

INTRODUÇÃO

Uma das principais dificuldades na área da produção de refeições hospitalar é a padronização das quantidades ofertadas e a prevalência de erros no momento da montagem, deste modo, o paciente pode receber uma quantidade inferior ou superior as suas necessidades ou uma dieta que não é compatível com a prescrição nutricional.

OBJETIVOS

Verificar as não conformidades do almoço servido aos pacientes quanto ao peso da porção e a composição das dietas de rotina e dietas especiais.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo observacional e transversal, sendo assim, foi realizado um levantamento dos erros no porcionamento e montagem de dietas ao longo de seis dias em um hospital público especializado no tratamento de câncer situado na cidade de São Paulo.

RESULTADOS

Observou-se que em ambos plantões a porção do prato principal foi inferior à referência, enquanto o prato base e a sobremesa foram ofertados com porções superiores ao padronizado. Quanto aos erros nota-se que o plantão A obteve as maiores prevalências de não conformidades nas dietas de rotina, dietas especiais e especificações do paciente, sendo, 11,2%, 9,8% e 7,1%, respectivamente, por sua vez, as maiores prevalências de erros do plantão B sobre os mesmos parâmetros foram, 5,4%, 5,1% e 3,7%, ainda, as prevalências totais mais expressivas no plantão A e B foram, na devida ordem, 23,8% e 13,2%. Embora a porção do prato principal esteja abaixo da recomendação ainda assim a dieta permanece hiperproteica e está em acordo com as diretrizes para o tratamento nutricional do câncer.

CONCLUSÃO

Muito embora o número de erros seja aquém ao volume da produção, sua ocorrência pode provocar um impacto na evolução do prognóstico dos pacientes, portanto, os erros na montagem de dietas podem contribuir para a piora de seu quadro clínico. A oferta de dietas que estão em desacordo com o que é proposto pode causar recusa do paciente ou, caso aceito, pode não atingir as necessidades nutricionais ou ainda causar consequências à saúde, como desnutrição intra-hospitalar que onera os custos hospitalares e aumenta a taxa de mortalidade dos pacientes, portanto, tentar minimizar um dos fatores de risco para a desnutrição intra-hospitalar mediante o envio de dietas corretas se faz essencial para a qualidade de vida do paciente assim como traz benéficos econômicos para o hospital. O risco para a oferta de dietas não balanceadas é existente e os erros de montagem das dietas e deve ser considerado a fim de garantir a evolução positiva no prognóstico do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA CASCA DO PEQUI

Autores: MONIK MARIELE DE ALMEIDA SILVA; ALINE M. ALVES SANTOS; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: monikmariele20@gmail.com

INTRODUÇÃO

A casca (exocarpo e mesocarpo externo) do pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*) representa cerca de 80% do fruto inteiro e, em geral, é desprezada pela agroindústria. É um subproduto com teor elevado de umidade, fibra alimentar e polifenóis, e baixo conteúdo em proteínas, lipídios e carboidratos. Além disso, estudos sugerem um alto potencial antioxidante, mas pesquisas adicionais são necessárias para caracterizar seus compostos químicos, propriedades e formas de emprego na alimentação humana.

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal e o conteúdo de compostos fenólicos totais e avaliar a capacidade antioxidante *in vitro* da casca de pequi.

METODOLOGIA

Os frutos de pequi, oriundos de Guarai (TO), foram higienizados e processados para retirada das cascas, as quais foram congeladas, liofilizadas e embaladas a vácuo. Determinou-se o potencial hidrogeniônico por meio de pHmetro digital. A acidez foi analisada por titulação em solução padronizada de NaOH 0,1 mol/L. A composição centesimal foi determinada mediante as análises de nitrogênio total, segundo o método de micro-kjeldahl e conversão em proteína bruta, umidade, lipídios e cinzas. O teor de carboidratos foi estimado por diferença, e o valor energético foi calculado considerando os fatores de conversão de Atwater. A determinação de fenólicos totais foi realizada utilizando o reagente Folin-Ciocalteau, e a capacidade antioxidante foi avaliada pelo método de DPPH.

RESULTADOS

A casca do pequi apresentou pH de 3,71 e acidez de 12,45 mL de NaOH/100 g de peso fresco. Os teores de umidade, lipídios, proteínas, carboidratos e cinzas foram, respectivamente, de 83,27 g, 0,22g, 0,68 g, 15,61 g e 0,55 g em 100 g. O valor energético total da casca de pequi é de 67,12 kcal/100g. O conteúdo de fenólicos total foi de 1983 mg AGE/100g, valor superior aos constatados em outros resíduos de frutos do Cerrado, como o resíduo de gabiroba (1788 mg AGE/100g) e casca de baru (477 mg AGE/100g). A capacidade de sequestrar radicais livres por DPPH foi de 288 µmol TE/g, valor bem mais elevado que os constatados para a casca de baru, por DPPH (45 µmol TE/g), e para o resíduo de gabiroba, por ABTS (197 µmol TE/g).

CONCLUSÃO

A casca do pequi possui teor elevado de polifenóis e capacidade antioxidante que indicam potencial promissor para utilização desse subproduto como produto alimentício que proporcione benefícios à saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

SATISFAÇÃO DE USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE SANTA CATARINA

Autores: VANESSA KORZ; JEANE SALVADOR DA SILVA

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O ser humano, na sua intrínseca necessidade de alimentar-se, busca alimentos que lhe tragam satisfação (NOBRE, 2009). As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ofertam o alimento muito mais do que por necessidade, buscam satisfazer seus clientes através de suas vontades alimentares. Atrair os clientes pela satisfação e qualidade nos serviços prestados é mecanismo fundamental para manter a empresa do ramo alimentar em níveis competitivos no mercado. Ao falar sobre a satisfação do cliente, é necessário considerar o aspecto visual do estabelecimento, a preparação do alimento, a qualidade no atendimento, o valor das refeições, dentre outros aspectos que englobam a relação entre satisfação e alimentação (VIANA *et al.*, 2014).

OBJETIVOS

Conhecer a opinião dos usuários da UAN sobre o almoço oferecido em um restaurante universitário de Blumenau – SC.

METODOLOGIA

O Restaurante Universitário (RU) serve cerca de 120 almoços/dia. O questionário de satisfação foi elaborado pelas estagiárias de nutrição da unidade, contemplando o tipo de usuário, sexo, faixa etária, frequência que almoça no RU e suas percepções sobre a variedade, a temperatura, a apresentação e o sabor dos alimentos servidos no almoço. A coleta de dados ocorreu em forma de entrevista em junho de 2018.

RESULTADOS

Dos 43 usuários entrevistados, 11 eram funcionários da universidade, 24 alunos, 6 professores e 3 de público externo, sendo a maioria do sexo masculino (n=30; 70%), com faixa etária entre 18 e 25 anos (n=25, 58,13%), frequentando o local 5 vezes na semana (n=17; 39,53%). Quanto a satisfação dos usuários com a refeição servida, mais da metade avaliaram como “Bom” em todos os aspectos (variedade: 58,1%, temperatura: 62,8%, apresentação: 65,0% e sabor: 62,8%). Não houve nenhuma resposta “Ruim”.

CONCLUSÃO

Com pesquisa de satisfação realizada com os usuários do RU, caracterizou-se a unidade com uma prestação de serviços de boa qualidade. A satisfação dos usuários é primordial para obtenção do sucesso da UAN, todo processo de melhoria tem como ponto de partida o olhar criterioso de quem faz uso do serviço prestado.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

TEOR DE LACTOSE EM LEITES FERMENTADOS POR GRÃOS DE KEFIR: UM ESTUDO COMPARATIVO

Autores: LETÍCIA LOPES CORREIA; SARA NORONHA; ISABELA ROSIER PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: isabela.pereira@mackenzie.br

INTRODUÇÃO

O *kefir* é um produto obtido da fermentação do leite que possui uma mistura complexa de bactérias e leveduras capazes de fermentar a lactose.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito do tempo de fermentação e teor de gordura do leite sobre parâmetros fermentativos do *kefir*.

METODOLOGIA

Amostras de 500mL de leite UHT integral e desnatado foram inoculadas com 5% de grãos de *kefir* (m/v) em triplicata. Realizou-se tomadas de amostras de 20g antes da fermentação (T0), após 24 horas (T24) e 48 horas (T48). Foram realizadas análises físico-químicas (pH, acidez, lactose) e microbiológicas (bactérias láticas-BAL e leveduras) utilizando meios de cultura seletivos. Considerou-se significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

Após 24h de fermentação houve redução significativa do teor de lactose (34%) de ambos os leites que não diferiram entre si, porém após 48h não houve diferença. Foi observada redução significativa de pH e consequente aumento da acidez (% de ácido lático) das amostras de leite integral e desnatado após 24h de fermentação em relação ao T0, porém os valores para o leite desnatado foram significativamente maiores que o integral. Em T48 a acidez aumentou apenas para o leite desnatado em relação ao T24. A contagem de BAL variou de 108 a 109 UFC/ml e a de leveduras de 106 a 107 UFC/ml, porém não foram encontradas diferenças significativas entre os tipos de leite nem entre tempos de fermentação.

CONCLUSÃO

A fermentação do leite por 24h com *kefir* reduz significativamente o teor de lactose, com consequente aumento de acidez e da contagem de bactérias láticas e leveduras no leite fermentado, independentemente do tipo de leite utilizado para fermentação, exceto para a acidez do leite desnatado fermentado que é maior que a do leite integral. A fermentação por 48 horas não trouxe vantagem adicional sobre redução do teor de lactose nem contagem de microrganismos viáveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área 2- Tecnologia de alimentos e UAN

USO DE TERMOS COMO NATURAL, NUTRITIVO, PURO, SAUDÁVEL E OUTROS SIMILARES EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DO SUL DO BRASIL

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; AMANDA COITO LAUREANO; RAFAELA KAREN FABRI; TAILANE SCAPIN; ELIS TAMARA RAMOS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A presença de termos como natural, puro, saudável e outros similares nos rótulos dos alimentos industrializados não estão previstas na legislação brasileira de rotulagem.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi identificar a utilização de termos como natural, puro, saudável, nutritivo, entre outros similares nos painéis dos rótulos de alimentos industrializados comercializados no Brasil.

METODOLOGIA

Para tal, foram analisados os rótulos de alimentos industrializados (n=5620) disponíveis para venda em um supermercado pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Verificou-se a frequência total dos termos nos rótulos e também por grupos alimentares de acordo com a RDC nº359/2003.

RESULTADOS

Do total de alimentos, 7,6% (n=399) apresentaram essas terminologias. O termo natural foi encontrado com maior frequência, representando 47,5% (n=190) dos rótulos, seguido pelo termo saudável 29,3% (n=117) e nutritivo 10,8% (n=43). Em relação aos grupos alimentares, os que apresentaram maior frequência das terminologias por rótulo, foram os grupos de produtos de panificação (35,5%), de verduras e conservas (18,5%) e de açúcares e produtos que fornecem energia de carboidratos e gorduras (17,5%).

CONCLUSÃO

Observou-se a comercialização frequente de produtos industrializados com termos que remetem a uma alimentação mais saudável ou nutritiva. Os resultados reforçam a necessidade da criação de critérios de utilização ou proibição do uso desses termos. Nesse aspecto, reforça-se ainda que seja assegurado o direito do consumidor a uma informação adequada, clara e concisa. Para que assim, com as informações contidas nos rótulos, o consumidor possa fazer sua escolha alimentar de forma consciente sem indução ou interferência do produtor.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA ESTÁ MAIS ASSOCIADA COM A MASSA GORDA DO QUE COM A MASSA MAGRA DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA COM ELEVADO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL

Autores: PAULA CÂNDIDO NAHAS; RAÍLA DE PAULA FERREIRA CRUZ; SARA MATTOSO BARREIRO; ANNE MARQUES MENDONÇA; LUANA THOMAZETTO ROSSATO; FÁBIO LERA ORSATTI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Federal de Uberlândia

Contato: nahaspaula6@gmail.com

INTRODUÇÃO

A circunferência da panturrilha (CP) é uma medida antropométrica prática, pouco invasiva, de baixo custo, e que é bastante utilizada na prática clínica como preditora de massa muscular. Porém, ainda não é bem conhecido se a CP é um bom parâmetro antropométrico para predizer massa magra (MM) em mulheres com gordura corporal elevada.

OBJETIVOS

Avaliar a associação da CP com a MM e massa gorda (MG) de mulheres na pós-menopausa com elevado percentual de gordura corporal.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com 54 mulheres na pós-menopausa que apresentavam elevado percentual de gordura corporal. A CP foi aferida com fita inelástica na maior circunferência. A MM total, MM da perna, MG total e MG da perna foram avaliadas por densitometria com emissão de raios-X de dupla energia (DXA). Foi realizada análise de regressão linear simples e múltipla para avaliar a associação da CP com a MM e MG.

RESULTADOS

A análise de regressão linear mostrou que a CP prediz a MM total em 39,5% e MM da perna em 40,3%. No entanto, a CP apresentou maior predição de MG total (R^2 = 0,482; β = 0,694; p <0,001) e de MG da perna (R^2 = 0,501; β = 0,708; p <0,001). Quando a MM e MG foram inseridas no mesmo modelo estatístico como variáveis independentes, apenas a MG total e a MG da perna permaneceram significativas.

CONCLUSÃO

A CP foi mais associada com a MG do que com a MM de mulheres na pós-menopausa com elevado percentual de gordura corporal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

A CONSULTORIA NUTRICIONAL EM GRUPO COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA NO ESTADO CLÍNICO NUTRICIONAL E DE HÁBITOS ALIMENTARES DE TRABALHADORES INDUSTRIAIS

Autores: DEISE LUCIANA SCHELL REUS; JAQUELINE BRANDT MALLON; DIANA INDIARA FERREIRA J ROCHA

Instituição: Serviço Social da Indústria - Rio Grande do Sul

Contato: diana.rocha@sesirs.org.br

INTRODUÇÃO

Intervenções em grupos têm demonstrado melhores resultados quanto a mudanças de hábitos, trazendo benefícios tanto metabólicos, quanto reduzindo sintomas depressivos e de compulsão alimentar. Além disso, atingem um contingente maior de pacientes e valores relativamente menores quando comparado a atendimentos individuais.

OBJETIVOS

Este resumo visa demonstrar os resultados da Consultoria Nutricional em Grupos, que tem como objetivo a mudança no estado clínico nutricional e de hábitos alimentares, utilizando metodologia própria de intervenção multiprofissional, com atividades informativas e vivenciais, onde é proporcionado espaço para discussões e exteriorização dos sentimentos e dificuldades enfrentadas no processo de reeducação alimentar.

METODOLOGIA

Através da estratégia de pesquisa de estudo de caso, com método qualitativo e quantitativo, utilizando dois instrumentos para coleta de dados:

• Análise antropométrica pelo método de bioimpedância, no primeiro e último mês da consultoria, onde são realizadas medições de índice de massa corporal, percentual de Gordura, Massa Magra, Taxa de metabolismo Basal e Relação Cintura x Quadril;

• Aplicação de questionário de modificações alimentares ao final do grupo, composto de 20 perguntas com múltipla escolha e 3 descritivas.

Método aplicado em 25 trabalhadores adultos, do setor produtivo de uma indústria no interior do Rio Grande do Sul, no período de 20 de julho de 2017 a 07 de março de 2018.

RESULTADOS

Os principais achados são na melhora do índice de obesidade, migrando para um nível de menor risco, da obesidade nível II passando a Sobrepeso (2) e Sobrepeso para Normalidade (4). O paciente com maior perda de peso reduziu 12,3 Kg e o segundo 9,5 kg, sendo o total de peso eliminado pelo grupo de 68,1 kg. Houve também redução de 117 centímetros de circunferência da cintura e 63,6 % de gordura. Com relação ao impacto do acompanhamento qualitativo verificou-se que, 100% dos respondentes mencionaram que observaram melhora na disposição para o trabalho e nas tarefas do dia a dia, bem como mudanças no comportamento alimentar no que se refere a redução no consumo de refrigerantes (11), fritas (11) e sal (7), além do aumento do consumo de frutas (10) e verduras (8).

CONCLUSÃO

Concluindo que a metodologia aplicada a este caso teve sucesso considerando o objetivo proposto, mas também, por resultar em mudanças de hábitos que privilegiam fatores protetivos ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, principal causa de morte prematura no Brasil.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

A PRÁTICA INDISCRIMINADA DE DIETAS RESTRITIVAS COMO FATOR DE RISCO PARA ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA

Autores: ANDRÉA ROMERO ALMEIDA; GEOVANA KOMONI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: gekomoni@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A prática de dietas ganha destaque na contemporaneidade, fato relacionado ao crescimento de casos de transtornos alimentares decorrentes da busca incessante pela magreza somada a insatisfação e a distorção da imagem corporal.

OBJETIVOS

Avaliar a relação contribuinte entre dietas restritivas e o desenvolvimento de sintomas de Anorexia e Bulimia Nervosa em estudantes universitários.

METODOLOGIA

Estudo de delineamento descritivo transversal realizado em São Paulo – SP, dado mediante a uma plataforma de rede social, efetuado entre outubro de 2016 e agosto de 2017. Amostra composta por 50 indivíduos do sexo feminino de dezoito a quarenta anos. Cada indivíduo respondeu a três questionários: EAT-26, BITE e um elaborado e adaptado pela pesquisadora. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel®, versão 2016 e as análises estatísticas, no programa SPSS, versão 21. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

RESULTADOS

34% (n=17) afirmaram realizar dietas. Destes, 70,6% (n=12) apontaram para um provável caso de Anorexia Nervosa e 88,2% (n=15) indicaram a presença de risco para o desenvolvimento de Bulimia Nervosa. Houve associação estatisticamente significativa ($p<0,05$) entre os resultados do questionário EAT-26 e do BITE. Não foi observada associação entre a classificação do EAT-26 e a classificação do IMC ($p>=0,05$), nem entre a quantidade de calorias consumida relatada e a classificação do EAT-26.

CONCLUSÃO

Dentre os indivíduos que afirmaram praticar dietas restritivas, houveram indícios de provável caso de Anorexia Nervosa e de risco para o desenvolvimento de Bulimia Nervosa.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

A RELAÇÃO ENTRE A SUPLEMENTAÇÃO PROBIÓTICA, MICROBIOTA INTESTINAL E DOENÇA DE ALZHEIMER

Autores: ISABELA PEREIRA GOUVEIA; BEATRIZ BORTOLOTTO ASSONI; CAMILA TEIXEIRA SILVA; LETÍCIA MUNHOZ RIZZI; SABRINA SANTOS DA SILVA; MARCUS VLS QUARESMA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: isagouv123@gmail.com

INTRODUÇÃO

A inflamação crônica de baixo grau característica do envelhecimento está intimamente associada com a etiologia da Doença de Alzheimer (DA) e com alterações na composição da microbiota intestinal.

OBJETIVOS

A presente revisão de literatura tem como objetivo reunir e discutir as evidências disponíveis avaliando os efeitos da suplementação de cepas probióticas na DA.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa realizada por meio de consultas nas bases de dados eletrônicas PubMed, EMBASE, Scielo e Lilacs para resgate de artigos publicados até 2019 utilizando as seguintes palavras-chaves/ expressões e suas combinações: Alzheimer disease, microbiota, gastrointestinal microbiome, brain-gut-microbiota axis, brain-gut axis, probiotic, probiotic supplementation. Foram incluídos estudos experimentais (ensaios clínicos e estudos em modelos animais) contendo informações sobre a suplementação de probióticos e parâmetros associados com a etiologia da DA.

RESULTADOS

Ao final da busca na literatura, foram resgatados 73 estudos. Da mencionada totalidade, 6 artigos foram incluídos na revisão. Para os estudos realizados com animais, o comportamento cognitivo e memória foram avaliados por meio de testes de labirinto e, em humanos, por meio do questionário Mini Exame de Estado Mental (MMSE). A análise dos estudos mostrou que a suplementação de probióticos desempenhou ação preventiva e homeostática na função cerebral, atribuída pelo eixo intestino-cérebro. Os resultados mostraram impedimento no declínio cognitivo, redução do risco de prejuízo ao aprendizado e melhora da memória de longo prazo. Nos estudos desenvolvidos com animais, a suplementação foi associada com menor translocação bacteriana e inflamação, achados estes que não foram encontrados nos estudos com humanos.

CONCLUSÃO

Embora escassos, os estudos disponíveis até o momento apontam efeitos benéficos da modulação da microbiota intestinal sobre desfechos clínicos associados à DA, evidenciados sobre tudo por estudos em animais. São necessários estudos mais aprofundados para avaliação do real impacto clínico sobre os sintomas cognitivos em humanos, bem como as cepas que mais impactariam na relação intestino-cérebro e na gênese de doenças neurodegenerativas, como a DA.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL ISQUÊMICO E AVALIAÇÃO DE INDICADORES MUSCULARES

Autores: FERNANDA GUIDETTI HOMELIS; NATÁLIA BARALDI CUNHA; SILVIA JUSTINA PAPINI

Instituição: Universidade Estadual Paulista (UNESP) - FMB

Contato: fernandagguidetti@gmail.com

INTRODUÇÃO

O Acidente Vascular Cerebral Isquêmico (AVCi) é uma das doenças mais incapacitantes do mundo, sendo umas das consequências associadas ao estado nutricional do indivíduo com o AVCi, como em todas as neuropatias agudas, a mobilização proteica de fase aguda, associado a um balanço nitrogenado negativo gera um déficit intenso da massa magra corporal, e como resultado a subnutrição e piora da capacidade funcional, o que dificulta ainda mais as atividades básicas de vida diárias (ABVDs).

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar alguns indicadores musculares em indivíduos AVCi na internação hospitalar e pós alta, através da Circunferência da Panturrilha (CP), Força de Preensão Palmar (FPP) e Massa Magra Apendicular (MMA).

METODOLOGIA

Estudo transversal de análise longitudinal. No 1° momento foram avaliados indivíduos idosos, internados com diagnóstico de AVCi, com no máximo 24 horas de internação; o 2° momento, reavaliados no ambulatório de neurologia. Os três indicadores analisados foram classificados em acima e abaixo do ponte de corte. A CP e a FPP foram aferida três vezes, e incluído o maior valor para a análise. A MMA, foi calculada com os dados gerados pela Bioimpedância Elétrica. A coleta de dados teve duração de um ano, de março/2018 a março/2019. Para a comparação de médias para variáveis quantidades entre os momentos foi usado uma ANOVA, seguido do teste de comparação múltipla de Tukey; a análise de tendência foi feita pela teste qui-quadrado. O nível de significância adotado foi de 5% ($p<0,05$).

RESULTADOS

Conforme cálculo amostral, foram avaliados no 1° momento 30 indivíduos, e no 2°, 19. A média de tempo até a reavaliação foi de 55,8 dias (±29,17). Dos 30 indivíduos iniciais, 70% eram do sexo masculino, e com média de idade 69,2 (±5,4) anos. A média do IMC foi de 26,4 ± 4,4 kg/m², indicando que 46,7% estavam acima do peso. No 1° e 2° momento, em relação a classificação abaixo do ponto de corte, obteve-se em relação a AMM 20% e 10,5%; CP, 10% e 5,3%; e FPP, 53,3% e 30%, sem diferenças estatísticas. Porém, quando avaliado os valores tem-se p significante para FPP e CP (0,0469 e 0,441); indicando aumento na média de ambas as medidas: FPP de 23 ± 9,75 para 25 ± 8,34 kg e CP 34,4 ± 3,7 para 36 ± 3,29 cm. A ASMM não teve p significativo.

CONCLUSÃO

Observou-se que há uma melhora do aporte muscular do indivíduo quando se distancia do episódio de AVCi, porém em medidas isoladas. Quando verificado índices que abrangem uma avaliação do compartimento muscular mais completa (AMM), não há significância.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DE FÓSFORO E PREVALÊNCIA DE HIPERFOSFATEMIA EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM DIÁLISE SEGUNDO A DURAÇÃO DA TERAPIA DIALÍTICA

Autores: THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; VITÓRIA RIBEIRO MENDES; CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; GILMARA PÉRES RODRIGUES; BETÂNIA JESUS S ALMENDRA FREITAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: thaisnogueiranutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Doença Renal Crônica sedia um amplo espectro de modificações bioquímicas, dentre essas a alteração do equilíbrio do fósforo, manifestada na maioria dos casos pela redução da eliminação de fósforo, que por sua vez, caracteriza a hiperfosfatemia. Considerando esse quadro, uma atenção especial deve ser direcionada para o manejo do fósforo, que está diretamente relacionado à manutenção do equilíbrio ósseo de pacientes renais em diálise devido a sua influência sobre as concentrações de cálcio e vitamina D.

OBJETIVOS

Determinar a Adequação Dietética de Fósforo e a Prevalência de Hiperfosfatemia em Pacientes Renais Crônicos em Diálise.

METODOLOGIA

Estudo descritivo de natureza transversal, quantitativo, realizado com 50 indivíduos, distribuídos em: grupo com até 5 anos diálise e com mais de 5 anos de diálise, compostos por 24 e 26 pacientes, nesta ordem. O consumo alimentar foi avaliado por meio do Recordatório de 24 horas em três dias não consecutivos. A análise estatística foi realizada pelos testes t de Student, de Fisher e Qui-quadrado de Pearson, considerando o Intervalo de Confiança de 95% ($p<0,05$). O projeto foi aprovado sob parecer ético de número 2.527.329.

RESULTADOS

Observou-se uma predominância de pacientes do sexo masculino, sendo de 66,7% e 73,1%, nos grupos com menos de 5 anos de diálise e mais de 5 anos, respectivamente. Os valores médios de fósforo dietético foram mais elevados no grupo com até 5 anos de diálise (720,0 ± 140,8), se comparado ao grupo com mais de 5 anos (668,1 ± 150,9). O fósforo sérico não apresentou diferenças significativas entre os grupos ($p<0,05$). Observou-se alta prevalência de hiperfosfatemia tanto para o grupo com até 5 anos de diálise (58,3%), quanto para com mais de 5 anos (84,6%). Houve associação entre maior tempo de diálise e concentrações elevadas de fósforo sérico ($p=0,039$).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a prevalência de hiperfosfatemia foi maior em pacientes renais com mais tempo de diálise, permitindo relacionar a progressão dos mecanismos envolvidos com o desenvolvimento da osteodistrofia renal com a duração da hemodiálise.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ALÉM DOS NUTRIENTES: DETERMINANTES DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Autores: MARCELLY PIRES FERNANDES; CILENE DA SILVA G RIBEIRO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

A aceitação da alimentação hospitalar representa parte do cuidado ao paciente e demanda atender mais do que as necessidades nutricionais e higiênicos-sanitárias. Alguns estudos têm evidenciado a importância da aparência, sabor, temperatura, textura, higiene, atendimento e até mesmo os utensílios como determinantes para a aceitação.

OBJETIVOS

O objetivo geral do estudo foi analisar os determinantes da aceitação da dieta hospitalar noturna em um hospital que atende exclusivamente usuários do Sistema Único de Saúde.

METODOLOGIA

Este estudo caracterizou-se de caráter prospectivo, transversal com abordagem quantitativa e analítica. A coleta de dados consistiu na verificação dos dados presentes em prontuários manual e eletrônico, onde foram coletados dados referentes às datas de internamento, número de dias de internamento, nome do paciente, gênero, idade, código do paciente, motivo do internamento, história mórbida atual, história mórbida pregressa e dieta oferecida, bem como na aplicação de questionário sobre a aceitação alimentar da refeição noturna, o jantar.

RESULTADOS

Dos pacientes participantes da pesquisa, 61% consumiu até 75% do volume oferecido, sendo considerado baixa aceitação da dieta, sendo que apenas 33,89% consumiram a totalidade da dieta oferecida. Para os pacientes com ingestão inferior a 75% da dieta oferecida, os determinantes com maior grau de importância para a aceitação da dieta foram: higiene (72,22%) e sabor (63,88%). Já para pacientes com ingestão superior a 75%, os itens considerados muito importantes para a aceitação da dieta foram higiene (69,56%), cortesia (65,21%), utensílios (60,86%) e sabor (52,27%), seguidos de temperatura adequada, cardápio variado, aparência das copeiras e condições adequadas. Através do teste de correlação de Kendall, cortesia (0,268*) e aparência das copeiras (0,269), representaram significância estatística (<0,05) quanto aos determinantes que mais influenciaram no volume ingerido.

CONCLUSÃO

O acompanhamento da aceitação da alimentação é uma das ações consideradas importantes dentro do processo de avaliação do cuidado alimentar e nutricional do paciente hospitalizado, o que evidencia a necessidade de que a nutrição clínica e que o Serviço de Nutrição e Dietética interajam e proponham mudanças que viabilizem melhor aceitação da dieta, uma vez que o nutrir se relaciona às necessidades fisiológicas de corpos que também são sociais.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES SOBREVIVENTES DO CÂNCER DE MAMA POR VETORES DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA

Autores: VITÓRIA MARIA QUEIROZ MACHADO; RUTE MATTOS JUSTA; SÂMIA LOPES DA COSTA; MANUELLA CUNHA BARBOSA; VITÓRIA RÉGIA OLIVEIRA FARIAS; TAYANE CARNEIRO CRUZ; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE

Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE

Contato: vitoriamqm@gmail.com

INTRODUÇÃO

O câncer de mama destaca-se por ser o mais frequente em mulheres, mas apresenta tratamentos que permitem maior tempo de sobrevida. Após o tratamento antineoplásico, o ganho de peso acompanhado por alterações na composição corporal contribuem para piora do prognóstico e para o aumento das chances de recidiva do tumor.

OBJETIVOS

Avaliar a composição corporal e o comportamento dos vetores de impedância bioelétrica (BIVA) em sobreviventes do câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo observacional longitudinal com 114 mulheres sobreviventes do câncer de mama investigadas em M1 (2011-1012) e M2(2018-2019). Coletou-se peso e altura e estimou-se composição corporal utilizando bioimpedância elétrica (BIA) tetrapolar (Biodynamics 450/50 kHz) e coletou- massa magra (%MM), massa gorda (%MG), ângulo de fase (AF), resistência (R) e reactância (Xc). Com os valores de R e Xc foi realizada a análise vetorial de impedância bioelétrica (BIVA), sendo R e Xc normalizados pela altura (H) (R/H; Xc/H) e expressos por um vetor bivariado (gráfico R-Xc). A avaliação da mudança da composição corporal após 5 anos do diagnóstico foi realizada por meio da comparação das médias do peso atual, índice de massa corporal (IMC), %MM, %MG, R, Xc e AF (teste t Student; $p<0,05$).

RESULTADOS

No M1 e no M2, as pacientes apresentaram IMC médio de 27,8 kg/m² e 28,5 kg/m², respectivamente. O percentual médio de gordura corporal no M2 (37,0%) foi maior que no M1 (35,4%) ($p=0,056$). A massa magra esteve semelhante nos dois momentos, sendo no M1 64,5% e no M2 62,9% ($p=0,060$). Encontrou-se valores de Xc ($p=<0,001$) e AF ($p=<0,001$) reduzidos no M2, indicando uma menor integridade da membrana celular dessas pacientes, bem como piores prognósticos. O deslocamento do vetor das mulheres no M2 em relação ao M1 ($p=0,002$), foi caracterizado por uma considerável redução do componente Xc e por uma leve diminuição no componente R.

CONCLUSÃO

A composição corporal das pacientes sobreviventes do câncer de mama muda após 5 anos de diagnóstico e se mostra com maior %MG e redução de XC e AF. Além disso os vetores de impedância se deslocam. Esses dois aspectos sugerem um ambiente mais obeso e menor integridade das membranas celulares, o que favorece pior prognóstico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ANÁLISE DA CONCORDÂNCIA ENTRE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DA SEDE EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Autores: CLARA SANDRA A SUGIZAKI; CHARLENE GOUVEIA P ADDAD; GABRIELA VESPAR TEIXEIRA; ANA TEREZA VAZ S FREITAS; MARIA ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: clarasugizaki@gmail.com

INTRODUÇÃO

Realizar a avaliação da sede em pacientes em hemodiálise é um desafio no ambiente clínico. A necessidade desse diagnóstico justifica-se pela importância da adesão às restrições hídricas nos pacientes que perdem a capacidade de urinar, devido à falência da função renal. A quantidade crescente de pessoas com doença renal crônica e os custos associados ao tratamento no estágio final fazem dessa doença um problema de saúde pública que requer atenção. Em 2018, já haviam 126.583 pacientes em hemodiálise no Brasil. Estes pacientes devem manter controle da ingestão de líquidos para evitar o ganho de peso interdialítico excessivo, que pode causar complicações cardiovasculares graves. Apesar da existência de instrumentos direcionados à sede, que permitem reconhecimento e avaliação nas suas dimensões de intensidade (Escala Visual Análoga-EVA), frequência (Inventário de Sede na Hemodiálise-DTI) e angústia (Escada de Angústia de Sede-TDS), ainda é escasso o número de trabalhos que investigaram e discutiram a concordância entre os diversos métodos.

OBJETIVOS

Analisar a correlação entre as três escalas de sede existentes para pacientes em hemodiálise

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado com 63 pacientes em hemodiálise, ambos os sexos, idade entre 18 e 89 anos, tratamento dialítico por pelo menos três meses, sem comprometimento de visão. As três escalas foram aplicadas na sessão intermediária da semana. A EVA foi associada a uma escala hedônica facial e gradação de cores, que davam ideia de aumento da intensidade de sede. A correlação dos dados foi realizada por meio da aplicação do coeficiente de correlação de Pearson. Para análise estatística, os escores das escalas foram transformados em números percentuais.

RESULTADOS

A maioria dos pacientes era do sexo masculino (53,23%), com média de idade de 50,70 anos (±15,50) e tempo médio de hemodiálise 44,5 meses (20-89). Os escores percentuais de cada escala foram 47,46% (±29,64) para EVA, 54,08% (±31,61) para DTI e 51,47% (±29,86) para TDS. Observou-se forte correlação positiva entre a EVA e a TDS ($r=0,7597$; $p=0,006$), entre a EVA e a DTI ($r=0,7962$; $p= 0,023$) e entre a EVA e DTI ($r=0,733$; $p<0,001$). A correlação foi observada tanto para homens quanto para mulheres, adultos e idosos.

CONCLUSÃO

Os testes são fortemente associados. No entanto, destaca-se que devem ser complementares, dado que cada escala avalia uma única dimensão. A associação das três permite uma abordagem mais ampla da sede, o que facilitaria as medidas de prevenção.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ANÁLISE NUTRICIONAL DOS SUPLEMENTOS E MEDICAMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS DISPONÍVEIS PARA CRIANÇAS NO BRASIL?

Autores: JOYCE BORBA MARQUES; TULIO KONSTANTYNER

Instituição: Unifesp

Contato: joyce.borba@gmail.com

INTRODUÇÃO

A maioria das vitaminas não é sintetizada pelo organismo humano e necessita ser ingerida pela alimentação. Nos casos de quantidades deficientes destes micronutrientes, recomenda-se o uso de suplementos de vitaminas e minerais sob a forma medicamentosa. Estes devem conter um mínimo de 25%, e no máximo até 100% da DRI de vitaminas e ou minerais, na porção diária indicada pelo fabricante, não podendo substituir os alimentos, nem serem considerados como dieta exclusiva.

OBJETIVOS

Identificar e descrever a composição e adequação dos suplementos vitamínicos e minerais para uso em crianças disponíveis no comércio brasileiro.

METODOLOGIA

No período de agosto de 2018 a fevereiro de 2019 foram identificados os laboratórios farmacêuticos que operam no comércio brasileiro e então listados os suplementos vitamínicos e minerais no portfólio destes. Foram incluídos todos dos suplementos que continham informações para uso pediátrico e aqueles sem faixa etária definida. Foram excluídos os produtos com indicação para uso acima de 9 anos, uso adulto exclusivo e os que possuíam associações com outros medicamentos ou alimentos. A adequação da composição dos produtos aos valores de recomendação de nutrientes foi analisada para as faixas etárias de 0 a 8 anos.

RESULTADOS

Foram identificados no Brasil 175 laboratórios farmacêuticos em operação, 134 produtos atendiam aos critérios de inclusão e exclusão. 83% destes contêm vitaminas e 57% minerais, sendo que 40,3% são compostos por vitaminas e minerais. Produtos com um único componente são 42,5%, a vitamina mais frequente é a vitamina D presente em 57% dos produtos e isoladamente em 32%, entre os minerais o cálcio está em (29%), porém como mineral isolado tem-se o ferro em 26%. A adequação dos suplementos vitamínicos e minerais ocorre em menos de 50% para a faixa etária de 0 a 8 anos e cerca de 1/5 dos produtos ultrapassam o *Tolerable Upper Intake Level* (UL) e assim oferecem maior risco de efeitos adversos se consumidos sem orientação. No período de agosto de 2018 a fevereiro de 2019 foram identificados os laboratórios farmacêuticos que operam no comércio brasileiro e então listados os suplementos vitamínicos e minerais no portfólio destes.

CONCLUSÃO

Concluímos que existe no mercado brasileiro uma considerável porcentagem de suplementos vitamínicos e minerais inadequados para faixas etárias específicas (variando de 9,7% – 16,4%) e outros tantos produtos (36,6% a 56%) que somente com orientação médica ou de nutricionista podem ser consumidos sem risco ao paciente

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ANEMIA ASSOCIADA A DEFICIÊNCIA NUTRICIONAL EM PACIENTES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

Autores: LUÍZA AMARAL VILELA; JOÃO PAULO PINI SANCHES; TACIANE TAVEIRA RODRIGUES; ROSANE PILOTPESSA; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA

Instituição: Universidade de Franca (Unifran)

Contato: luiza_vilela@outlook.com

INTRODUÇÃO

Transtornos Alimentares (TA) são distúrbios psiquiátricos, com comportamentos alimentares disfuncionais, medo excessivo de engordar, uma percepção distorcida da forma corporal. Dentre os principais tipos de TA estão Anorexia Nervosa (AN) e a Bulimia Nervosa (BN), e ambosexpressamdeficiência na ingestão de nutrientes associado ao comportamento restritivo, laxativo/purgativo ou por indução do vômito, apresentando uma forte correlação com a má absorção de nutrientes, principalmente ferro, vitamina B12, ácido fólico e proteína, comprometendo a síntese normal de eritrócitos (glóbulos vermelhos) causando anemia.

OBJETIVOS

Identificar a ocorrência de anemia em pacientes com TA de um serviço especializado

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo, de caráter observacional, descritivo com delineamento quantitativo, realizado em um serviço especializado do interior de SP. A análise de prontuários incluindo todos os pacientes com AN e BN, que foram atendidos desde a criação do serviço em 1982 até o mês de dezembro de 2016, independente do sexo, idade e hipótese diagnóstica. Com base no perfil desses pacientes, analisou-se a correlação com a anemia, pelo teste Qui-Quadrado.

RESULTADOS

Dos 243 prontuários analisados, 217 (89,3%) são mulheres com idade média de 21,55 anos, tempo de sintomas 4,4 anos, tempo de tratamento de 2,3 anos e IMC médiode 18,63 Kg/m². Para o público masculino, 25 (10,28%) possuem idade média de 16,88 anos, tempo médio de sintomas 1,8 anos, o tempo médio de tratamento de 1,3 anos e IMC médio de 18,44 Kg/m². Destas 217 mulheres, sete (3,22%) apresentaram anemia por deficiência nutricional. Três (42,85%) com Anorexia Nervosa do tipo Bulímica, três (42,85%) com Anorexia Nervosa do tipo Restritiva e uma (14,28%) com Bulimia Nervosa. Outros aspectos importantes obtidos, foram que das três pacientes com AN-R, uma apresentou deficiência de ferro e uma por deficiência de Proteínas totais. Das três, com AN-B, duas apresentaram deficiência de Vitamina B12 e uma paciente com BN, apresentou deficiência de ferro.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que sete (3,22%) dos 243 pacientes analisados apresentaram anemia por deficiência nutricional e seis delas com diagnóstico de Anorexia Nervosa. Um dado importante para identificação precoce, a fim de prevenir eventuais comorbidades. Estudos como este são importantes para auxiliar profissionais na busca de recursos para melhores resultados nos acompanhamentos desses quadros clínicos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ÂNGULO DE FASE ASSOCIADO AO ÍNDICE DE MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

Autores: JESSICA FERREIRA MAYRINK IVO; NAYARA CRISTINA FREITAS E SILVA-SANTANA; HELLEN CHRISTINA N. RODRIGUES; PAOLA MORAES PARREIRA; MARIA DO ROSÁRIO DO G. PEIXOTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Contato: jfmivo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O ângulo de fase (AF) é uma medida derivada da bioimpedância que tem relação com a integridade de membranas celulares e consequentemente com sua função metabólica. Assim, admite um papel promissor em detectar estágios iniciais de desnutrição e/ou avaliar a evolução de terapias nutricionais. Similarmente, o índice de massa muscular esquelética (IMME) possui notoriedade no prognóstico e tratamento clínico e tem sido utilizado no diagnóstico de sarcopenia, uma vez que a massa muscular é um compartimento corporal altamente metabólico e reflete homeostase do dispêndio energético e hormonal. Ambos são indicadores de grande utilidade no prognóstico de doenças crônicas, mas ainda são escassos estudos que os utilizem em consonância nos pacientes com doença renal crônica (DRC) em hemodiálise (HD).

OBJETIVOS

Avaliar a associação entre o ângulo de fase e o índice de massa muscular esquelética em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com amostra composta por 44 pacientes de um centro de HD de Goiânia. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 75 anos. Após sessão de HD, os voluntários foram avaliados por bioimpedância e pelo índice de massa corporal (IMC). O IMME (massa muscular esquelética(kg) / altura(m) 2) foi classificado como baixo quando <6 e <7 para mulheres e homens, respectivamente. Os valores de AF < 5º foram considerados baixos. Para as análises estatísticas foram utilizados os testes T de Student não pareado e qui-quadrado de Pearson e para correlação entre variáveis o teste de correlação de Pearson. Foi considerado nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 34 (77,27%) pacientes do sexo masculino e 10 (22,73%) pacientes do sexo feminino. A média de idade foi de 48,20±15,03 anos e a mediana do tempo de HD de 55 (19-92) meses. O baixo peso de acordo com a IMC foi prevalente em 15,91% dos pacientes. A prevalência do baixo AF foi de 18,18% e de baixo IMME de 22,73%. Observou-se associação significativa do baixo AF com menores valores do IMME (6,64±1,26; p=0,0064) e houve correlação forte e positiva entre o IMME e o AF (r=0,64; p=0,0000).

CONCLUSÃO

A associação do baixo AF com menores valores de IMME e a correlação positiva entre estas variáveis sugerem que ambos os indicadores de composição corporal podem ser úteis para complementar o diagnóstico nutricional de pacientes com DRC em hemodiálise.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ASSOCIAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM ALTERAÇÕES GLICÊMICA E PRESSÓRICA EM ADOLESCENTES

Autores: GIOVANI AUGUSTO DA SIVA; ISABELA AYUMI HIROTA; KARINE ASSUNÇÃO CUSTÓDIO; LUANA PERINAZZO; MANUELA DOS SANTOS BUENO; MARIA E. G. MOLINI; KARINA QUESADA; CLÁUDIA R.P. DETREGIACHI

Instituição: Universidade de Marília - UNIMAR

Contato: manubueno97@gmail.com

INTRODUÇÃO

O comportamento sedentário e hábitos alimentares inadequados entre os adolescentes estão associados ao desenvolvimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis, dado serem fatores preditivos de excesso de peso.

OBJETIVOS

A composição corporal e distribuição da gordura relacionam-se às alterações glicêmica e pressórica. Assim, essa pesquisa se propôs a investigar a prevalência de tais alterações associando-as com a medida da circunferência do pescoço entre uma amostra de adolescentes. Assim, essa pesquisa se propôs a investigar a prevalência de tais alterações associando-as com a medida da circunferência do pescoço entre uma amostra de adolescentes.

METODOLOGIA

Realizada com adolescentes de ambos os sexos, entre dez e 19 anos, recrutados em escolas públicas e particulares da cidade de Marília/SP/Brasil. Coletou-se dados de sexo e data de nascimento, circunferência do pescoço (CP), glicemia capilar de jejum (GCJ) e pressão arterial (PA). A CP aferida no ponto médio entre a parte inferior do queixo e o osso manúbrio esternal. A GCJ foi realizada por meio do glicosímetro, sendo considerado em estado glicêmico normal quando a GCJ apresentava-se ≤ 99 mg/dL e em situação limítrofe se ≥ 100 e < 126 mg/dL, sendo que valor maior ou igual a esse último sugere diagnóstico de diabetes, necessitando de exames complementares para confirmação. A PA foi aferida e avaliada segundo as recomendações da 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. Para análise estatística foi utilizado o teste de Pearson, com um nível de significância adotado de 5% ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

A média de idade dos 600 participantes foi de 14,67±2,09 anos. Estado glicêmico limítrofe foi encontrado em 8,7% dos adolescentes, estando os demais dentro da normalidade, sem diferença estatística entre os sexos. A proporção de adolescentes classificados como hipertensos foi de 28%, sendo esta de 23,4% entre as meninas e de 35,8% entre os meninos. A medida da CP foi significativamente ($p<0,001$) maior entre adolescentes hipertensos (34,12±3,55 cm) em relação aos normotensos (31,88±2,56 cm). Adolescentes com GCJ dentro dos valores limítrofes apresentaram média de CP de 31,78±2,46 cm (25–38,8 cm) enquanto que aqueles com estado glicêmico normal foi de 32,65±3,13 cm (25,7–48,5), sendo esta diferença significativa ($p=0,0529$).

CONCLUSÃO

Esses dados nos permitem concluir uma prevalência considerável de disglicemia e, em especial, de elevação pressórica a qual teve associação com maior medida de CP nessa amostra, fato não presente em relação a disglicemia.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E A INCIDÊNCIA DE INFECÇÃO DO PAPILOMAVÍRUS HUMANO EM MULHERES DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: CAROLINE DE MAMAN OLDRA; ANGELA KHETLY LAZAROTTO; VALQUÍRIA KULIG; JANAINA CARLA DA SILVA; INDIANARA CARLOTTO TRECO; LÉIA CAROLINA LUCIO

Instituição: Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Contato: carol_oldra@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A infecção provocada pelo Papilomavírus Humano (HPV) tem apresentado incidência significativa nos últimos anos, o qual afeta cerca de 20% das mulheres da faixa etária entre 15 a 49 anos de idade. Dentre os fatores de exposição que podem estar relacionados ao agravamento desta infecção, é possível citar a alimentação pobre em alguns micronutrientes, principalmente vitaminas antioxidantes.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo estimar a ingestão alimentar de vitaminas antioxidantes (vitamina A e C), para verificar a possível associação destes micronutrientes com a prevalência do HPV de mulheres sexualmente ativas.

METODOLOGIA

A pesquisa partiu da coleta de dados primários, onde o grupo investigado incluiu mulheres atendidas em duas Unidades Básicas de Saúde. A prevalência do HPV foi verificada através do resultado citopatológico de exames preventivos e o consumo nutricional foi avaliado por meio de um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) semi-quantitativo. As análises dos dados foram realizadas de forma descritiva e uma análise bivariada de teste Qui-quadrado foi aplicada para verificar a associação das variáveis nutricionais com a prevalência do HPV.

RESULTADOS

No total foram entrevistadas 148 mulheres com média de idade de 40 anos. A incidência de infecção pelo HPV foi de 8,7% (n=13), sendo considerada baixa quando comparada às demais regiões do Brasil. Em relação ao consumo alimentar, a média observada na população estudada foi de 404,83 µg/dia (dp± 270,51) para vitamina A e 45,43 mg/dia (dp± 32,95) para vitamina C. A partir destes resultados e com a aplicação de análises bivariadas, foi possível observar a ausência de associação entre as variáveis e o desfecho proposto (p=1 para vitamina A e p=0,352 para vitamina C). Para uma melhor compreensão dos resultados, o QFCA também foi avaliado de forma qualitativa, o qual confirmou, baseado na ingestão diária de frutas, legumes e verduras, que a população estudada apresenta um baixo consumo desses alimentos, o que justifica a média encontrada.

CONCLUSÃO

A principal preocupação quanto ao baixo consumo das fontes de vitaminas A e C estão relacionadas à prevenção do desenvolvimento do câncer de colo uterino, o qual surge em decorrência da infecção pelo vírus HPV. Particularmente, cada vitamina atua de um modo na prevenção da carcinogênese, sendo que, o consumo escasso pode interferir de forma direta nessa barreira de proteção do organismo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE COLINA E LDL-COLESTEROL EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA

Autores: KAREN S COUTINHO WOLINO; BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; ANA CARLA TAVARES DA SILVA; CLAUDIO TINOCO MESQUITA; DENISE MAFRA; LUDMILA FERREIRA MF CARDOZO; MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: karenscoutinho@gmail.com

INTRODUÇÃO

Recentemente, estudos vêm demonstrando os efeitos do consumo de alimentos de origem animal e sua associação com as doenças cardiovasculares (DCV). As carnes vermelhas, ovos e queijos são as principais fontes alimentares de colina, nutriente que quando metabolizado e fermentado na microbiota intestinal é capaz de se transformar em trimetilamina (TMA). A TMA é absorvida pelo hospedeiro e posteriormente transformada em N-óxido de trimetilamina (TMAO) no fígado, principal toxina associada ao desenvolvimento da aterosclerose.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi investigar a relação entre a ingestão de colina com as concentrações plasmáticas de colesterol total, LDL e índice de Castelli I em pacientes com doença arterial coronariana (DAC).

METODOLOGIA

Foram selecionados 39 pacientes (H= 19/ M= 20) com DAC (Idade= 61,8 ± 7,4, IMC= 28,4 ± 5,0). A ingestão alimentar foi obtida segundo a técnica de recordatório alimentar de 24horas de 3 dias, para a análise da colina foi utilizado o software dietWin. As concentrações plasmáticas de LDL e colesterol total foram determinados usando kits Bioclin? O índice Castelli I foi calculado a partir da fórmula CT/HDL. A análise estatística foi realizada utilizando o software SPSS (versão 23.0).

RESULTADOS

A média da concentração de colesterol total, LDL e índice de Castelli I foram respectivamente 183,7 ± 52,9 mg/dL; 92,5 ± 34,2 mg/dL e 4,1 ± 2,2. A média de ingestão de colina foi de 360,6 ± 224 mg. Foi encontrado uma correlação positiva entre a ingestão de colina com as concentrações de LDL nos pacientes com DAC (r= 0,021; p= 0,01).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostram que a ingestão de colina se relacionou com as concentrações de LDL em pacientes com DAC.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO CRÍTICA SOBRE O USO TERAPÊUTICO DA GRAVIOLA NO CÂNCER DE MAMA

Autores: BRUNA RIBEIRO MEIRELLES SANTOS; FERNANDO HENRIQUE NUNES VILLA VER; KÁTIA CALIL HAMOUI; STELLA LYZ FERNANDES; SANDRA MARIA CHEMIN S DA SILVA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: brunarmeirelles@gmail.com

INTRODUÇÃO

As plantas e medicamentos derivados são usados como base nas indústrias farmacêuticas para o tratamento de diversas doenças. As frutas e os vegetais oferecem compostos bioativos que agem como antioxidante, diminuindo assim o estresse oxidativo, pois, contém propriedades quimiopreventivas. Em especial a planta Annona Muricata popularmente conhecida como graviola, tem sido utilizada como substância medicinal, posto que as pesquisas atuais têm focado o uso da graviola no combate ao câncer de diferentes órgãos, entretanto seus mecanismos não foram totalmente elucidados.

OBJETIVOS

Verificar, por meio da revisão bibliográfica, o efeito terapêutico e os mecanismos de ação da graviola sobre o câncer de mama e identificar a dosagem necessária para estes efeitos.

METODOLOGIA

Foi um estudo de revisão e dedução que se caracterizou pelo levantamento bibliográfico em artigos indexados na base de dados da PUBMED e SCIELO. As estratégias empregadas para os descritores de cada tema foram: Acetogeninas, Annona, Epidemiologia, Neoplasias, Neoplasias da Mama.

RESULTADOS

Na análise de substâncias da Annona Muricata foi identificado que as folhas são ricas em compostos bioativos e minerais, além da ação das acetogeninas (ACGs) em junção a sua citotoxicidade. Através de estudos in vitro e in vivo mostrou uma potencialidade em diversas linhagens celulares tumorais de mama. As ACGs bioativas apresentou uma efetividade à apoptose em células cancerígenas iniciais, evidenciando ação promissora ao anticâncer, assim, podendo agir em complemento com as terapias tradicionais. Nos estudos foram realizadas extrato bruto, etanólico e aquoso de folhas, sementes e frutos, in vivo em camundongos e estudo com nanopartículas lipídicas sólidas carregadas do extrato da fruta. A quantidade, o tempo de exploração das coletas e o tipo de câncer de mama foram divergentes, carecendo de mais estudos para cada tipo de linhagem cancerígena. Independente da variabilidade do desenho experimental, verificou-se que a mesma tem ação no câncer de mama.

CONCLUSÃO

O efeito positivo do uso da graviola relacionado ao câncer de mama é inegável, principalmente no quesito do extrato da folha por conta das ACGs, principalmente na fase inicial (G1) da proliferação do câncer, já em outras fases o seu efeito citotóxico foi indiferente. Contudo, em relação a dosagem não houve um consenso definido para determinar se é viável ou não o seu uso, assim, há de salientar a necessidade de maiores estudos para otimização e conclusões de seu efeito antiproliferativo ao câncer de mama.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES ELABORADAS COM SUPLEMENTO NUTRICIONAL

Autores: GABRIELA SOARES L. ARAUJO; PITTER DOS REIS F SOUZA; RENATA FURLAN VIEBIG; MÔNICA FERNANDEZ; ANA LÚCIA T GRADINAR

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: gabriela.sla@hotmail.com.br

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional é uma ferramenta fundamental no tratamento de pacientes, tanto em âmbito domiciliar quanto hospitalar. Partindo do pressuposto que o paciente não consegue atingir as suas necessidades nutricionais, tem-se a indicação da utilização dos suplementos nutricionais.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitação de receitas elaboradas com suplemento nutricionais por via oral ofertadas a pacientes com necessidades nutricionais aumentadas, de um hospital filantrópico de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo de transversal, realizado em um hospital filantrópico de São Paulo. A pesquisa foi composta por pacientes, com indicação de suplemento alimentar. Foi aplicado um questionário para avaliar a aceitação dos suplementos já oferecidos, após a aplicação foram realizados testes de receitas com os suplementos e estas foram ofertadas aos pacientes com nova a aplicação de questionário para verificar a aceitação das receitas.

RESULTADOS

Foram avaliados 11 pacientes internados no Departamento de Medicina (DM). A maioria dos participantes era do gênero masculino (63,64%), com idade média de 49,64 ± 21,11 anos e índice de massa corporal (IMC) médio de 22,67 ± 6,65 kg/m². Quanto ao estado nutricional, observou-se prevalência de eutrofia em (75%) dos adultos e de baixo peso (66,67%) em idosos. Os suplementos mais utilizados são o suplemento hipercalórico em pó sabor baunilha (41,18%) e o suplemento hipercalórico liquido (17,65%). Dois pacientes (18,19%) relataram não gostar do suplemento oferecido e recusaram-se receber as preparações. Para as preparações elaboradas utilizou-se: suplemento hipercalórico em pó e o suplemento hipercalórico hiperprotéico em pó sem sabor, a receita que apresentou melhor aceitação foi o Smoothie Achocolatado. A aceitação das preparações foi e 66,67% neste grupo de estudo.

CONCLUSÃO

Sugere-se que mais estudos sejam realizados com este público, para possíveis criações de preparações com suplementos nutricionais na dietoterapia hospitalar, promovendo melhor aceitação alimentar e o alcance da meta calórica/ protéica do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA ACESSIBILIDADE A ALIMENTOS SEM GLÚTEN PELOS CELÍACOS QUE PARTICIPAM DA ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL DE SÃO PAULO

Autores: LAUDELINA TACIANE SANTOS; JULIA SLEIMAN

Instituição: Universidade Paulista - Unip

Contato: jsleiman@terra.com.br

INTRODUÇÃO

A doença celíaca é uma enteropatia crônica, imunomediada desencadeada pela ingestão do glúten, e que se manifesta em indivíduos geneticamente predispostos. O único tratamento para a doença celíaca é o dietético, devendo excluir o glúten da dieta por toda vida.

OBJETIVOS

Identificar possíveis causas que interferem no seguimento da dieta isenta de glúten.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unip, aplicada a um grupo de celíacos cadastrados na Associação dos Celíacos do Brasil de São Paulo entre o mês de março e abril de 2018. Foi enviado por meio eletrônico um questionário a um grupo de celíacos que participam da ACELBRA-SP, os quais assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

Foram respondidos 50 questionários dos quais 42 foram analisados. Ao que se refere a compra de alimentos sem glúten, 98% dos participaram afirmaram comprar esses alimentos, a frequência de compra foi maior de duas a três vezes por semana e o principal local de compra referido pelos participantes foi o supermercado. 88% dos participantes responderam que sentem dificuldade em encontrar alimentos sem glúten sendo que os pães são os principais alimentos os quais sentem dificuldade em encontrar. Todos os participantes constataram que os preços dos alimentos sem glúten são mais altos. Quanto a aderência a dieta isenta de glúten, 74% dos participantes nunca consomem glúten. Dos participantes que não aderem a dieta isenta de glúten, o preço elevado foi a alternativa mais assinalada como motivo de não aderirem. Quanto a dificuldade em seguir uma dieta isenta de glúten, 43% dos participantes sentem pouca dificuldade; 31% não sentem dificuldade e 26% sentem muita dificuldade em seguir a dieta. Dos fatores que podem prejudicar a obediência da dieta, o preço e a disponibilidade são os itens mais assinalados pelos participantes. 60% dos participantes já fizeram acompanhamento nutricional e 21% fazem acompanhamento, a maioria (56%) dos participantes afirmaram procurar o nutricionista para buscar orientações relativas a escolha dos alimentos.

CONCLUSÃO

Os celíacos ainda sentem dificuldade em encontrar alimentos sem glúten, e constatam que os preços desses alimentos são mais altos, no entanto esses fatores não interferem na adesão da maior parte dos celíacos à dieta.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA NECESSIDADE ENERGÉTICA ESTIMADA EM RELAÇÃO À INGESTÃO ALIMENTAR DIÁRIA REAL DE MILITARES DO 18º BATALHÃO DO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO - RJ

Autores: KAREN COUTINHO VENTURINI; ANNA BEATRIZ VIDAL; NAYARA PEIXOTO; VANESSA ROSSE; DANIEL COUTO SIMÕES

Instituição: Fundação Educacional da Região dos Lagos

Contato: kventurini2010@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A avaliação do consumo energético se dá baseada em estimativas registradas ou relatadas, como o recordatório de 24h. Porém, a maioria das pessoas tende a subestimar ou superestimar a ingestão alimentar diária quando avaliadas somente através de inquéritos alimentares. Por isso, é importante avaliar a necessidade energética total diária, a fim de obter resultados mais completos sobre a adequação e/ou inadequação da ingestão energética e nutricional dos indivíduos.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação da necessidade energética estimada em relação à ingestão alimentar diária real de militares do 18º Batalhão do Corpo de Bombeiros do Município de Cabo Frio - RJ.

METODOLOGIA

Foram avaliados 66 militares do 18º Batalhão do Corpo de Bombeiros do município de Cabo Frio - RJ. A avaliação de consumo alimentar se deu por recordatório de 24h. Estes inquéritos foram avaliados através do software de nutrição Dietbox versão 2.0, obtendo-se o valor energético referente à ingestão alimentar diária de cada militar. Posteriormente, foi utilizada a equação da Organização Mundial de Saúde (OMS 1995) para o cálculo de taxa metabólica basal (TMB) dos militares utilizando o peso ideal de cada um e o valor energético total (VET) foi obtido através do nível de atividade física individual de cada militar, classificando em sedentários, atividades leves, moderadas e intensas, específicas para o sexo (FAO,2004). Os dados foram analisados e expressos como média±desvio padrão, e a partir da comparação entre o VET estimado e o consumo energético constatou-se a frequência de inadequações da amostra. Foram consideradas inadequações consumo energético diferente da margem de ±5% da estimativa do VET. A avaliação dos dados contou com a utilização do software Excel (Microsoft Office 7.0).

RESULTADOS

Os militares eram em sua maioria homens (94%) com idade 39,63±7,53anos, peso corporal 82,07±14,09Kg, peso ideal 66,3±5,7Kg, com VET 2.325,1±383,1Kcal e consumo energético baseado no inquérito alimentar de 2.338,1±.924,8Kcal. Sendo assim, 42,8% dos militares apresentam ingestão energética abaixo do indicado pelo cálculo do VET proposto pela OMS, apontando uma ingestão calórica insuficiente; Apenas 11,1% dos militares apresentam ingestão energética adequada e 47,6% ingestão energética acima do recomendado, caracterizando um consumo energético excessivo.

CONCLUSÃO

É possível concluir que os militares, em sua maioria, apresentam consumo energético excessivo, caracterizando consumo hipercalórico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE DA BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA EM MENSURAR A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DOENTES RENAIS CRÔNICOS

Autores: NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; THAÍSA RIBEIRO GOVÊIA; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Universidade de São Paulo - FMRP

Contato: natbella@ymail.com

INTRODUÇÃO

Portadores de doença renal crônica (DRC) apresentam alterações negativas na composição corporal. A absorciometria de dupla emissão de raios-X (DXA), método referência para avaliação de composição corporal, possui elevado custo e baixa disponibilidade. A bioimpedância elétrica corpo-total (BISCT) ou segmentar (BISSEG) destacam-se como métodos alternativos.

OBJETIVOS

Avaliar a concordância e correlação entre dados de composição corporal gerados por BISCT e BISSEG com os por DXA, em portadores de DRC.

METODOLOGIA

Portadores de DRC em tratamento não dialítico (ND), diálise peritoneal (DP), hemodiálise (HD) e transplantados renais (TxR) foram avaliados. Avaliação de massa livre de gordura total (MLG) e seu índice (IMLG), MLG apendicular (MLGA) e seu índice (IMLGA), massa gorda total (MG) e seu índice (IMG) e MG do tronco (MGTr) por DXA (Hologic, GE®) e por BIS (BCM, Fresenius®) em análise tetra-polar corpo-total (BISCT) e segmentar (BISSEG). Dados de MLGA obtidos pela somatória dos valores de MLG dos membros superiores e inferiores. Dados de MLG total e MG total por BISSEG obtidos pela somatória da MLG e da MG dos segmentos (2xbraço + 2xperna + tronco), respectivamente. Dados apresentados em χ±DP e porcentagem. Aplicação do teste de Bland-Altman e do teste de correlação de Pearson para análises de concordância e associação entre os dados gerados por DXA com os por BISCT e BISSEG, respectivamente ($p<0,05$).

RESULTADOS

Avaliação de 277 pacientes com 47±10 anos, 53% homens, 31% ND, 31% HD, 9% DP e 29% TxR. Os coeficientes de correlação entre DXA e BISCT foram: 0,78; 0,62; 0,77 e 0,87 para MLG, IMLG, MG e IMG, respectivamente. Os coeficientes de correlação entre DXA e BISSEG foram: 0,50; 0,26; 0,20; 0,50; 0,61 e 0,44 para MLG, IMLG, MLGA, MG, IMG e MGTr, respectivamente. A χ±DP da diferença entre DXA e BISCT (limite superior; limite inferior) foi: -2,33±7,20kg (-16; +12) para MLG; -0,10±2,60kg/m2 (-6; +5) para IMLG; 8,36±8,99kg (-9; +26) para MG; 3,00±2,60kg/m2 (-2; +8) para IMG. A χ±DP da diferença entre DXA e BISSEG (limite superior; limite inferior) foi: 8,15±11,80kg (-15; +31) para MLG; 3,10±4,30kg/m2 (-5; +11) para IMLG; 10±11,37kg (-15; +29) para MLGA; 2,70±4,20kg/m2 (-5; +11) para IMLGA; 0,42±8,33kg (-16; +17) para MG; 0,20±3,20kg/m2 (-6; +6) para IMG; 1,40±4,90kg (-8; +11) para MGTr.

CONCLUSÃO

Para análises de composição corporal, comparado ao DXA, BISCT apresentou melhor desempenho frente a BISSEG. Entre os dados, MLG apresentou melhor desempenho. Assim, BISCT é mais indicada para aplicação em doentes renais.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE E DIÁLISE PERITONEAL

Autores: JOÃO MARCOS SOARES REIS; LETÍCIA SALMAZZO ALVES; KARINA JEUS ANTONIO; VANESSA BENZONI VENITELLI; JACQUELINE TEIXEIRA CARAMORI; BÁRBARA PEREZ VOGT

Instituição: UNOESTE, UNESP, UFU

Contato: joao.marcos.soares97@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Doenças crônicas como a doença renal crônica (DRC) geralmente resultam em alterações na função e estrutura corporal, que prejudicam mobilidade e desempenho de tarefas básicas. É frequente a perda de massa muscular nesses pacientes, o que prediz desfechos desfavoráveis. Mais recentemente, pior função física e capacidade funcional tem mostrado ser preditores de desfechos desfavoráveis em pacientes em diálise. Devido às particularidades de cada um dos métodos de diálise, pode haver diferença na capacidade funcional de pacientes em hemodiálise (HD) e diálise peritoneal (DP).

OBJETIVOS

Avaliar a capacidade funcional de pacientes em HD e DP e sua associação com tempo em terapia e modalidade dialítica.

METODOLOGIA

Estudo transversal que incluiu pacientes > 18 anos em HD ou DP de dois centros de diálise. Dados demográficos e clínicos foram coletados de prontuários. Capacidade funcional foi avaliada por força de preensão manual (FPM) e Short Physical Performance Battery (SPPB). SPPB inclui testes de equilíbrio, de sentar e levantar e marcha. Dados foram expressos em média ± desvio padrão, mediana (mínimo e máximo) ou porcentagem. Para comparação entre os métodos dialíticos, foram utilizados teste t de Student, Mann Whitney e qui quadrado. Modelo de regressão linear múltipla foi utilizado para verificar associação da capacidade funcional com sexo, idade, tempo em terapia e modalidade dialítica.

RESULTADOS

Foram incluídos 184 pacientes (134 em HD e 50 em DP), com idade média de 57 ± 15 anos, tempo em diálise 22 (2-266) meses. Pacientes em HD apresentaram menor pontuação no SPPB, maior tempo no teste de marcha e de sentar e levantar do que pacientes em DP. Não houve diferença estatística em relação a FPM. Foram feitos quatro modelos múltiplos, considerando como variável dependente força de preensão manual, tempo no teste de sentar e levantar, tempo no teste de marcha e pontuação do SPPB. Idade, sexo feminino e HD foram positivamente associados com tempo no teste de sentar e levantar e tempo no teste de marcha, e negativamente associados com força de preensão manual e pontuação do SPPB. Tempo em tratamento dialítico não se associou significativamente com as variáveis dependentes.

CONCLUSÃO

Pacientes em HD apresentaram pior capacidade funcional do que pacientes em DP. Sexo e idade também se associaram com capacidade funcional, enquanto tempo em terapia dialítica não. Pacientes em diálise podem precisar de intervenções especificas para cada método.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DO PERFIL LIPÍDICO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM DUPLA CARGA DE DESNUTRIÇÃO

Autores: RÚBIA CARTAXO SQUIZATO DE MORAES; ANNE CAROLINE ALVES VIEIRA; JOSÉ LUIZ DE BRITO ALVES; MICAELLE OLIVEIRA DE LUNA FREIRE; ANDREA ROCHA FILGUEIRAS; ANA LYDIA SAWAYA; VINÍCIUS JOSÉ BACCIN MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Contato: rubiacartaxo@gmail.com

INTRODUÇÃO

A dupla carga de desnutrição tem sido relacionada ao desenvolvimento de doenças não transmissíveis.

OBJETIVOS

Analisar a composição corporal, colesterol total, frações e triglicerídeos em escolares com baixa estatura leve e excesso de peso e comparar com controles saudáveis.

METODOLOGIA

Crianças e adolescentes de ambos os sexos, idade de 7 a 15 anos, foram divididos em dois grupos de acordo com a antropometria. Grupo controle (GC, N= 8), estatura para idade (E/I) > – 1,0 escore Z e índice de massa corporal para idade (IMC/I) > -1,0 e <0,5 escore Z; Grupo dupla carga (GDC, N=7) E/I < – 1,0 escore Z e IMC/I > 1,0 escore Z. Foram mensurados peso, estatura, circunferências da cintura (CC) e quadril (CQ), dobras tricipital e subescapular e perfil lipídico.

RESULTADOS

A idade não diferiu entre os grupos. O GC apresentou E/I significantemente maior que o GDC (0,88±0,56 e -1,26±0,29, respectivamente; p<0.0001) e menor IMC/I (-0,53±0,48 e 1,92±0,58, p<0.001), CC (62,78 ±5,42 e 73,93±7,32), RCQ (0,77±0,04 e 0,83±0,04, p=0.018) e relação cintura estatura (RCE, 0,40±0,02 e 0,53±0,03, p<0,001). O GDC apresentou maior % de gordura e massa de gordura corporal comparado com o GC (30,7±6,42 e 18,5 ± 4,59 %; 14,46±5,52 Kg e 7,98±2,86Kg, respectivamente). O colesterol total (108,91 ±25,43 e 141,84 ±27,40, p=0.031), triglicerídeos (60,48 ±27,74 e 108,53 ±47,21, p=0.030) e VLDL (12,10 ±5,54 e 21,71 ±9,44, p=0.030) foram significantemente maiores no GDC. Na análise com todos os escolares foi observada uma correlação positiva entre % de massa livre de gordura e E/I (P=0,003; r= 0,717), negativa com gordura corporal em quilos (P=0,036; r= -0,544). A RCE correlacionou-se positivamente com colesterol total (P=0,033; r=0,551), triglicerídeos (P=0,024; r=0,580) e VLDL (P=0,024; r=0,580). Ao analisar por grupo, o GDC apresentou correlação negativa de RCE com % de massa livre de gordura (P=0,021; r= -0,828). No GC a massa livre de gordura em quilos correlacionou-se positivamente com a altura (P= 0,000; r=0,985), houve uma tendência de correlação com o E/I (P=0,057; r= 0,692) e uma correlação negativa da RCE com o E/I (P=0,026; r= -0,769). Foi observada uma forte correlação no GDC entre E/I e % de massa livre de gordura (P=0.012, r= -0,866). Não foi observada nenhuma correlação com os exames bioquímicos.

CONCLUSÃO

Foi observado um maior percentual de gordura corporal e massa de gordura em quilos, além de aumento do colesterol total no GDC. A E/I correlacionou-se fortemente com a maior percentual de gordura corporal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: UM ESTUDO REALIZADO EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: AMANDA BRAGA DA MATA; JOYCE LOPES MARINHO; ISABELLI COSTA DA SILVA; EDUARDO PAIXÃO DA SILVA; SABRINA RODRIGUES BORGES; GEOVANNA TORRES DE PAIVA; MARIA NAZARÉ BATISTA; SIMONE FERREIRA DE CERQUEIRA

Instituição: Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL)

Contato: amandabraga23@gmail.com

INTRODUÇÃO

Na Doença Renal Crônica (DRC), o agravamento da função renal gera repercussões nutricionais importantes. Quando o trato gastrintestinal é funcionante e/ou a ingestão oral é inferior a 65% das necessidades nutricionais, a Terapia Nutricional Enteral (TNE) é indicada. Nesse público, a TNE visa prevenir e tratar a desnutrição, corrigir os distúrbios urêmicos e hidroeletrolíticos, além de atenuar ou prevenir o avanço do dano renal já instalado. Considerando a importância da TNE na DRC, é essencial que o seu monitoramento seja realizado rotineiramente, a fim de avaliar a assistência nutricional prestada a esses pacientes, bem como garantir a sua efetividade. Para tanto, tem-se os indicadores de qualidade, que avaliam – entre outros dados – desde a prescrição até a infusão das dietas por sonda.

OBJETIVOS

Avaliar a taxa de adequação do volume infundido em relação ao prescrito para pacientes com DRC em TNE internados em um Hospital Universitário (HU).

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, descritivo e observacional, realizado em um HU de Natal (RN). Coletou-se informações referentes aos volumes de dietas enterais prescritas e infundidas de pacientes adultos com DRC (>18 anos) atendidos pela equipe de Nefrologia do HU. A coleta ocorreu de janeiro a dezembro de 2018 e a amostra incluiu prescrições enterais de nefropatas de ambos os sexos. Para avaliar a qualidade da TNE nesse serviço, aplicou-se o indicador "taxa de adequação do volume infundido em relação ao prescrito", proposto pelo International Life Sciences Institute do Brasil em 2017. Taxas inferiores a 80% foram consideradas inadequadas. Os dados obtidos foram tabulados no Excel (versão 2007) e expressos em números absolutos e percentuais.

RESULTADOS

Foram analisadas 136 prescrições de dietas enterais para pacientes com DRC. Verificou-se que, na maioria dos meses (7 meses) do ano em estudo, houve 100% de adequação do volume administrado em relação ao prescrito. Já em julho e agosto, essa taxa reduziu, correspondendo a 98% e 95%, respectivamente. Apesar dessa redução, o indicador manteve-se adequado (>80%). Nos meses de fevereiro, abril e dezembro não foram prescritas dietas enterais.

CONCLUSÃO

Sabendo-se que o monitoramento do indicador supracitado visa garantir que o paciente receba a oferta nutricional estimada para recuperar e/ou manter o seu estado nutricional, a TNE em nefropatas atendidos no referido hospital foi adequada durante todo o período estudado.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS EM PACIENTES COM RETOCOLITE ULCERATIVA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA

Autores: REGINA MÁRCIA S. CAVALCANTE; MAYARA STOREL BESERRA DE MOURA; MURILO MOURA LIMA; JOSÉ MIGUEL LUZ PARENTE; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: reginalunna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A retocolite ulcerativa é uma doença inflamatória crônica que afeta o cólon e, sua incidência está aumentando em todo o mundo. Apresenta patogênese multifatorial, envolvendo predisposição genética, defeitos da barreira epitelial, respostas imunes desreguladas e fatores ambientais. Existem evidências de que a dieta desempenha importante papel na regulação da inflamação crônica. Estudos têm demonstrado a associação entre maior concentração sanguínea de marcadores pró-inflamatórios e padrões alimentares ricos em carnes vermelhas e processados, produtos lácteos integrais, cereais refinados e refrigerantes. Logo mostra-se relevante a investigação de elementos dietéticos capazes de influenciar e modular a inflamação a fim de subsidiar orientações mais acertadas quanto à terapêutica nutricional desta patologia

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de leite e produtos lácteos em pacientes com retocolite ulcerativa atendidos em hospital público de referência

METODOLOGIA

Estudo descritivo, transversal realizado com 39 pacientes com retocolite ulcerativa, atendidos em hospital público, referência no tratamento de doenças inflamatórias intestinais no interior do nordeste brasileiro, no período de janeiro a junho de 2019. Os dados foram coletados por meio de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar, aplicado na espera de atendimento da consulta médica. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da instituição onde foi realizado

RESULTADOS

Os pacientes com retocolite ulcerativa eram em sua maioria (66,7%) do sexo feminino) e tinham em média 47,9 anos de idade. Em relação ao consumo de leite e produtos lácteos, 76,92% consumiam leite integral (sendo a frequência mais relatada a diária (63,33%) e três vezes por semana (13,33%)), 12,82% leite zero lactose, 7,7% leite desnatado e 2,56% leite de soja. O queijo integral era consumido raramente por 48,71% dos pacientes e 20,51, nunca o consumiam. Em relação ao iogurte, 48,71% raramente o ingeria e 41,02% nunca o fazia. No tocante ao consumo de creme de leite, 56,41% raramente fazia consumo e 35,90% nunca o consumia

CONCLUSÃO

Mais de três quartos dos pacientes estudados consumiam leite integral diariamente, evidenciando a necessidade de maior atenção no acompanhamento nutricional dos mesmos, para a realização de orientações nutricionais mais incisivas sobre a necessidade de evitar o consumo de alimentos considerados potencialmente inflamatórios como o leite, e dessa forma contribuir para o êxito da terapêutica nutricional na retocolite ulcerativa.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SAL E ÓLEO PELOS HIPERTENSOS NO NORDESTE DO BRASIL

Autores: REGINA MÁRCIA S. CAVALCANTE; CARLOS EDUARDO PIRES DA SILVA; MARIANA MORAIS LIMA; MAYARA MONTE FEITOSA; JÉSSICA PINHEIRO MENDES SAMPAIO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: reginalunna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial (HA) é uma doença crônico-degenerativa de natureza multifatorial. É caracterizada pela elevação sustentada dos níveis pressóricos acima de 140 e/ou 90 mmHg, ou de acordo com o recomendado para a faixa etária. Os fatores de risco associados à HA abrangem a alimentação inadequada, ingestão excessiva de sal, consumo abusivo de álcool, inatividade física, excesso de peso e tabagismo

OBJETIVOS

O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo de sal e óleo por hipertensos atendidos em uma Unidade Básica de Saúde

METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida no período de setembro a outubro de 2018, com 27 hipertensos adultos, de ambos os sexos, atendidos na Unidade Básica de Saúde do interior do Piauí. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista com formulário semiestruturado, onde foram investigadas informações socioeconômicas, clínicas e sobre o consumo alimentar. As estimativas de consumo per capita diário de sal e óleo foram analisadas utilizando os seguintes cálculos: sal (1kg de sal ÷ dias de duração do kg ÷ nº de pessoas na casa) e de óleo (1l de óleo ÷ dias de duração do litro ÷ nº de pessoas na casa

RESULTADOS

. A média per capita do consumo de cloreto de sódio e sódio neste estudo foi de 7±3g e 4±3g respectivamente, valores próximos ao encontrado por Reinaldo et al. (2017) com média de 5,7 g/dia e Almeida (2017) com média de 10 g/dia. Dos 27 hipertensos analisados, 74% (n=20) apresentaram consumo de sal inadequado. No que se refere ao consumo de óleo, 74,4% (n=19) da população estudada apresentou consumo de óleo inadequado com média per capita de 21±14 ml, estando acima do recomendado pela OMS.O consumo excessivo de sal é um dos principais fatores de risco para HA, de acordo com a Sociedade Brasileira de Cardiologia, o consumo diário de sódio deve ser restringido para 2g ou 5g de cloreto de sódio (NaCl)

CONCLUSÃO

Os hipertensos analisados apresentaram consumo de sal e óleo acima do recomendado. Esses resultados evidenciam a baixa adesão ao tratamento não farmacológico da hipertensão e sinalizam a necessidade de atenção especial a esse grupo, bem como a proposição de estratégias efetivas de educação em saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO SUCO DA MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES) NA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL: ESTUDO PILOTO

Autores: HELLIKA SIMÕES DE SOUZA; ARIANNE DIAS CORRÊA; BRUNA MAGUSSO RODRIGUES; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Contato: brunapaola@gmail.com

INTRODUÇÃO

A constipação é uma condição comum e tem como principal terapia a alimentação adequada. A mangaba é um fruto rico em fibras e compostos bioativos, bastante utilizado pela população da região do Cerrado e Pantanal Sul-matogrossense. Entretanto, pouco se sabe sobre as propriedades funcionais da fruta.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito laxativo do suco da mangaba sobre os sintomas da constipação intestinal.

METODOLOGIA

Quatro voluntárias, com idade média de 34±13,4 anos, ingeriram o suco da polpa da mangaba na dose de 3ml/Kg de peso por dia durante 14 dias. As participantes foram avaliadas em três momentos (M0 - antes do suco, M1 - 7o dia de tratamento e M2 - 14o dia de tratamento) pelo Índice de Massa Corporal (IMC) e questionário baseado nos critérios de Roma III sobre o número de evacuações e sintomas relacionados ao ato evacuatório. Os dados foram analisados no programa SigmaPlot 11.0 pelos testes ANOVA de uma via de medidas repetidas complementado por Bonferroni e teste T pareado. O nível de significância adotado foi menor ou igual a 5%.

RESULTADOS

Houve aumento significativo do número de evacuações (p=0,001) nos momentos M1 (3,2±0,9) e M2 (5,8±0,9) em comparação a M0 (2,5±1,0). Os sintomas de força, sensação de fezes retidas e esvaziamento incompleto desapareceram completamente no M2, sem diferença em relação a M1. Não foram encontradas alterações no IMC entre o início e o final do estudo.

CONCLUSÃO

A ingestão de suco de mangaba por 14 dias apresentou efeito laxativo em mulheres com constipação intestinal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E TEMPO DE JEJUM PERIOPERATÓRIO DE PACIENTES SUBMETIDOS A COLECISTECTOMIA POR VIDEOLAPAROSCOPIA

Autores: JULIA SOUTO COSTA; NATÁLIA BARALDI CUNHA; FERNANDA GONÇALVES HOMELIS

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Contato: juliasoutocosta@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Têm-se demonstrado que o jejum pré-cirúrgico de 8 a 12 horas induz o estresse metabólico que resulta em desnutrição, aumento das complicações infecciosas, além de aumento nas taxas de mortalidade e mortalidade. Diante disso, este trabalho busca avaliar a prática de jejum em hospital público no interior de São Paulo e a prevalência de intercorrências clínicas e nutricionais no pós-operatório (PO).

OBJETIVOS

Relacionar o tempo de jejum perioperatório com o estado nutricional de pacientes submetidos a colecistectomia por videolaparoscopias.

METODOLOGIA

Estudo pré e pós-teste conduzido em ambos os sexos submetidos a colecistectomia por videolapascopia de caráter eletivo. A pesquisa visou analisar e comparar o tempo de jejum pré e pós-operatório, a composição corporal através da MAP mensurado por adipômetro, FMP, através de dinamômetro, BIA e suas variáveis, peso, altura e IMC. Todas as avaliações foram coletadas 3 horas antes do horário estipulado para a cirurgia e até no máximo de 12 horas após o procedimento. Para a comparação de pré e pós teste foi utilizado o teste t pareado. Para a análise de correlação foi utilizado o coeficiente de correlação de Pearson para variáveis normais e Spearman para dados não normais. O nível de significância adotado foi de 5% ($p<0.05$).

RESULTADOS

No total foram avaliados 26 indivíduos, com média de idade de 48,6 ± 14,5 anos. A média do IMC no momento pré cirúrgico para os adultos foi de 30,73 ± 5,8 kg/m² classificado em obesidade e de 28,52 ± 5,5 kg/m² para idosos, classificado como sobrepeso, as classificações mantiveram-se no pós-cirúrgico. Houve redução da FPM ($p=0,03$), e também redução significativa de massa gorda redução significativa ($p<0,001$) no pós-operatório. Não houve alteração significativa da EMAP, massa magra e IMC, na análise dos dois momentos. O tempo de jejum pré cirúrgico apresentou duração média de 17,5 ± 3,1 horas e média de 8,5 ± 1,1 horas no pós-cirúrgico.

CONCLUSÃO

A FPM mostrou-se bom preditor do estado nutricional mesmo em pacientes não desnutridos e com baixo risco cirúrgico. O tempo médio de jejum perioperatório analisado foi de 26 horas. A BIA demonstrou-se limitada para estimar a massa magra já que não é capaz de distinguir com precisão da ACT, porém demonstrou alteração importante na massa gorda dos indivíduos no pós-operatório, fato não esperado uma vez que a avaliação nutricional foi realizada em fase aguda perioperatória. O maior tempo de jejum não foi capaz de intervir no estado nutricional avaliado em momento perioperatório.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES DIABÉTICOS DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA NA CIDADE DE ARARAQUARA (SP)

Autores: ANGELICA DE MORAES MANÇO RUBIATTI; MATEUS NASCIMENTO TOLEDO; RENAN NASCIMENTO AUGUSTO; ANA CAROLINA CARNEIRO

Instituição: Universidade de Araraquara

Contato: angelicamanso@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença caracterizada pela elevação da glicose no sangue (hiperglicemia) e pode ocorrer, devido aos defeitos na secreção e/ou na ação do hormônio insulina, que são produzidas no pâncreas pelas células beta. A avaliação nutricional é uma abordagem completa realizada pelo nutricionista, com a finalidade de estimar o estado nutricional do indivíduo, detectando suas necessidades alimentares. Assim, torna-se possível, intervir de maneira adequada na manutenção ou recuperação do estado de saúde do paciente.

OBJETIVOS

Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar o perfil nutricional de pacientes adultos e idosos diabéticos que frequentam a clínica de nutrição de uma universidade privada da cidade de Araraquara (SP).

METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida no ano de 2017, com 19 pacientes adultos e idosos diabéticos atendidos na clínica e a metodologia foi a aplicação de um questionário, elaborado pelos próprios pesquisadores, para avaliação dos hábitos alimentares, prática de atividade física e adesão ao tratamento nutricional. Além disso, foi realizada a coleta de dados de peso, altura e circunferência abdominal do prontuário de atendimento para avaliação antropométrica.

RESULTADOS

Dos resultados obtidos, observou-se que o tipo de DM mais encontrado foi o tipo II, descoberto há 3 e 10 anos. Quanto aos hábitos alimentares, o número de refeições diárias era de 6 refeições/dia e a frequência de consumo alimentar apontou que a maioria dos participantes consumiam diariamente carnes, feijão, frutas, hortaliças, sucos naturais e leite e menor consumo diário de embutidos e frituras. Raramente relataram ingerir doces, sucos em pó e refrigerantes. A ingestão de água variou entre 6 a 8 copos por dia. A maioria relatou ser sedentário. A principal modificação na alimentação após diagnóstico da doença e atendimento na clínica de nutrição foi evitar o açúcar e afirmaram não ter dificuldades em seguir a dieta proposta. A classificação de estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal apontou que a maioria apresentava obesidade grau I e o excesso de peso foi encontrado em 89,5% dos avaliados. A avaliação da medida de circunferência abdominal revelou que 39,5% apresentaram risco muito elevado de doenças associadas à obesidade.

CONCLUSÃO

Frente aos resultados, sugere-se que o nutricionista valorize a relação paciente/profissional para aumentar a eficiente adesão ao tratamento nutricional direcionado ao DM, contribuindo com a saúde e qualidade de vida dos diabéticos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO USO DE FÓRMULA ENTERAL INDUSTRIALIZADA POR PACIENTES ACOMPANHADOS EM AMBULATÓRIO DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

Autores: BEATRIZ LIMA DOS SANTOS; MARIANA DE SOUZA DORNA; BARBARA CATALANO DAMASC; DANIELA SALATE B VULCAN; NARA ALINE COSTA; AMANDA GOMES PEREIRA; MARIANA BORDINHON MORAE; VANESSA APARECIDA MARTINS; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; BERTHA FURLAN POLEGATO; PAULA SCHIMIDT AZEVED; FILIPE WELSON LEAL PER; MARCOS FERREIRA MINICU; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: FMB Unesp Botucatu

Contato: marianadorna@gmail.com

INTRODUÇÃO

Fórmulas de nutrição enteral (NE) podem ser industrializadas (DI) ou artesanais (DA). A DI possui estabilidade, é nutricionalmente completa, com osmolaridade definida, com controle microbiológico; é capaz de ser infundida através de sondas enterais com diâmetro de tubos pequenos. O conhecimento de sua formulação permite o fornecimento de quantidades suficientes de macro e micronutrientes para recuperação e manutenção do estado nutricional de pacientes desnutridos. Devido ao custo elevado, cabe a secretaria estadual de saúde a responsabilidade de análise e fornecimento da dieta enteral para aqueles com indicação NE. A hipótese é que pacientes desnutridos e em uso de sonda enteral de pequeno calibre devem receber DI.

OBJETIVOS

Verificar o perfil dos pacientes que estavam em uso de fórmula enteral industrializada que foram acompanhados em ambulatório de terapia nutricional enteral e se existe algum protocolo de fornecimento de dieta.

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo observacional descritivo. Dados coletados de pacientes atendidos em centro de referência, entre janeiro de 2015 a junho de 2016. Os pacientes, exceto os que estavam alimentando-se exclusivamente por via oral, foram alocados em dois grupos: os que receberam DI ou DA. Foram avaliados dados demográficos, antropométricos, via de administração e fornecimento da dieta enteral, reinternações e mortalidade. Análise descritiva foi realizada e dados apresentados em média ±DP ou mediana e quartis. Teste de $\chi 2$ para análise de proporções ou Mann-Whitney no caso de varáveis contínuas.

RESULTADOS

Foram avaliados 219 indivíduos com 2 (1 – 3) consultas e total de 527 atendimentos. 48,4% receberam dieta industrializada entre eles 55,7% eram do sexo masculino, 52,8% solteiros, 56,6% possuíam ensino fundamental incompleto. O fornecimento da DI foi feito pelo Estado em 60,4% das situações. Não foram observadas diferenças entre as variáveis ($p>0,05$): idade: DI=67,0 (50,8-79,3) anos, DA=68,0 (52,0-81,0)anos; IMC: DI=19,3 (16,9-22,6)kg/m², DA=19,6 (16,5-24,2)kg/m²; Baixo Peso: DI=65,1%, DA=56,6%; sonda nasoenteral: DI=42,5%, DA=46%; Gastrostomia: DI=47,2%, DA=48,7%. Reinternação foi maior no grupo DI (DI 31,1%, DA 16,8% $p<0,020$) contudo, não houve diferença quanto à mortalidade ($p=0,672$).

CONCLUSÃO

Parece não ser o estado nutricional e/ou a via de alimentação que definem o recebimento de fórmula enteral industrializada. Não conseguimos mostrar a existência de protocolo para fornecimento dessa dieta.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS DE TESTOSTERONA EM MULHERES COM SÍNDROME METABÓLICA

Autores: ANA PAULA BENTO LUCCA; TAMARA BONAMICHI BALDONI; DIANA CANDIDA LACERDA MOTA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: anapaulabentto@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica é caracterizada por um conjunto de fatores relacionados ao aumento do risco de desenvolver doenças cardiovasculares. Uma característica marcante é a obesidade que, está intimamente ligada a diversos distúrbios hormonais, como por exemplo, o excesso da testosterona em mulheres.

OBJETIVOS

Investigar os níveis séricos de testosterona em mulheres adultas com Síndrome Metabólica.

METODOLOGIA

Foram incluídas mulheres entre 20 e 59 anos em atendimento nutricional com Síndrome Metabólica (Federação Internacional de Diabetes, 2006). Foram excluídas gestantes, lactantes, mulheres no climatério ou menopausa em uso de reposição hormonal, uso de anabolizantes, doença renal crônica, diabetes mellitus em insulinoterapia, doença autoimune e síndrome do ovário policístico. Foram coletados dados como idade, etnia, comorbidades através do prontuário e condição sócioeconômica através do Critério de Classificação Econômica Brasil (ABEP, 2016); avaliação antropométrica (peso, estatura e circunferência da cintura); avaliação da composição corporal por bioimpedância elétrica (InBody 270) e avaliação bioquímica (glicemia em Jejum, Insulina, Hemoglobina Glicada, triglicerídeos, Colesterol Total, HDL-Colesterol, LDL-Colesterol, cortisol basal, testosterona Total e Livre e ACTH). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 09811019.8.0000.5498).

RESULTADOS

Participaram do estudo 100 mulheres com idade média de 43,6 ± 10,6 anos, 44% pertenciam a classe econômica C1, 60% da cor branca, 42% apresentavam hipertensão arterial sistêmica, 27% Diabetes mellitus e 22% dislipidemia; 54% eram sedentárias. O peso médio foi de 100,1 ± 20,1 kg, o IMC médio de 39,3 ± 7,3 kg/m2 e 98% apresentavam circunferência da cintura acima de 88 cm. O percentual médio de gordura corporal foi de 48,5 ± 5,8 % e a gordura visceral foi de 18,8 ± 2,7 pontos. A glicemia de jejum foi de 101,6 ± 37,9 mg/dL, hemoglobina glicada 5,8 ± 1,0 %, insulina 15,0 ± 9,0 UI/mL, colesterol total 176,8 ± 39,6 mg/dL, triglicérides 149,1 ± 86,1 mg/dL, HDL-c 47,5 ± 10,9 mg/dL, LDL-c 98,9 ± 31,7 mg/dL, testosterona total 22,8 ± 8,7 ng/dL e livre 0,43 ± 0,21 ng/dL, cortisol basal 11,9 ± 4,9 mcg/dL e ACTH de 20,8 ± 10,9 pg/mL.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo mostram que apesar da obesidade estar presente na grande maioria das participantes, não houve resultados elevados de testestosterona. A sua traigem é de grande importância, pois está relacionada a inflamação, resistência a insulina e diabetes mellitus.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

BENEFÍCIOS E DESAFIOS DA ACREDITAÇÃO HOSPITALAR - CONTRIBUIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Autores: MAYARA OLIVEIRA SOUZA; MONICA M S LAMEZA

Instituição: Unip

Contato: monicamacedo2000@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A Acreditação Hospitalar surgiu nos Estados Unidos com a uma iniciativa do Colégio Americano de Cirurgiões, que em 1924 criou o Programa de Padronização Hospitalar. O objetivo foi estabelecer um conjunto de padrões para garantir a qualidade da assistência aos pacientes. A metodologia utilizada pela ONA é reconhecida pela ISQua (Sociedade Internacional para a Qualidade em Saúde), associação parceira da Organização Mundial da Saúde, responsável por avaliar os padrões das organizações que estabelecem os padrões de referência em segurança e qualidade em saúde e assistência social e que conta com representantes de instituições acadêmicas e organizações de saúde de mais de 100 países A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares deve garantir a segurança alimentar, sendo imprescindível o controle das condições higiênico sanitárias do estabelecimento. Aliado a esse conceito básico, atualmente, a busca pela excelência faz com que a certificação de qualidade seja uma constante na rotina dos hospitais com o objetivo de comprovar a qualidade dos serviços prestados.

OBJETIVOS

Destacar os benefícios de um certificado de qualidade propostos aos Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar, pelo Sistema Brasileiro de Acreditação com base nos requisitos apesentados no Manual Brasileiro de Acreditação em cada nível existente; Ressaltar os desafios que possam se manifestar no processo geral da Acreditação; Enfatizar algumas oportunidades de melhorias para um possível resultado positivo advindo da auditoria.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva de natureza transversal. Os dados foram coletados em um Hospital Particular de São Paulo, especializado em geriatria e com 60 leitos. Para a realização da pesquisa foi utilizado um *checklist* estruturado, que englobam a caracterização da preparação para a visita de Acreditação Hospitalar.

RESULTADOS

Os resultados da pesquisa mostram que, a unidade estudada se encontra no nível 01 de Acreditação, pois constam itens em andamento e que precisam ser concluídos para dar sequência aos próximos níveis de certificação ONA

CONCLUSÃO

Devido ao fato de a Acreditação Hospitalar ainda ser um tema recente no Brasil, a Acreditação Hospitalar nos Serviços de Nutrição e Dietética possui capacidade de gerar melhorias contínuas para a instituição e obter um diferencial no mercado competitivo, garantindo a qualidade do serviço prestado e a satisfação dos clientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA: APLICAÇÃO CORPO-TOTAL E SEGMENTAR EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA

Autores: NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; THAÍSA RIBEIRO GOVÊIA; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Universidade de São Paulo - FMRP

Contato: natbella@ymail.com

INTRODUÇÃO

O comprometimento do estado nutricional consequente a alterações de composição corporal é comum na doença renal crônica (DRC). A bioimpedância elétrica corpo-total (BISCT) ou segmentar (BISSEG) podem ser aplicadas como instrumentos de avaliação do estado nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a concordância e a correlação entre dados de composição corporal gerados por BISCT e BISSEG, em portadores de DRC.

METODOLOGIA

Portadores de DRC em tratamento não dialítico (ND) (estágios 3 à 5 da DRC), diálise peritoneal (DP) e hemodiálise (HD) (tempo tratamento≥3 meses) e transplantados renais (TxR) (tempo tratamento≥3 meses; estágios 1 à 3 da DRC) foram avaliados em estudo observacional transversal. Avaliação de composição corporal por BISCT em protoclo tetra-polar e corpo-total e por BISSEG em protocolo tetra-polar e segmentar (BCM, Fresenius®), com obtenção dos dados: massa livre de gordura (MLG) total e seu índice (IMLG), massa gorda (MG) total e seu índice (IMG). Dados de MLG total e MG total por BISSEG obtidos pela somatória da MLG e da MG dos segmentos (2xbraço + 2xperna + tronco). Os dados são apresentados em média, desvio-padrão e porcentagem. Aplicação do teste de Bland-Altman e do teste de correlação de Pearson para análises de concordância e associação entre os dados gerados por BISCT e BISSEG, respectivamente ($p<0,05$).

RESULTADOS

A amostra total foi composta por 277 pacientes, de 18 a 60 anos, 53% homens, 31% em ND, 9% em DP, 31% em HD e 29% em TxR. A χ e DP da amostra total foi: 47±10anos (idade), 71±16kg (peso) e 27±5kg/m2 (IMC). Os valores de MLG (kg e %) e IMLG para a amostra total por BISCT foram 39±10kg, 56±14% e 15±3kg/m2; e por BISSEG foram 50±12kg, 72±19% e 19±4kg/m2, respectivamente. Os valores de MG (kg e %) e IMG para a amostra total por BISCT foram 31±14kg, 43±14% e 12±7kg/m2; e por BISSEG foram 23±7kg, 34±13% e 9±4kg/m2, respectivamente. A análise de concordância (BISCT - BISSEG) para amostra total gerou X e DP da diferença (limite inferior; limite superior) e correlação (r) de: para MLG, -10±10kg (-31; 10), r=0,59 e -15±17% (-48; 17), r=0,53; para IMLG, -4±4kg/m2 (-12; 4), r=0,29; para MG, 8±12kg (-15; 31), r=0,53 e 9±15% (-20; 37), r=0,42; para IMG, 3±5kg/m2 (-7; 13), r=0,65.

CONCLUSÃO

BISSEG superestima valores de MLG e subestima os de MG, com correlação moderada e amplos limites de concordância entre os dados gerados por ambas técnicas. Assim, BISCT e BISSEG não podem ser utilizadas de forma equivalente para avaliação de composição corporal em portadores de DRC.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, CLINICAS E NUTRICIONAIS DE PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 ATENDIDOS EM UM CONSULTÓRIO MÉDICO PARTICULAR

Autores: TAMARA GOMES MACHADO GHEDINI; LILIAN CHIARELI DE SOUZA; RICARDO NEVES TOGNATTI JUNIOR; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA

Instituição: Universidade de Franca

Contato: ttamaramachado@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O Diabetes mellitus tipo 2 é uma doença caracterizada pela resistência à insulina, elevando as concentrações séricas de glicose, muitas vezes associada ao desequilíbrio nutricional decorrente dos maus hábitos de vida.

OBJETIVOS

Identificar as características sociodemográficas, clínicas e nutricionais de pacientes diabéticos tipo 2 que faziam acompanhamento médico em consultório particular.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal com 18 pacientes diabéticos tipo 2, maiores de 18 anos, em acompanhamento médico em um consultório particular. As informações sociodemográficas foram colhidas por meio de entrevista e as medidas antropométricas aferidas foram: circunferência da cintura, peso corporal e estatura para o cálculo do índice de massa corporal (IMC). A alimentação habitual dos pacientes foi investigada por meio de perguntas relacionadas ao consumo de cereais integrais, frutas, legumes, frituras, oleaginosas, alimentos industrializados e bebidas açucaradas. Após a coleta dos dados, os mesmos foram submetidos à análise descritiva.

RESULTADOS

Os participantes do estudo eram majoritariamente do sexo feminino (72%) e a média da idade dos mesmos foi de 57,7± 10,2 anos, sendo as idades mínima e máxima correspondentes a 41 e 81 anos. O tempo médio de tratamento da doença foi 7 ± 6,2 anos. A maior parte dos indivíduos apresentou ensino superior completo e não praticava exercício físico. A hipertensão arterial foi a doença associada mais prevalente. Todos os indivíduos apresentavam excesso de peso, sendo 28% com obesidade grau I. A circunferência da cintura esteve inadequada em 100% da amostra, assim como a ingestão hídrica. 66% dos entrevistados consumiam refrigerante regularmente, sendo 50% destes na versão “zero açúcar”. Os demais alimentos industrializados foram consumidos por 51% dos indivíduos. As frutas e os legumes eram consumidos regularmente por 67 e 44% dos pacientes, respectivamente. A minoria dos integrantes do estudo consumia alimentos integrais e oleaginosas.

CONCLUSÃO

Os pacientes eram predominantemente do sexo feminino, com alto nível de escolaridade e que ainda assim mantinham hábitos de vida inadequados, como sedentarismo, a baixa ingestão hídrica, o consumo de bebidas açucaradas e baixo consumo de alimentos integrais, hortaliças e frutas, justificando o alto índice de inadequação do seu estado nutricional.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPARAÇÃO DA DIETA ENTERAL PRESCRITA EM RELAÇÃO À ADMINISTRADA DE UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Autores: NAYLLA CRISTINA NAVARRO FIGUEIREDO; FERNANDA GUIDETTI HOMELIS; KÁRIN RIOS PERPÉTUO; THAÍS TENTOR BARROS; NATÁLIA BARALDI CUNHA

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Contato: fernandagguidetti@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional (TN) tem como propósito ofertar aos indivíduos que necessitam melhorar ou manter seu estado nutricional o aporte necessário e suficiente de nutrientes. A certificação do que é prescrito e infundido na Terapia de Nutrição Enteral (TNE) é de extrema importância, para evitar a desnutrição hospitalar.

OBJETIVOS

O objetivo foi analisar o volume prescrito e comparar ao infundido de TNE em pacientes da UTI do Hospital de Base de Bauru (HBB) antes e após exposição dos dados coletados para equipe local.

METODOLOGIA

Pesquisa transversal, do tipo antes e depois que buscou avaliar o real volume da dieta enteral administrada comparada com o volume prescrito. Foram coletados dados de volume prescritos e infundidos diariamente, calculando sua diferença, além das intercorrências clínicas e os motivos da interrupção da dieta. Após decorrido 1 mês dessa análise, os dados foram apresentados à equipe local. Após a realização da reunião com a equipe, foi feita uma nova avaliação do volume infundido e prescrito para analisar o impacto dessa atividade no setor. As análises dos dados foram realizadas usando o software Sigma Plot para Windows v12.0. O nível de significância adotado foi de 5% ($p<0.05$).

RESULTADOS

Avaliou-se 260 prescrições de TNE na UTI na 1° fase. 32,69%, tiveram o volume da dieta infundido em um valor menor que 80% que o prescrito, representando um valor mediano de infusão significativamente menor do que foi prescrito ($p<0,001$). O mesmo ocorreu com o módulo de proteína ($p=0,005$), e a proteína total (dieta+módulo) ($p<0,001$). Além disso, 30,38% do nutriente foi ofertado em quantidade inferior a 80%. Os principais motivos relatados para não infusão da dieta foram: “sem justificativa” (46,6%); drenando/sonda aberta (17,8%); realização de exames (11,0%) e complicações do TGI (7,6%). No 2° momento foram 263 prescrições analisadas, as quais apresentaram valores semelhantes à 1° avaliação de infusão de dieta e proteína, com valores reduzidos quando comparados ao prescrito ($p<0,001$). Não houve diferença estatística na comparação entre os momentos. Os principais motivos para não infusão da dieta nesta 2ª fase foram: “sem justificativa” (33,7%); complicações do TGI (23,2%); realização de exames (15,1%); drenando/sonda aberta e instabilidade clínica (8,1%).

CONCLUSÃO

As porcentagens de infusão de volume de dieta e de proteína foram semelhantes em ambos os momentos, sendo menores que o prescrito nas duas situações, no entanto, no segundo momento percebeu-se uma melhora nas anotações dos motivos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPARAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DE ALIMENTO CRU E COZIDO OFERECIDO A PACIENTES EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO

Autores: LUCIENE ASSAF MATOS; JAQUELINE ROSA PESSOA; ANA PAULA SOUZA MOTA; RENATA DIAS SANTUCCI

Instituição: UNIP

Contato: luassafmatos@gmail.com

INTRODUÇÃO

O câncer é uma doença que acomete milhares de pessoas no mundo, sendo a segunda causa de morte. Dentre os principais tratamentos estão a radioterapia, a quimioterapia e a cirurgia, todos considerados depletadores do estado nutricional e do sistema imunológico. A quimioterapia emprega substâncias químicas diretamente na corrente sanguínea com o objetivo de destruir as células tumorais e tem importante papel na mielodepressão, cujo principal sinal clínico é a neutropenia febril. A neutropenia aumenta as chances de infecção sendo necessárias medidas dietéticas para diminuir o risco, como a prescrição de dieta oral com baixo teor microbiológico ou sem alimentos crus. No entanto, devido às perdas de nutrientes e diminuição da aceitação, os benefícios dessas medidas ainda são incertos.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade microbiológica e nutricional de um alimento da dieta geral padrão e geral para neutropênico oferecida em um centro de referência em oncologia.

METODOLOGIA

Foram coletadas amostras de repolho branco em três tempos diferentes: T0 (recebimento), T1 (pré-preparo) e T2 (preparo). As amostras foram maceradas e analisadas, determinando-se o número mais provável de coliformes totais e fecais, e realizado o teste gram positivo e negativo. Foi comparado o teor de vitamina C e de fibras utilizando a tabela de composição química dos alimentos no tempo 1 e no tempo 2.

RESULTADOS

Bactérias não patogênicas foram detectadas em todos os tempos investigados, de forma mais abundantemente no T0, quando comparado ao T1 e T2. O estudo não demonstrou presença de coliformes fecais em nenhum dos tempos avaliados. Quanto ao teor de fibras e vitamina C, após a cocção houve perda de 34% e 60%, respectivamente.

CONCLUSÃO

O alimento cru da dieta hospitalar após a higienização apresentou-se similar em relação à carga microbiana e com melhor conteúdo nutricional quando comparado ao mesmo alimento da dieta para neutropênicos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPARAÇÃO DO USO DE VIA ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS COM ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL ISQUÊMICO E HEMORRÁGICO

Autores: FERNANDA GUIDETTI HOMELIS; DANIELY NAKAYMA; KÁRIN RIOS PERPÉTUO; VÂNIA BENTES MIRANDA; NATÁLIA BARALDI CUNHA

Instituição: Hospital de Base de Bauru - FAMESP

Contato: fernandagguidetti@gmail.com

INTRODUÇÃO

Indivíduos acometidos por Acidente Vascular Cerebral Isquêmico (AVCi) ou Acidente Vascular Cerebral Hemorrágico (AVCh) durante a internação hospitalar, podem necessitar do uso de terapia de nutrição enteral (TNE), geralmente por disfagia, rebaixamento do nível de consciência (RNC) ou ventilação mecânica (VM).

OBJETIVOS

Comparar os indicadores da TNE dos dois grupos, AVCi e AVCh, durante a internação hospitalar por um ano.

METODOLOGIA

Estudo transversal retrospectivo. Foram coletados dados de um ano, sendo janeiro a dezembro/2018, e incluídos todos os indivíduos com diagnóstico inicial de AVCi e AVCh. Foram analisados os seguintes dados de prontuário: sexo, idade, tempo de internação, tempo de uso e desmame de TNE, desfecho e motivos de uso de TNE, sendo este classificado em 4 categorias: uso de VM, RNC, disfagia (indicação fonoaudiológica) e baixa aceitação alimentar. Para a análise dos tempos, foi utilizado os testes T Student, seguido de Mann-Whitney, para demais análises, utilizou-se os testes Chi Quadrado ou exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5% ($p<0,05$).

RESULTADOS

Analisou-se no total 189 prontuários. A média de idade foi de 69,3 (±13,4) anos. Tratando-se do tempo de uso de TNE, houve tempo maior em dias para os indivíduos com AVCi (11) que AVCh (8). Os indivíduos com AVCi, 21,3% realizaram desmame na internação e 30,2% foram de alta com TNE; e, com AVCh, 24,5% e 15,1, respectivamente. No fim do tratamento hospitalar (alta, óbito ou transferência), dos 136 indivíduos de AVCi, 80,1% dos finalizaram a internação em uso TNE; e dos 53 indivíduos com AVCh, 75,4%. Não há diferença estatística para tempo de TNE, alta e desmame entre os grupos ($p=0,56$; $p=0,12$; e $p=0,93$). O uso de TNE em indivíduos com AVCi, foram iniciados devido a disfagia, 39%; VM, 35,3%; RNC, 22%; e baixa aceitação alimentar, 3,7%. Já o grupo com AVCh, houve uma inversão, sendo 64,1% iniciados devido a VM; 20,8% por RNC; e 15,1% por disfagia. Em relação aos motivos de início de TNE, teve diferença significativa entre os grupos ($p=0,001$).

CONCLUSÃO

Observa-se que na comparação dos dois grupos de AVC, não há diferença em relação ao uso de TNE quando se trata de tempo de uso e desmame. Já os motivos de início de TNE, apontam diferença significativa entre os grupos, mostrando a importância da equipe multidisciplinar, principalmente para os indivíduos com AVCi, para identificar a disfagia, evitando complicações no quadro clínico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPARAÇÃO ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

Autores: LEONARDO FERNANDES SANTOS; GUSTAVO RODRIGUES FRANCISCO; CECÍLIA MALHEIRO CURY; FERNANDA GUIDETTI HOMELIS; MILENE PERON RODRIGUES LOSILLA; NATÁLIA BARALDI CUNHA

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Contato: fernandagguidetti@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Insuficiência Renal Crônica (IRC) é uma patologia que se caracteriza pela atenuação da função renal, ocasionando um decréscimo na taxa de filtração glomerular, apresentando 5 estágios em ordem decrescente. A hemodiálise apresenta-se como uma forma de tratamento para tal, com objetivo de realizar a substituição da atividade renal, que se apresenta comprometida, permitindo uma maior qualidade de vida para o paciente. O decremento da função renal provoca distúrbios hormonais, eletrolíticos e metabólicos, que contribuem para a alteração do quadro nutricional, e o cenário para o aparecimento de uma desnutrição energético proteica é muito alto, aumentando as taxas de morbidade e mortalidade. Portanto, a avaliação nutricional é de suma importância para precaução de alterações nutricionais e diminuição de mortalidade.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi relacionar as variáveis antropométricas de pacientes com doença renal crônica em tratamento hemodiálítico.

METODOLOGIA

Trata-se de um trabalho transversal e observacional, em pacientes com Doença Renal Terminal, em tratamento hemodialítico. Foi realizado o ângulo de fase por meio da bioimpedância elétrica (BIA), avaliação antropométrica com aferição do índice de massa corporal (IMC), espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e verificação da força de preensão manual (FPM). As análises dos dados foram realizadas usando o software SigmaPlot para Windows v12.0 (Systat Software Inc., San Jose, CA, USA), com nível de significância de 5% ($p<0.05$).

RESULTADOS

Foram avaliados 65 indivíduos em tratamento hemodialítico, apresentando idade mediana de 55 (44,5 – 62,5) anos. A maior parte era do gênero masculino, totalizando 70,77% da amostra, sem diferença estatística de idade entre os sexos. Analisando as medidas antropométricas IMC, FPM e EMAP segundo sexo, observou-se diferença significativa para IMC, sendo maior entre as mulheres ($p=0,012$), e FPM, sendo maior entre os homens ($p=0,008$). Notou-se correlação positiva entre ângulo de fase com as medidas de FPM ($p=0,04$) e EMAP ($p=0,004$) e de IMC com a EMAP ($p=0,018$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que quanto maior as medidas antropométricas que representam músculo (FPM e EMAP), melhor o ângulo de fase, indicando melhor prognóstico para o paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COMPARAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE PROTEÍNA C REATIVA E INGESTÃO DE FIBRA ALIMENTAR EM IDOSAS COM SÍNDROME METABÓLICA

Autores: RAFAELA SILVA SANTOS; LUAMA ARAÚJO SANTOS; CLAUBERT RADAMÉS O COUTINHO-LIMA; LARISSA SILVA MIRANDA; ADEMIR RANGEL CAMPOS-JUNIOR; GIULIA MELO PIPOLO; LAÍS V MARTINS COSTA; NAJARA AMARAL BRANDÃO; JAMILE VIRGENS SILVA; EDILENE MARIA Q ARAÚJO

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Contato: emaraujo@uneb.br

INTRODUÇÃO

A senescência está associada a alterações degenerativas que resultam em função orgânica ineficiente e importante grau de inflamação. Este quadro favorece o surgimento de fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV), como a Síndrome Metabólica (SM), que isoladamente também apresenta elevado grau inflamatório. Desta forma, a SM e a senilidade em conjunto, podem agravar o risco cardiovascular dos indivíduos, o qual pode ser medido por meio dos níveis séricos de proteína C reativa (PCR). Nesse sentido, é fundamental observar fatores que minimizam este risco, como a ingestão de fibra alimentar (FA), especialmente entre idosos, os quais tendem a ter ingestão reduzida deste nutriente.

OBJETIVOS

Comparar níveis séricos de PCR e ingestão de fibras em idosas com Síndrome Metabólica.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosas (≥60 anos) com SM, de acordo com os critérios da International Diabetes Federation (IDF). Os exames bioquímicos (glicemia de jejum, triglicerídeos, HDL-c e PCR ultrassensível) foram realizados em laboratório especializado. A pressão arterial e a circunferência da cintura foram mensuradas de acordo com I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da SM. Quantificou-se FA pelo software NutriLife (versão 9.11), pelo recordatório de 24 horas de um dia típico coletado e calculado por nutricionistas devidamente treinadas. Foi considerada adequada, ingestão de fibras ≥ 21g/dia (DRIs, 2005). Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade.

RESULTADOS

Foram analisados os resultados de 108 idosas (60 – 84 anos) com SM. Dos cofatores da SM, foi observado que 98,1% (n=106) tinham alteração da pressão arterial, seguido de 87% (n=94) com alteração da glicemia, 80,6% (n=87) tinham triglicerídeos elevados e 74,1% (n=80) tinham HDL-c baixo. Sobre a análise de PCR, foi identificada concentração média de 6,38mg/dL na população de estudo. Apenas 23,1% das idosas (n=25) apresentaram risco baixo de desenvolver DCV, enquanto 25% (n=27) apresentaram risco médio e 51,9% (n=56), risco alto de acordo com os níveis de PCR. A média de ingestão de fibras foi 22,5g, sendo 48,1% (n=52) com consumo baixo e 51,9% (n=56) com ingestão adequada. Ao comparar os níveis séricos de PCR e a ingestão de fibras, observou-se que a concentração média desta proteína foi de 5,08mg/dL em idosas com consumo adequado de FA e 7,5mg/dL em idosas que consumiam abaixo do recomendado.

CONCLUSÃO

As idosas que faziam ingestão reduzida de FA tinham maior risco cardiovascular de acordo com os níveis de PCR.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPOSIÇÃO DOS SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS

Autores: ANDRÉA FRAGA GUIMARÃES; JULIANA MARI IKEDA; LUIZA TAMIE DIETHELM

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: guimaraes_af@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A desnutrição chega a afetar mais de 50% dos pacientes com câncer e é a causa do óbito em 20% dos casos. Durante toda a trajetória da doença, recomendam-se intervenções nutricionais apropriadas, onde os suplementos nutricionais são indicados em casos de ingestão alimentar insuficiente.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi analisar a composição dos suplementos nutricionais destinados à pacientes oncológicos.

METODOLOGIA

A partir de informações disponíveis nos portfólios de divulgação e sites da indústria farmacêutica e/ou de alimentos que comercializam dietas enterais no país, foram analisados suplementos das empresas A, B, C e D, parceiras da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN), de acordo com os seguintes critérios: densidade calórica (DC) em kcal/mL, percentual do valor energético total (VET) de proteína, quantidade dos micronutrientes zinco (Zn), selênio (Se), vitaminas A, C e E, examinadas pela porcentagem dos valores de ingestão diária recomendada de nutrientes (IDR) em 100 mL, além da presença de ômega 3.

RESULTADOS

Foram identificados 10 suplementos de 4 marcas, os quais 70% são hipercalóricos (DC > 1,3 kcal/mL), com DC média de 1,48 kcal/mL (mínimo 0,5 kcal/mL e máximo 2,4 kcal/mL). A porcentagem média de proteína encontrada foi de 21,3% do VET (mínimo 15% e máximo 27%), sendo 80% dos produtos considerados hiperprotéicos (> 15% VET). As quantidades médias em 100 mL de suplemento de Se foi de 7,43 µg (mínimo 0 e máximo 14 µg) ou 21,8% da IDR, de Zn 1,52 mg (mínimo 0,74 mg e máximo 2,4 mg) ou 10,64% da IDR, de vitamina A 118,76 µg (mínimo 60 µg e máximo 260 µg), de vitamina C 20,11 mg (mínimo 10,5 mg e máximo 45 mg) e de vitamina E 2,7 mg (mínimo 0,67 mg e máximo 4,1 mg) ou 19,79%, 23,33% e 27% da IDR, respectivamente. Não foi possível verificar a quantidade de ômega 3 nos produtos analisados, somente a referência sobre sua presença e este esteve presente em 6 produtos.

CONCLUSÃO

De maneira geral, a indústria produz suplementos orais destinados para pacientes oncológicos com composição que atendem as recomendações para densidade calórica e teor de proteínas. Em relação aos micronutrientes, observa-se que doses terapêuticas não são alcançadas em volumes convencionais de ingestão de suplementos, porém esses produtos podem representar um importante recurso para adequação da ingestão desses nutrientes. Já sobre o ômega 3, a ausência da informação sobre a quantidade presente nas fórmulas impossibilitou maiores conclusões sobre os prováveis benefícios.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIETAS PUBLICADAS NA INTERNET EM SITES DE BUSCA NÃO CIENTÍFICOS

Autores: LUÍZA AMARAL VILELA; GABRIELA CASTRO VILELA; CAMILA MANFREDI SANTOS; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA; GEISIANE MARTINS CIPRIANO

Instituição: Universidade de Franca (Unifran)

Contato: luiza_vilela@outlook.com

INTRODUÇÃO

No Brasil, a obesidade vem crescendo a cada ano. Algumas pesquisas mostram que mais de 50% da população está acima do peso, ou seja, na faixa de sobrepeso e obesidade. As pessoas preocupam-se cada vez mais com sua aparência, levando a indústria a lucrar com inúmeros tipos de dietas, encontradas em sites e revistas não cientificas, visando o emagrecimento rápido e sem esforços.

OBJETIVOS

Avaliar a composição nutricional de dietas publicadas na internet em sites de busca não-científicos

METODOLOGIA

Foram selecionados 5 tipos de dietas (dieta dos pontos, das cores, da sopa, detox e da Usp), totalizando 26 cardápios, em sites que disponibilizaram dietas com a finalidade de perda de peso rápida. Avaliou-se em cada cardápio, por meio do *software DietPro* versão 6.0, as quantidades de cálcio, vitamina C, ferro e fibras a partir da ingestão diária de referência (*Dietaryreferencesintakes- DRI*) para faixa etária de mulheres de 19 a 50 anos. Utilizou-se o valor de referência da RDA *RecommendedDietaryAllowanc*e), como ponto de corte na determinação da quantidade de micronutrientes adequadas para ingestão individual. Referente a avaliação dos macronutrientes, foram utilizados os valores propostos pela AMDR (*acceptablemacronutrientedistribuition range*). Os valores totais de calorias foram obtidos utilizando como referência o valor médio diário de 2.000 calorias para adultos saudáveis.

RESULTADOS

Todas as dietas analisadas apresentaram restrição calórica, sendo que a dieta com maior valor calórico total médio foi a dieta dos pontos (1109 Kcal) e a menor foi a da sopa (486Kcal). Observou-se quantidades insuficientes de fibras, ferro e cálcio em todas as dietas avaliadas. Quanto a distribuição dos carboidratos, a dieta da USP apresentou-se muito abaixo do limite mínimo recomendado (24,18% do VCT). Houve adequação, segundo a AMDR, de proteínas em todas as dietas. Tratando-se dos lipídios, verificou-se valores médios acima do recomendado (40,5% do VCT) na dieta da USP.

CONCLUSÃO

É importante ressaltar que tais inadequações dietéticas, observadas na maioria de dietas publicadas, elevam o risco de deficiências nutricionais que podem prejudicar inúmeras funções metabólicas, além de não ser capazes de realizar reeducação alimentar, emagrecimento saudável e duradouro.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CONCEPÇÃO DE UMA FERRAMENTA COMPUTACIONAL PARA A GERAÇÃO DE PLANOS ALIMENTARES PERSONALIZADOS

Autores: KRISTY SORAYA COELHO; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; OSMAR BETAZZI DORDAL; EDUARDO PURGATTO; BERNADETTE DGM FRANCO; JOÃO DA SILVA DIAS; FRANCO M LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: FoRC/ FCF-USP; BRASILFOODS; UFPR: OBTZ-Tech

Contato: elibi@usp.br

INTRODUÇÃO

Ferramentas computacionais têm sido utilizadas na área de nutrição desde os anos 1960 e buscam auxiliar o nutricionista na avaliação da ingestão de nutrientes e na elaboração de planos alimentares, visando o apoio na tomada de decisão. Entre as ferramentas computacionais, destacam-se os sistemas especialistas (SE) que resolvem problemas de forma parecida com o especialista humano, sobre determinados campos do conhecimento.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi conceber uma ferramenta computacional utilizando a Base de Dados de Avaliação de Ingestão de Nutrientes da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA BD-AIN), para gerar planos alimentares personalizados, considerando preferências alimentares e necessidades nutricionais de pacientes.

METODOLOGIA

As etapas para o desenvolvimento deste trabalho incluíram: (i) diferenciação entre as ferramentas computacionais disponíveis; (ii) caracterização do processo de cuidado nutricional; (iii) definição do protocolo de atendimento clínico para a consulta nutricional; (iv) adequação da TBCA BD-AIN para uso na ferramenta computacional; (v) definição das preferências alimentares; (vi) implementação da ferramenta computacional; (vii) avaliação dos resultados gerados pela ferramenta computacional. A ferramenta computacional desenvolvida, denominada Nutri – Soluções Inteligentes em Nutrição, uma aplicação web caracterizada como SE, utilizou a técnica da Máquina de Estados Finito (MEF) para representar a expertise do nutricionista na geração de planos alimentares.

RESULTADOS

A avaliação de 105 planos alimentares diários (7 planos alimentares para 15 casos fictícios) apresentou adequação quanto às recomendações nutricionais e preferências propostas, além de selecionar alimentos/preparações dos diferentes grupos (conforme a refeição) e considerar características sensoriais, mostrando 89,7% de concordância para os itens avaliados por um grupo de nutricionistas com experiência na área clínica.

CONCLUSÃO

A ferramenta proposta pode contribuir para: (i) otimização do atendimento clínico pois, com a redução de tempo nos cálculos realizados, o nutricionista terá mais tempo em consulta nutricional com o paciente; (ii) apoio à decisão, uma vez que o menu tem maior probabilidade de ser adequado para recomendações nutricionais; (iii) adesão à prescrição dietética, uma vez que o cardápio será elaborado com base nas escolhas/preferências do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CONSUMO DE GLÚTEN E O HÁBITO INTESTINAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA ASSOCIATION BETWEEN GLUTEN

Autores: VICTÓRIA CREDIDIO PITOMBO; RITA DE CASSIA DE S. FERNANDES; ROSANA FARAH; DANIELA MARIA ALVES CHAUD

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: vicky.pitombo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O transtorno do espectro autista (TEA) caracteriza-se como um dos três tipos de autismo reconhecidos, atingindo 1 a cada 110 crianças, e possui como principais características o prejuízo na habilidade de comunicação e interação social do indivíduo. Na última década, as pesquisas sobre o TEA ampliaram a investigação de aspectos genéticos, ambientais, gastrointestinais, imunológicos e neurológicos, que são apontados atualmente como fatores de risco para o desenvolvimento do transtorno. Já foi sugerido que os distúrbios característicos do TEA podem ter relação com o trato gastrointestinal (TGI), uma vez que a conexão cérebro-intestino tem sido reconhecida. Alguns estudos têm sugerido que a relação entre alguns distúrbios gastrointestinais e comportamentais pode ser mediada pela ingestão de glúten. Já foi demonstrado que pessoas com TEA têm deficiência de produção enzimática de DPP IV, enzima responsável pela quebra dos peptídeos do glúten, e sugere-se que o aumento da permeabilidade intestinal permite que esses peptídeos alcancem a corrente sanguínea, atravessem a barreira hematoencefálica e produzam atividade opioide, alterando o funcionamento de processos envolvidos na cognição e na comunicação do indivíduo.

OBJETIVOS

Assim, o presente estudo teve por objetivo avaliar a associação entre o consumo de glúten e o hábito intestinal de crianças e adolescentes com TEA.

METODOLOGIA

Para tanto, foi realizado um estudo transversal com 30 pessoas com transtorno do espectro autista com idade entre 10 e 18 anos. O consumo de glúten foi avaliado por meio da aplicação de um questionário de frequência alimentar e o hábito intestinal foi avaliado por meio da escala de Bristol.

RESULTADOS

Em relação ao consumo alimentar, foi maior a adesão a alimentos com glúten e, no que se refere à presença de sintomas gastrointestinais, um mesmo percentual foi encontrado para constipação e diarreia (23,3%), sendo que não houve correlação estatística significativa entre a ingestão de alimentos com glúten e a ocorrência de sintomas gastrointestinais nos indivíduos. Tais resultados podem ter relação com o consumo de alimentos com e sem glúten pelas crianças e pela falta da avaliação do consumo de fibras e de outros componentes da dieta.

CONCLUSÃO

O presente estudo não apresentou resultados conclusivos que confirmem a influência do consumo de glúten no hábito intestinal e comportamental de crianças autistas e trabalhos subsequentes necessitam ser realizados para melhor elucidação do tema.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CONSUMO DE PROTEÍNAS, VITAMINA D E ANTIOXIDANTES POR IDOSOS AVALIADOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA E POSSÍVEIS INFLUÊNCIAS NA MASSA MUSCULAR

Autores: GABRIELA SANTOS SOUZA; LIVIA GUSSONI BASILE; CLAUDIA GONÇALVES LIMA

Instituição: Universidade Federal da Grande Dourados

Contato: nutrigabrielasouza@gmail.com

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é marcado por modificações hormonais, redução da oxidação muscular, aumento de massa gorda, diminuição no tamanho das fibras musculares e redução das fibras tipo II decorrentes do desuso muscular; associado a isso, o consumo alimentar pode interferir na massa muscular. Sendo assim, a avaliação da ingestão de proteínas, vitamina D e micronutrientes que possuem ação antioxidante e podem afetar a massa muscular em idosos é importante.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de proteínas, vitamina D e os antioxidantes (vitaminas A, C e E, zinco e o selênio) por idosos e relacioná-los com possíveis alterações da massa muscular esquelética.

METODOLOGIA

Os dados de identificação, IMC, circunferência do braço, circunferência da cintura e os recordatórios de 24 horas foram extraídos de prontuários de 12 pacientes com idade igual ou superior a 60 anos, não indígenas, do ambulatório de Nutrição em Geriatria de um Hospital Universitário de Dourados-MS. Quanto ao consumo alimentar, foi avaliado de acordo com as Dietary Reference Intakes - DRI's, 2005, 2019. Todos os dados coletados foram digitados em uma planilha eletrônica, do software Excel do Office Microsoft 2010 e os recordatórios de 24 horas foram calculados no software AvaNutri Revolution®.

RESULTADOS

Dos participantes, 83% eram do sexo feminino, com idades entre 60 e 87 anos e sedentários. Em relação ao estado nutricional, 58% foram classificados como obesos pelo IMC, 67% apresentou risco muito alto de doenças metabólicas segundo a circunferência da cintura e 50% foi classificado com eutrofia pela circunferência do braço. O consumo de proteínas em 67% dos idosos foi inferior a 0,8 g/kg. Em relação à vitamina D, 100% dos recordatórios avaliados não atingiram a recomendação. A respeito dos antioxidantes, o consumo de vitamina A, vitamina E, zinco e selênio apresentou-se abaixo das recomendações respectivamente em 75%, 83%, 83% e 75% da população estudada. Esse resultado pode ser relacionado com a pouca variedade de consumo de alimentos fontes de proteínas e desses micronutrientes identificados nos recordatórios de 24 horas.

CONCLUSÃO

Foi possível concluir que o padrão alimentar da população avaliada é marcado pela baixa ingestão de proteínas, vitamina D e dos antioxidantes analisados. Devido a isso, possivelmente, a síntese, função e qualidade muscular dos pacientes poderão estar prejudicadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

CORRELAÇÃO ENTRE DADOS ANTROPOMETRICOS E PERFIL LIPIDICO COM O INDICE DE ADIPOSIDADE VISCERAL

Autores: GIOVANI AUGUSTO DA SILVA; MARIA E. G. MOLINI; KARINE ASSUNÇÃO CUSTÓDIO; MANUELA DOS SANTOS BUENO; LUANA PERINAZZO; ISABELA AYUMI HIROTA; RICARDO JOSE TOFANO; CLÁUDIA R. P. DETREGIACHI; KARINA QUESADA

Instituição: Universidade de Marília - UNIMAR

Contato: giovani.augusto55@gmail.com

INTRODUÇÃO

O índice de adiposidade visceral (VAI) é um indicador da distribuição da gordura considerado um preditor de risco cardiometabólico, e uma ferramenta de baixo custo e fácil utilização na prática clínica.

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar a correlação entre o VAI com parâmetros antropométricos e bioquímicos do perfil lipídico.

METODOLOGIA

Este, portanto é um subprojeto de um projeto intitulado Nutrição e Doenças Cardiovasculares: fatores de suscetibilidade e estudo de aspecto dietéticos e metabólicos realizados em uma Clínica de Cardiologia na cidade de Marília/SP para a qual foram selecionados pacientes que se enquadravam nos critérios de inclusão do estudo, sendo adultos e idosos, ambos os sexos, que apresentavam todos os dados necessários no protocolo. Foram excluídos pacientes que faziam uso crônico de corticoides. Além dos dados pessoais de identificação (nome, sexo e idade), foram coletados dados antropométricos (peso, estatura e circunferência da cintura) e o perfil lipídico. Foi padronizado um intervalo máximo de três meses entre as variáveis estudadas. Para análise estatística foi utilizado o teste de Pearson, com um nível de significância adotado de 5% ($p \leq 0,05$) o estudo contou com a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Um total de 245 pacientes foram selecionados, sendo 108 do sexo feminino (44,08%) e 137 do sexo masculino (55,92%), com média de idade de 56,99±13,61 anos. O VAI apresentou correlação positiva e significativa com o IMC ($p=0,01$), e com a circunferência da cintura foi significativa ($p=0,002$). Em mulheres a correlação entre as variáveis antropométricas foi positiva, mas quanto ao IMC não significativa. Em homens a correlação foi positiva e significativa em ambos dados. Com relação ao perfil lipídico, foi encontada correlação negativa e significativa entre VAI e HDL-c e de forma positiva com triacilglicerideos (TG) ($p<0,0001$), apresentou correlação negativa e significativa no LDL-c ($p=0,04$). Em mulheres a correlação com o VAI e o CT apresentou-se positiva, não significativa e com LDL-c negativa, mas não significativa. Quanto a HDL-c e TG a correlação foi igual à da análise da amostra total, já em homens VAI e CT apresentou correlação positiva e significativa, porém LDL-c foi positiva, mas não significativa.

CONCLUSÃO

Considerando a correlação com alguns dados de lipídeos sanguíneos e esse índice, pode-se dizer que ele é importante na prática clínica promovendo intervenções na prevenção e detecção precoce destas patologias, melhorando a sobrevida da população.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DESENVOLVIMENTO, VALIDADE RELATIVA E REPRODUTIBILIDADE DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR CURTO ACOMPANHADO DE MANUAL FOTOGRÁFICO DE PORÇÕES ALIMENTARES PARA AVALIAR O CONSUMO DE FODMAPS

Autores: LUCIANA MIYUKI YAMASHITA; LIGIANA PIRES CORONA; ESTHER DANTAS DA SILVA; ANA PAULA MONTEIRO DE MENDONÇA; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; ANTÔNIO DE AZEVEDO BARROS FILHO; BRUNO GELONEZE; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES

Instituição: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP

Contato: nutri.esther86@gmail.com

INTRODUÇÃO

Na síndrome do intestino irritável (SII) há intolerâncias alimentares relacionadas à ingestão de FODMAPs – oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis. Embora sua restrição de consumo seja uma estratégia de tratamento consagrada, inexiste um instrumento prático para avaliar o consumo destes nutrientes.

OBJETIVOS

Desenvolver e validar um questionário de frequência alimentar (QFA) curto para triagem do consumo habitual de FODMAPs em adultos portadores da SII, acompanhado de um manual fotográfico de porções alimentares.

METODOLOGIA

A lista primária do QFA foi composta por alimentos fontes de FODMAPs que contribuíram com ≤ 10% na frequência de consumo de 855 adultos de um estudo de base populacional, assim como os alimentos fonte de FODMAPs - segundo aplicativo Monash University Low FODMAP Diet, e os comumente consumidos pela população brasileira - segundo QFA para adultos validado na cidade de São Paulo. Para o manual fotográfico definiu-se a porção padrão dos alimentos, em gramas e medidas caseiras segundo valores referenciados na literatura. No estudo de validação e reprodutibilidade, 105 indivíduos saudáveis responderem duas vezes ao QFA curto e três recordatórios 24 horas (R24h) ao longo de 3 meses. A validação relativa do QFA curto foi realizada a partir da sua comparação com a média dos três R24h, e a reprodutibilidade foi avaliada a partir dos valores obtidos nas duas aplicações do QFA curto. Foram realizados: teste de Wilcoxon, coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e de Spearman, kappa ponderado e Bland Altman.

RESULTADOS

A lista final do QFA curto compreendeu 54 alimentos com variações de frequência de consumo entre 0 - 10 vezes e a unidade de tempo em dias, semanas e meses. O manual fotográfico de porções alimentares desenvolvido possui as fotografias das porções de alimentos presentes no QFA curto separadas por grupo de FODMAPs. Nas análises de validade, os coeficientes de correlação variaram de 0,209 (polióis) a 0,652 (lactose) ($p<0,05$). Na análise de reprodutibilidade, os valores de CCI e Spearman variaram com fortes valores reprodutíveis para lactose e polióis, e bons para excesso de frutose e oligossacarídeos ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

O QFA curto e o manual fotográfico desenvolvidos com alimentos fonte de FODMAPs representativos da população estudada são instrumentos inovadores para a avaliação dietética de portadores da SII. O questionário apresentou excelente reprodutibilidade para todos os grupos de FODMAPs e boa validade relativa para lactose.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DETERMINAÇÃO DO POLIMORFISMO DO GENE IL10 (RS1800896) EM INDIVÍDUOS AFRODESCENDENTES COM SÍNDROME METABÓLICA - UM ESTUDO CASO CONTROLE

Autores: CLAUBERT RADAMÉS O COUTINHO-LIMA; NAJARA AMARAL BRANDÃO; LUAMA SANTOS ARAÚJO; JOSELITA MOURA SACRAMENTO; DOMINGOS LÁZARO S. RIOS; DENISE CARNEIRO LEMAIRE; EDILENE MARIA Q ARAÚJO

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Contato: emaraujo@uneb.br

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) corresponde a um distúrbio metabólico interligado e possui associação com fatores como: resistência à insulina, adiposidade visceral, disfunção endotelial, suscetibilidade genética, inflamação tecidual e estresse crônico. A inflamação crônica está fortemente associada à produção e concentração anormal de citocinas pró e anti-inflamatórias. Diversos estudos sugerem que polimorfismos de nucleotídeo único (SNPs), no gene que codifica a interleucina 10 (IL-10), podem promover desregulação nas respostas anti-inflamatórias no organismo do indivíduo e potencializar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, dentre as quais, obesidade, diabetes mellitus, hipertensão e dislipidemia, ambos componentes da síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Determinar a frequência alélica e genotípica do SNP rs1800896 do gene IL10 em indivíduos afrodescendentes com síndrome metabólica.

METODOLOGIA

Estudo realizado com uma amostra de indivíduos distribuídos em dois grupos (caso e controle), de acordo com a presença ou não de síndrome metabólica com base nos critérios da Federação Internacional de Diabetes, 2006. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade. Após atendimento aos voluntários, foram realizadas a coleta sanguínea, extração de DNA genômico, quantificação e diluição. A genotipagem do SNP IL10, rs1800896 (-1082A>G), ocorreu a partir da tecnologia TaqMan. O equilíbrio de Hardy-Weinberg foi testado pelo programa Arlequin ver. 2000. As frequências alélicas e genotípicas do polimorfismo e outras variáveis categóricas foram comparadas utilizando o teste qui-quadrado. A cor da pele foi auto-referida.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 466 voluntários, sendo 256 grupo caso (com síndrome metabólica) e 210 grupo controle (sem SM). As frequências encontradas dos genótipos G/G, G/A e A/A foram 12,5%, 45,5% e 42% e 13,6%, 45% e 41,4% nos grupos caso e controle, respectivamente. O alelo A foi o mais prevalente em ambos os grupos: 64,75% no grupo caso e 63,87%, no controle.

CONCLUSÃO

Com estes resultados, é possível apontar que os genótipos do gene IL10 (rs1800896) G/G, G/A e A/A correspondem, respectivamente, aos fenótipos previstos de alto, intermediário e baixo produtor da citocina IL-10 e no grupo com SM houve menor prevalência do genótipo G/G e maior prevalência do alelo A, o que pode sugerir menor predisposição à produção de IL-10

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DIETAS RESTRITIVAS EM ADOLESCENTES

Autores: ALESKA CALANDRIM FOLIENE; BEATRIZ PAOLINI SILVA; MARCELA PEREIRA RODRIGUES; JESSICA BIANCA ALVES SOUSA; GABRIELA BENZECRY; ANA BEATRIZ ALMEIDA SANTOS; MARCIA NACIF PINHEIRO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: donatobia@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A adolescência é o período de transição entre a infância e a vida adulta, caracterizada pelas intensas mudanças corporais, desenvolvimento emocional, mental e social. A maioria dos adolescentes tem medo de engordar e, para manter a aparência, adotam dietas para emagrecer, mesmo estando com o peso adequado. A adesão à essas dietas, muitas vezes autoimpostas pelos próprios adolescentes, pode causar complicações orgânicas e comportamentais para a sua saúde, como a tendência de comer demasiadamente e a ter deficiência de micronutrientes.

OBJETIVOS

Avaliar a prática de dietas restritivas em adolescentes brasileiros.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com adolescentes de ambos os sexos, com faixa etária entre 18 e 19 anos. Para a coleta de dados, elaborou-se um questionário na plataforma Google Formulários, que foi divulgado e aplicado online através de redes sociais.

RESULTADOS

Foram avaliados 55 adolescentes, sendo 74,5% do sexo feminino e com idade predominante de 19 anos. Verificou-se que 56,4% dos adolescentes praticavam atividades físicas, 52,7% consumiam bebidas alcóolicas e a maioria (85,5%) não era tabagista. Observou-se que 65,4% dos adolescentes eram eutróficos, 90,9% se preocupavam com o peso e 64,0% faziam dietas restritivas por estética. Com relação aos tipos de dietas, as mais mencionadas pelos adolescentes foram a Low Carb (50,0%), seguida pelo Jejum Intermitente (38,5%). Destas, apenas 29,0% foram prescritas por nutricionistas, 2,9% por médicos e 38,5% por revistas ou internet.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que, mesmo a maioria dos adolescentes estando com o peso adequado, realizam dietas restritivas sem acompanhamento nutricional. Assim, sugere-se que informações adequadas sobre dietas e alimentação saudável sejam passadas a estes jovens, visando sua saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

DISFUNÇÃO TIREOIDIANA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: PARTICIPAÇÃO DO IODO, ZINCO, FERRO E SELÊNIO

Autores: LIVIA FERNANDES LIMA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

Instituição: Universidade de São Paulo (USP)

Contato: livia.lima@usp.br

INTRODUÇÃO

A Insuficiência Cardíaca (IC) é um problema de saúde pública e em progressão que envolve como um dos fatores de riscos a ingestão dietética inadequada de microelementos, como iodo, selênio, zinco e ferro, a qual pode gerar disfunção tireoidiana associada à IC. Desse modo, nota-se que a evolução clínica dos pacientes com IC, via de regra, caminha para quadros variáveis de desnutrição. Esta pode ocorrer devido à ingestão inadequada, ao metabolismo alterado, ao estado pró-inflamatório, ao aumento do estresse oxidativo e a maior perda de nutrientes, até mesmo pelas interações medicamentosas. Sendo assim, pacientes com IC podem possuir distúrbios tireoidianos.

OBJETIVOS

Avaliar os níveis de Iodo, Selênio, Zinco e Ferro em pacientes com Insuficiência Cardíaca Crônica estável e comparar o estado nutricional desses micronutrientes entre pacientes com IC que apresentam ou não disfunção tireoidiana.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 109 pacientes acima de 18 anos de ambos os sexos em seguimento no ambulatório de IC no Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto. Estes pacientes tiveram o peso e estatura aferidos e o sangue coletado para análise de função tireoidiana, renal, hepática, cardíaca e de concentrações de minerais como: iodo, zinco, ferro e selênio. Para análise estatística primeiramente foi realizada uma análise exploratória dos dados e depois foram realizados os métodos estatísticos para testar a igualdade entre os grupos. As diferenças significativas foram obtidas com nível de significância de 5% ($p<0,05$).

RESULTADOS

Dos pacientes analisados a maioria foi idosos e apresentou excesso de iodúria e deficiência em ferro sérico e selênio eritrocitário. A prevalência de disfunção tireoidiana foi de 8,3% e ao comparar grupos com e sem disfunção tireoidiana notou-se diferença significativa em relação ao peso, IMC, classe funcional e dislipidemia. Pacientes com classe funcional mais avançada, III e IV, demonstraram 5,6 vezes mais chance de desenvolver disfunção tireoidiana e pacientes que com dislipidemia apresentam 6 vezes mais chance de desenvolver disfunção tireoidiana.

CONCLUSÃO

Pacientes com IC apresentam alta prevalência de disfunção tireoidiana e deficiência de ferro e selênio. Porém, não foi observada uma relação entre hipotireoidismo e deficiência de minerais envolvidos com hormônios tireoidianos em pacientes com IC. Esta disfunção parece estar mais relacionada a fatores ligados à gravidade da doença do que fatores relacionados ao estado nutricional, como micronutrientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA EM PACIENTES PEDIÁTRICOS INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Autores: MARCELA ALMEIDA LINDEN FERREIRA; RENATA GERMANO B. FREITAS; THAIS LONGO MORAIS TEIXEIRA; ROBERTO JOSÉ NEGRÃO NOGUEIRA

Instituição: UNICAMP

Contato: marcelalinden@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A arginina é um aminoácido condicionalmente essencial precursor da creatina - importante substrato do metabolismo energético. Além disto, a arginina possui importante ação imunológica. Entretanto, a suplementação de arginina no paciente pediátrico é pouco explorada e existe uma falta de consenso na literatura com relação ao seu uso.

OBJETIVOS

Analisar o efeito da suplementação de arginina em pacientes pediátricos internados na unidade de terapia intensiva.

METODOLOGIA

A revisão sistemática da literatura se deu nas bases de dados: Pubmed, Pubmed PMC, Bireme, FSTA, Scopus, Web of Science, Embase, Cochrane Library. Com os termos: Recém-Nascido, Lactente, Pré-Escolar, Criança, Adolescente, Arginina, Estado Terminal em inglês, português e espanhol, bem como todos os seus sinônimos foram consultados, com os operadores booleanos AND e OR. Entre fevereiro e maio de 2019. Os critérios de inclusão foram: estudo com suplementação de arginina e paciente pediátricos (0 a 18 anos).

RESULTADOS

Encontraram-se 420 artigos. Após retiradas das duplicatas, leitura por título e resumo, treze artigos foram incluídos para a leitura na íntegra, e ao fim dois estavam dentro dos critérios de inclusão. Entre os estudos 68 crianças foram incluídas, com idades entre 1 a 10,5 anos. Os pacientes foram randomizados para receber dieta enteral padrão (N= 34) e dieta enteral com suplementação de arginina (N= 34), sendo suplementado 2% do valor energético total (VET) sob a forma de arginina em um dos estudos e 2,85% do VET no outro. A população de um dos estudos apresentava traumatismo crânio-encefálico (TCE) grave do outro queimadura. Os principais achados dos estudos foram: A imunonutrição pode diminuir a IL-8 e colonização gástrica em crianças com TCE grave, por outro lado, questiona-se sobre a real vantagem da suplementação de arginina quando comparado a dieta enteral precoce com fórmula padrão.3 Além disto, foi observado que com a suplementação da argina houve melhora da proliferação de linfócitos em crianças queimadas, o que favorece a resposta imune.4

CONCLUSÃO

Os estudos nesta área são realmente escassos, especialmente na população pediátrica gravemente enferma. Apesar do tema polêmico e do custo benefício da suplementação de arginina ser questionado, há indícios de efeitos benéficos, mas para comprovação da administração segura e eficaz, mais pesquisas precisam ser realizadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NO TECIDO MUSCULAR CARDÍACO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NADYNE PORTO DE SOUZA; RAYRA AZOIA MARQUES; VERA DE MOURA A FARAH

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nadyne.porto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Creatina é uma amina sintetizada pelo organismo que atua em diversas vias metabólicas, cerca de 95% concentram-se no músculo esquelético, tecido cerebral e cardíaco. Além da produção endógena, pode-se obter creatina por meio da alimentação e suplementação. Em alguns estudos, é possível observar que a suplementação pode apresentar alguns efeitos terapêuticos, sendo um deles, nas doenças cardiovasculares, que são a principal causa de morte do mundo e provocam perda de qualidade de vida, gerando altos custos hospitalares. Dessa forma especula-se que a suplementação de creatina seja capaz de impedir ou atenuar a ocorrência e o desenvolvimento de eventos cardiovasculares.

OBJETIVOS

O objetivo dessa revisão foi realizar um levantamento na literatura nos últimos 30 anos a respeito do papel da creatina nas funções cardíacas, apontando sua eficácia e possíveis efeitos colaterais.

METODOLOGIA

Para esta pesquisa foi realizada uma revisão bibliográfica Artigos publicados nos últimos 30 anos As palavras chaves utilizadas para a busca deste estudo foram :“ creatina”, “desempenho físico”, “suplementação”, “tecido cardíaco”, “efeitos colaterais”, “função cardíaca” sendo estes cruzados entre si A base de dados utilizada foram Scientific Electronic Library Online (Biblioteca Virtual em Saúde Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (e PubMed Os critérios de inclusão dos artigos foram estudos longitudinais caso controle (grupo experimental e grupo controle), estudos experimentais e estudos comparativos Após os critérios de inclusão serem aplicados, a seleção final do trabalho contou com 35 artigos.

RESULTADOS

A literatura mostra que nas doenças cardiovasculares, ocorrem alterações estruturais sendo possível observar a deficiência de fosfocreatina e creatina na musculatura cardíaca. Estudos sugerem que a suplementação de creatinina associada com exercícios físicos pode melhorar o desempenho e auxiliar na capacidade funcional do músculo cardíaco, no aumento da força muscular e na capacidade aeróbica, além de melhorar o processo inflamatório em pacientes com insuficiência cardíaca, porém, ainda é incerto se o paciente é capaz de realizar atividades físicas tendo em vista suas limitações causadas pela própria doença, dificilmente atingindo os resultados listados. É importante salientar que não existem dados na literatura correlacionando a suplementação de creatina e seus efeitos colaterais. Além disso, os estudos mostraram-se inconclusivos em relação ao efeito terapêutico da creatina, e os resultados obtidos apresentaram-se relativamente pouco expressivos. Portanto, podemos observar que qualquer benefício decorrente da suplementação de creatina no paciente cardiopata aponta para um potencial importante.

CONCLUSÃO

Assim sendo, há necessidade de se estabelecer a quantidade a ser suplementada e o tempo de suplementação que beneficiaria da melhor forma o paciente cardiopata, sendo assim, novos estudos devem ser realizados a fim de se estabelecer a conduta mais eficaz a ser utilizada nos pacientes cardiopatas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K) NA EXPRESSÃO DE PPARß/D EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA

Autores: BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; LUDMILA F.M.F CARDOZO; CLAUDIO TINOCO MESQUITA; DENISE MAFRA; MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: beatrizoliveira@id.uff.br

INTRODUÇÃO

Recentemente, estudos vêm demonstrando os efeitos anti-inflamatórios e na melhora da disfunção endotelial promovidos pela ativação do Receptor Ativado por Proliferador de Peroxissoma (PPAR) β/δ, levando à redução do risco de Doenças Cardiovasculares (DCV). A ativação do PPARβ/δ depende da presença de um ligante, que pode ser farmacológico ou natural, como os compostos bioativos e os nutrientes. Desta forma, estima-se que as oleaginosas podem promover a ativação deste receptor, pois são fonte de ácidos graxos insaturados, que por sua vez, podem atuar como ligantes naturais do PPARβ/δ.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação com castanha-do-Brasil na expressão do RNAm do PPARβ/δ, Fator Nuclear kappa B (NF-κB) e molécula de adesão celular vascular (VCAM) em indivíduos com Doença Arterial Coronariana (DAC).

METODOLOGIA

Foram randomizados 36 pacientes com DAC em dois grupos: um grupo recebeu uma castanha-do-Brasil diariamente (n=24; 62,4±7,0 anos; 50% mulheres; 28,8±5,0 kg/m²) durante três meses e o grupo controle (n=12; 64,6±7,2 anos; 75% mulheres; 29,4±5,3 kg/m²) não recebeu suplementação. A expressão do RNAm do PPARβ/δ e dos demais genes foi avaliada a partir de células mononucleares do sangue periférico, utilizando PCR quantitativo em tempo real. As análises bioquímicas foram realizadas através do analisador bioquímico automático. O risco aterogênico foi analisado através do cálculo dos Índices de Castelli I e II Todas as análises foram determinadas antes e após a suplementação.

RESULTADOS

Não houve mudança significativa na expressão do RNAm do PPARβ/δ (0,93±0,53 vs 1,52±0,46; p=0,178), NF-κB (1,57±1,54 vs 0,83±0,29; p=0,570) e VCAM (1,04±1,08 vs 1,58±0,36; p=0,386) no grupo suplementação, nem tampouco no grupo controle. Após a suplementação com castanha-do-Brasil houve redução significativa nas concentrações de colesterol total (de 184,4±24,5 para 153,6±37,1mg/dL; p=0,049), enquanto o grupo controle não mostrou alterações.

CONCLUSÃO

O consumo de uma castanha-do-Brasil por dia durante três meses foi eficiente em reduzir as concentrações de colesterol total, porém não foi capaz de modular a expressão de PPARβ/δ, NF-κB e VCAM em pacientes com DAC.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ELABORAÇÃO DE LISTAS DE SUBSTITUIÇÕES DE ALIMENTOS APLICADAS AS DIFERENTES DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Autores: ANA FLÁVIA MURARI CRISTOVÃO; DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GABRIELA PAP SILVA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: af.m.c@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Para a Organização Mundial de Saúde, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como Diabetes Mellitus (DM), Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Doenças Cardiovasculares (DCV) e Doenças Renais (DR) apresentam os maiores índices de predominância na população mundial, entre todas as enfermidades. A necessidade de orientação de consumo de determinados alimentos para as diferentes doenças contribui para a prescrição dietética individual.

OBJETIVOS

Afim de auxiliar na orientação dietoterápica, o objetivo desse trabalho foi desenvolver Listas de Substituições de Alimentos, que visam agrupar diferentes alimentos que possuem características nutricionais semelhantes, avaliando a concentração de macro e micronutrientes e suas respectivas medidas caseiras e gramas.

METODOLOGIA

Para isto, foi elaborado um banco de dados no Excel®, contendo diversos alimentos, já separados por grupos alimentares (Grupo 1-Pão; Grupo 2-Arroz e Massas; Grupo 3-Verduras e Legumes; Grupo 4-Frutas; Grupo 5-Feijões; Grupo 6-Oleaginosas; Grupo 7-Carne e Ovos; Grupo 8-Leite, Queijos e Iogurte; Grupo 9-Óleos e Gorduras; Grupo 10-Àçucares e Doces), suas medidas caseiras, valores em gramas/mililitros e informações nutricionais (macro e micronutrientes de interesse), com a divisão dos Grupos Alimentares seguindo a ordem da Pirâmide dos Alimentos e a separação dos alimentos presentes em cada Grupo Alimentar, baseado na segunda edição do Guia Alimentar para a população Brasileira, separados em alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados.

RESULTADOS

A partir deste banco de dados, foram elaboradas diferentes Listas de Substituições de Alimentos considerando as variáveis de acordo com cada patologia, entre elas: Geral (através da divisão segundo o Guia Alimentar Brasileiro), DM (através da reordenação dos grupos de acordo com a quantidade de carboidrato presente em cada alimento, separados por ordem crescente) e por último para pacientes com DRC (através da quantidade de Potássio existente em cada porção dos alimentos presentes nos diferentes grupos elaborados, onde, foram classificados em baixa quantidade (quantidade menor que 100mg por porção do alimento), média quantidade (quantidade entre 101 á 200mg por porção do alimento) e alta quantidade (quantidade entre 201 a 300 e acima de 300mg por porção do alimento).

CONCLUSÃO

Com isso, a elaboração das diferentes Listas de Substituições de Alimentos para as diferentes DCNT, visa melhor aconselhamento alimentar e nutricional, facilitando a orientação aos indivíduos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE UM REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ALIMENTOS PARA ESTIMATIVA DE CONSUMO ALIMENTAR EM UMA CLINICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Autores: ANA LUIZA MARCHIÓ R SILVA; GABRIELA PAP SILVA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: analuizamarchio@gmail.com

INTRODUÇÃO

O processo de transição nutricional vivenciado anteriormente, contribuiu para um aumento importante no tamanho das porções alimentares consumidas, o que favoreceu o aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), sendo responsáveis por elevar o risco de mortalidade da população brasileira. O nutricionista, integrado na equipe multidisciplinar, possui papel fundamental no tratamento das DCNT, através da promoção de uma alimentação saudável e planejamento dietoterápico; contudo, o planejamento dietético pode ser limitado em função das dificuldades em dimensionar o tamanho das porções de alimentos, o que pode reduzir a adesão e os resultados do tratamento nutricional. No Brasil, ferramentas que permitem a visualização das porções exatas de alimentos ainda são escassas.

OBJETIVOS

Diante disso, o objetivo do presente estudo foi validar fotografias de um registro fotográfico de alimentos, baseado na Lista de Substituições da Clínica-Escola de Nutrição da UNAERP.

METODOLOGIA

Para tanto, foram coletados dados de 198 indivíduos, de ambos os sexos, com idade superior a 20 anos, que foram divididos em: grupo clínico (G1), composto por pacientes em atendimentos na Clínica-Escola de Nutrição da UNAERP (n=99); e grupo não clinico (G2), composto por universitários e funcionários da UNAERP/Campus Ribeirão Preto (n=99). O trabalho foi encaminhado ao Comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos da UNAERP. Foram aplicados: termo de consentimento livre e esclarecido; protocolo de dados sociodemográficos e de condições clínicas e Critério de Classificação Econômica Brasil e o Registro Fotográfico; e, para classificar o estado nutricional, foi realizada a antropometria através da aferição de peso e estatura corpóreos para obtenção do IMC.

RESULTADOS

Notou-se que a média do estado nutricional dos indivíduos não-clínicos apresentava eutrofia (24,52 kg/m²), e a maioria dos participantes clínicos apresentavam algum grau de obesidade (35,96 kg/m²). A partir da validação das fotografias, concluiu que os alimentos que mais tiveram acertos foram do grupo do: arroz (amostra clínica: 48,48% e amostra não clínica: 51,51%), feijão (amostra clínica: 62,62% e amostra não clínica: 66,66%) e do pão (amostra clínica: 52,52% e amostra não clínica: 49,49%).

CONCLUSÃO

Diante disso é possível observar a importância de incentivar os indivíduos a observar o tamanho das porções, para assim ter uma acurácia na avaliação dietética.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EMPREGO DE METODOLOGIA DIRETA E INDIRETA NA AVALIAÇÃO DA GORDURA CORPORAL EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA

Autores: PATRÍCIA HELENA GILBERTO R PEREIRA; INGRID CAMPOS MIGUEZ FERREIRA; FERNANDA FERREIRA SANTOS; RAQUEL PISSIGUELLI; THAYRINE DIAS MORAE LIMA; ROSA FERREIRA SANTOS

Instituição: Liga de Síndrome Metabólica HCFMUSP

Contato: santos.fernandaferreira@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) é uma condição complexa que predispõe risco cardiovascular e aumenta a mortalidade. Ligada a resistência insulínica é caracterizada por um conjunto de fatores, como a deposição central de gordura, hiperglicemia, hipertensão arterial, elevados níveis plasmáticos de triglicérides e baixos de HDL. A estimativa adequada da gordura corporal (GC) permite a prevenção de comorbidades e o tratamento do paciente com SM. A busca por alternativas práticas e que não demandem expressivos recursos financeiros é essencial, uma vez que em muitas regiões do país o acesso a técnicas sofisticadas ainda é escasso.

OBJETIVOS

Verificar o grau de correlação entre os resultados obtidos através da bioimpedância e medidas antropométricas coletadas a partir das dobras cutâneas.

METODOLOGIA

Estudo transversal no qual foram aferidas medidas antropométricas (peso, estatura, dobras cutâneas de bíceps, tríceps, supra ilíaca e subescapular). Dobras cutâneas foram avaliadas segundo a equação de DURNIN e WOMERSLEY (1974). Percentual de gordura corporal foi verificado através de Bioimpedância Elétrica Octopolar (InBody 720). Dados foram apresentados como média ± desvio padrão ou como frequências relativas. Variáveis paramétricas foram avaliados segundo correlação se Pearson.

RESULTADOS

Amostra foi constituída por 21 indivíduos com diagnostico de SM, idade média de 47 ± 13 anos, sendo 71% do sexo masculino e 29% feminino. 19% apresentava sobrepeso (19%) e 81% obesidade I a III. Tanto a somatória das dobras cutâneas, quanto a bioimpedância indicaram que todos dos participantes possuem risco cardiovascular elevado e gordura corporal excessiva. Os métodos avaliados apresentaram correlação forte e positiva ($r= 0,7$), para $p<0,05$.

CONCLUSÃO

Os métodos demonstraram resultados equivalentes e eficazes para identificar a GC e o risco cardiovascular. Entretanto, embora requeira adequado treinamento, a aferição de dobras cutâneas é mais vantajosa, por ser segura, prática e não onerosa.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EQUAÇÕES PARA ESTIMATIVA DE PESO: NOVAS PROPOSTAS

Autores: MANUELA DOS SANTOS BUENO; DANIEL MEYER CORACINE; DANIEL DE BORTOLI TEIXEIRA; KARINA RODRIGUES QUESADA; CLÁUDIO JOSÉ RUBIRA; CLÁUDIA RUCCO PENTEADO DETREGIACHI

Instituição: Universidade de Marília

Contato: manubueno97@gmail.com

INTRODUÇÃO

A antropometria é amplamente utilizada para avaliar o crescimento e a composição corporal. No entanto, peso e altura são difíceis de serem obtidos em pacientes acamados ou com deformidades físicas. Nesses casos, algumas equações podem ser usadas para estimar essas medidas. Entretanto, uma particularidade das fórmulas para estimativa de peso é que todas utilizam medidas de perna, o que limita sua aplicação em indivíduos com amputação ou deformidades deste membro, além de incorporarem a medida da dobra cutânea subescapular a qual é difícil de ser obtida em pacientes acamados e comatosos.

OBJETIVOS

Constatações vivenciadas na prática clínica levaram um grupo de pesquisadores se debruçarem sobre um conjunto de dados antropométricos com a finalidade de investigar quais desses dados poderiam apresentar relação significante com o peso real do indivíduo e, assim, serem utilizados em equações para estimar peso.

METODOLOGIA

Foram levantadas medidas antropométricas de indivíduos adultos e idosos com plena possibilidade de terem o peso corporal aferido de modo direto. Desses foi obtido peso, circunferências do braço (CB) e da cintura (CC), e dobras cutâneas tricipital (DCT), bicipital (DCB) e subescapular (DCSE). Regressão linear múltipla foi utilizada para determinar as variáveis antropométricas com maior poder de explicação das variações do peso medido. A probabilidade utilizada foi de 1% ($p \leq 0,01$). O estudo foi desenvolvido com 291 indivíduos (64% mulheres), sendo 45% adultos e 55% idosos.

RESULTADOS

A média de idade dos participantes foi de 56,6±22,9 anos. Obteve-se que as medidas de CC (ao quadrado) e de CB (simples e ao quadrado) foram aquelas que apresentaram maior poder de explicação da variação do peso medido. A medida da CB foi a mais importante para a estimativa do peso, sendo esta isoladamente responsável por 86% e 70% da variação do peso nos adultos e idosos, respectivamente. A CC desempenhou papel secundário, porém significativo, neste cálculo. As demais medidas antropométricas testadas, que foram as dobras cutâneas (DCT, DCB e DCSE), não mostraram significância para estimativa do peso.

CONCLUSÃO

Esses dados indicam a possibilidade da formulação de equações para estimativa de peso compostas por um menor número variáveis antropométricas e, também, com técnicas de aferição mais apropriados para pacientes em estado grave que são aqueles, normalmente, impossibilitados de terem o peso aferido. Sugere-se assim o desenvolvimento de estudos que proponham e validem equações com esse perfil.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: ESTUDO CASO CONTROLE

Autores: VANESSA KORZ; MAIRA MARINA KREMER; CARLOS R. O. NUNES; DEISI MARIA VARGAS

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A alergia à proteína do leite de vaca é a alergia alimentar mais comum em lactentes, com uma prevalência que varia entre 2% e 5%. Apresenta-se como uma alergia transitória que evolui para tolerância em aproximadamente 85% das crianças afetadas quando atingem 3-5 anos de idade (SBNPE, 2011). Seu tratamento envolve a exclusão do leite de vaca e demais produtos alimentares comuns da infância (SBNPE, 2011; AGUIAR et al., 2013; VIEIRA et al., 2010), o que pode afetar o estado nutricional da criança (AGUIAR et al., 2013; VIEIRA et al., 2010).

OBJETIVOS

Avaliar e comparar o estado nutricional de crianças com Alergia a Proteína do Leite da Vaca (APLV) e crianças saudáveis do município de Blumenau - Santa Catarina.

METODOLOGIA

Estudo caso controle, observacional. Participaram 70 crianças, sendo 26 com APLV e 44 sem APLV. Foram coletados dados de peso e estatura mais recentes anotados na caderneta de saúde, e a idade que a criança possuía quando o registro foi gerado. Avaliou-se o estado nutricional para os indicadores de peso para estatura, estatura para a idade, peso para a idade e índice de Massa Corporal (IMC) para a idade. O teste de Mann-Whitney foi utilizado para comparar as variáveis entre os grupos, com nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Os grupos não diferiram nas variáveis de controle (idade da criança, idade do responsável, escolaridade e renda mensal). Na comparação dos grupos, as crianças com APLV tinham menor peso corporal ($p=0,003$) e menor comprimento/estatura ($p=0,018$). Houve diferenças relevantes quanto ao estado nutricional, com diferença estatisticamente significativa no indicador peso para a idade ($p=0,040$). Além disso, as crianças com alergia eram acompanhadas por mais profissionais de saúde ($p=0,003$) em comparação com crianças sem APLV.

CONCLUSÃO

A APLV impactou na saúde da criança e no estado nutricional. Isto pode estar relacionado com as restrições alimentares que a alergia impõe, e com a forte necessidade de controle de dieta.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL E BIOMARCADORES DE PACIENTES COM IMUNODEFICIÊNCIA PRIMÁRIA

Autores: TALITA L. NEVES BARRETO; ROSEANI DA SILVA ANDRADE; ITANA G. ALVES ANDRADE; JULIANA F. SANTANA MENESES; CAROLINA S. ARANDA LAGO; ROSELI OSELKA S. SARNI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Contato: talita_lemos1@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Pacientes com Imunodeficiência Primária (IDP) que necessitam de reposição regular de imunoglobulinas podem cursar com distúrbios inflamatórios, endócrinos e com exacerbação do estresse oxidativo, resultando em alterações do estado nutricional e maior risco de desenvolvimento de outras doenças crônicas.

OBJETIVOS

Avaliar as alterações no estado nutricional e em marcadores bioquímicos de pacientes com Agamaglobulinemia Congênita Ligada ao X (XLA), Imunodeficiência Comum Variável (ICV) e Ataxia-telangiectasia (A-T) nos anos de 2012 e 2016.

METODOLOGIA

Estudo de coorte com dados retrospectivos que avaliou 27 pacientes, sendo 4 com XLA (4 homens), 10 com A-T (9 homens), e 13 com ICV (6 homens). O diagnóstico de IDP seguiu os critérios do PAGID-ESID. Os dados clínicos, antropométricos e os exames laboratoriais do perfil lipídico, glicemia e PCR ultrassensível foram coletados dos prontuários dos pacientes nos anos de 2012 e 2016.

RESULTADOS

Os pacientes com XLA apresentaram aumento do IMC ($p=0,002$) e da circunferência abdominal ($p<0,001$) com o decorrer do tempo. Em relação aos biomarcadores os pacientes A-T apresentaram aumento estatisticamente significante do colesterol ($p=0,021$) e os pacientes com ICV do LDL-c ($p= 0,022$) e da PCR ultrasensível ($p=0,017$).

CONCLUSÃO

Pacientes com IDP apresentam risco para o desenvolvimento de doenças crônicas o que pode comprometer ainda mais o funcionamento do sistema imunológico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL DE PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR COMO PREDITORES NO AUMENTO DO RISCO CARDIOVASCULAR

Autores: ALDRINA L. S COSTA HONORATO; VIVIAN MARQUES M. SUEN

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: aldrinalaura@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são aquelas que afetam o sistema circulatório, ou seja, os vasos sanguíneos e o coração. Como resultado do desequilíbrio dos mecanismos da fisiologia natural do músculo cardíaco, vários sintomas e doenças manifestam-se, sendo a doença arterial coronária (DAC) e a aterosclerose as que mais acometem a população. A deposição de gordura na região abdominal caracteriza a obesidade abdominal visceral, que é o mais grave fator de risco cardiovascular do que a obesidade generalizada. Indivíduos com Hipercolesterolemia Familiar (HF), mesmo sem possuir outros fatores de risco para a DAC, apresentam processo aterogênico muito acelerado, com mortalidade precoce, assim, a presença concomitante de obesidade centralizada a um ou mais distúrbios metabólicos caracterizam a síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e a circunferência abdominal de pacientes com diagnóstico de Hipercolesterolemia Familiar.

METODOLOGIA

Foi realizada uma triagem de pacientes com lipidograma realizados entre os meses de junho de 2014 a junho de 2015. Partindo-se de um total de 17.017 pacientes, excluindo-se causas externas de aumento de LDL-c, foram selecionados 218 pacientes com diagnóstico clínico da doença, desses, 50 se enquadraram em todos os requisitos para pesquisa, sendo classificados entre 8 e 71 anos de idade, onde os mesmos vieram ao Hospital das Clínicas para coleta de plasma para análise do lipidograma, fazer avaliação antropométrica e bioimpedância.

RESULTADOS

A amostra total foi classificada como acima do peso com predominância do quadro sobrepeso e obesidade associado a um aumento do risco de problemas cardiovasculares em decorrência da presença de circunferência da cintura acima dos valores recomendados. Observamos na amostra total uma média de 27,73±6,81Kg/m2 para o IMC e de 94,35±17,35 cm para circunferência abdominal.

CONCLUSÃO

As consequências do colesterol elevado, somado ao sobrepeso/obesidade e elevação da circunferência abdominal levam ao aumento de eventos cardiovasculares, assim, faz-se necessária a devida conscientização em especial a este grupo sobre a doença, seus riscos e o autocuidado, uma vez que a falta de informação pode refletir e interferir negativamente no consumo alimentar e na saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA

Autores: LÍVIA GUSSONI BASILE; THAINA LIMA DE OLIVEIRA; CLAUDIA GONÇALVES DE LIMA; AMANDA MARIA GONÇALVES DE LIMA

Instituição: Universidade Federal da Grande Dourados

Contato: liviabasile@ufgd.edu.br

INTRODUÇÃO

O número de pessoas idosas está cada vez maior no Brasil. Devido ao envelhecimento acontecem as alterações fisiológicas, que ocorrem involuntariamente e caracterizam essa fase. Com isso, o estado nutricional acaba comprometido, assim como, ocorre uma contribuição para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão arterial sistêmica.

OBJETIVOS

Analisar o estado nutricional e fatores de risco para Hipertensão Arterial Sistêmica de idosos atendidos no ambulatório de nutrição em geriatria de um Hospital Universitário de Dourados-MS.

METODOLOGIA

Foram incluídos na pesquisa 14 pacientes, com idade igual a superior a 60 anos, não indígenas e que concordaram em participar. Foram avaliados dados antropométricos de peso e altura para o cálculo do IMC, e a circunferência da cintura; dados de consumo alimentar obtidos pela média de dois recordatórios de 24 horas; e dados como doenças presentes, nível de escolaridade, tabagismo, sedentarismo, etilismo e antecedentes familiares de doenças. Quanto ao consumo alimentar, foi avaliado de acordo com as Dietary Reference Intakes DRI's, 2005, 2019. Todos os dados coletados foram digitados em uma planilha eletrônica, do software Excel do Office Microsoft 2010 e os recordatórios de 24 horas foram calculados no software AvaNutri Revolution®.

RESULTADOS

Foram avaliados 14 pacientes idosos, predominantemente do sexo feminino (85,71%), com doenças variadas, sendo a hipertensão arterial sistêmica a mais prevalente (78,57%). Na avaliação antropométrica, a classificação do IMC mais encontrada foi obesidade (57,14%) e quanto a circunferência da cintura, foi de muito alto risco para doenças metabólicas (85,71%). Já nos demais dados coletados evidenciou-se que a maior parte estudou até o ensino fundamental (42,85%), nunca fumou (64,28%), é sedentária (71,42%), e seus antecedentes familiares em sua maioria tinha diabetes mellitus (35,71%). O consumo alimentar dos pacientes, teve como resultado o grande número de inadequação, obteve-se uma média de energia de 71,51% de adequação; valores de carboidrato, proteínas e sódio >100%; enquanto de lipídios, cálcio, sódio, potássio, magnésio e fibras <100%. Foi possível identificar que a população apresenta uma série de características que reduzem a qualidade de vida, além de serem fatores de risco para doenças comuns em idosos.

CONCLUSÃO

Foi evidenciado alta prevalência de hipertensão, obesidade, muito alto risco para doenças cardiovasculares, baixo nível de escolaridade, consumo inadequado de energia e nutrientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL, EXAMES BIOQUÍMICOS E CONSUMO ALIMENTAR EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: PAULA BORTOLETO; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: paula_bortoleto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O excesso de peso figura entre os fatores de risco para as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), as quais representam as principais causas de morbimortalidade no Brasil. Por outro lado, o paradoxo da obesidade tem sido discutido, pois alguns indivíduos obesos não desenvolvem tais enfermidades.

OBJETIVOS

Buscar associações entre estado nutricional, exames bioquímicos e consumo alimentar de pacientes com sobrepeso atendidos em uma Clínica-escola de São Paulo, entre julho e dezembro de 2018.

METODOLOGIA

Tratou-se de estudo transversal com a análise dos dados de prontuários de pacientes adultos, homens e mulheres, com IMC acima de 25kg/m2. Os dados dos pacientes foram coletados em prontuários, com ênfase em exames bioquímicos; consumo alimentar e avaliação do estado nutricional. Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), concordando em participar da pesquisa.

RESULTADOS

Foram avaliados 35 pacientes, com idade média de 41 anos, sendo a maioria mulheres (57,1%). O IMC médio encontrado foi de 27,8kg/m², bastante similar entre homens e mulheres. O mesmo ocorreu para CA, cuja média foi de 94,7cm, bastante similar entre homens e mulheres. Entretanto, o que dentre os pacientes que tinham risco cardiovascular muito alto (48,6%; n=17) as mulheres eram a maioria (n=14). Apenas 14% dos pacientes relataram diagnóstico prévio de Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial. A maior parte dos pacientes (80%) apresentavam valores de glicemia normal e perfil lipídico desejável. O consumo médio diário de energia foi de 1933,8kcal/dia. Foi relatado o consumo de uma porção por dia de carne bovina ou frango (28,6%), 2 porções diárias (51,4%), não consumiam carne (17,1%) e aversão a carne (2,85%), mas nenhum era vegetariano. Os suplementos alimentares mais consumidos foram: vitamina D (28,6%), polivitamínicos (17,1%) e ômega-3 (11,4%). Observou-se que 51,4% dos pacientes usavam algum medicamento e 33,3% consumiam três ou mais fármacos. Observou-se uma correlação forte e significativa entre IMC e CA (r=0,70; p<0,001). Foi encontrada uma associação entre valores de HDL-c e IMC, sendo que 66,7% dos pacientes com obesidade grau I tinham níveis baixos de HDL (p<0,001).

CONCLUSÃO

Dentre os pacientes estudados, foi observada uma associação significativa entre o excesso de peso e baixos valores de HDL-c, considerado fator de risco para as DCNT, em especial as doenças cardiovasculares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

ESTUDO PARA ADAPTAÇÃO DO APLICATIVO NEFRODIET À POPULAÇÃO BRASILEIRA: ÂMBITO NUTRICIONAL

Autores: ARIANE COSTA TELLES; MATEUS DELMÔNICO; HERBERT HENRIQUE CAPUCI; PAULO ESTEVÃO PEREIRA; WILLIAM ALEXANDRE MANZAN; SELMA SANCHES DOVICHI

Instituição: UFTM

Contato: selma.dovichi@uftm.edu.br

INTRODUÇÃO

O aplicativo espanhol Nefrodiet foi idealizado para auxiliar indivíduos com Insuficiência Renal Crônica em pré-diálise, hemodiálise ou diálise peritoneal a controlarem seu consumo alimentar. Permite ao usuário acompanhar quantitativamente o consumo dos principais componentes nutricionais - fósforo, potássio, sódio, proteínas, carboidratos, Calorias, umidade, índice glicêmico, carga glicêmica e taxa fósforo/proteína. Considerando que as nefropatias são um problema de saúde pública, que ocorrem alterações das necessidades nutricionais e que o controle da ingestão alimentar desses pacientes é precário e pode desencadear complicações graves, este aplicativo será de grande valia.

OBJETIVOS

Realizar a adaptação do aplicativo para a população brasileira.

METODOLOGIA

Pesquisa bibliográfica em tabelas de consumo alimentar, de medidas caseiras, de composição nutricional dos alimentos e de literatura da dietoterapia específica.

RESULTADOS

Foi determinada uma lista de 1887 alimentos consumidos pela população brasileira, divididos em 22 grupos alimentares. Os alimentos/preparações foram listados com informações se são crus ou cozidos, sofreram remolho ou não, se tiveram ou não adição de óleo e/ou sal, entre outras características. As medidas caseiras foram pesquisadas em utensílios e em 100g do alimento/preparação. Os valores da Calorias, umidade, carboidrato disponível, proteína total, potássio, fósforo, sódio total e taxa fósforo/proteína foram obtidos de tabelas brasileiras de composição nutricional e de rótulos de produtos, seguindo essa ordem de prioridade. O índice e carga glicêmica foram pesquisados a partir de tabelas específicas. Foi consultado o material disponibilizado pela Sociedade Brasileira de Nefrologia e outros materiais bibliográficos para estipular as recomendações nutricionais para nefropatas em pré-diálise, hemodiálise e diálise peritoneal.

CONCLUSÃO

A lista de alimentos elaborada contém quantidade significativa de alimentos e informações nutricionais que poderão auxiliar no tratamento de doentes renais no controle da ingestão de nutrientes. O levantamento de dados de alimentos e composição nutricional mostrou que é possível adaptar o aplicativo à população brasileira, considerando que estão à disposição as informações necessárias. Todavia, nota-se que a minoria dos alimentos/preparações conta com os dados de IG e CG, evidenciando a necessidade do desenvolvimento de uma tabela brasileira com esses valores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DO EFEITO ANTIAGING DE NUTRICOSMÉTICOS À BASE DE COENZIMA Q10, RESVERATROL E CHÁ VERDE

Autores: GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; IVONE IKEDA MORIMOTO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

A população mundial está envelhecendo e a expectativa de vida aumentando. Com isso, a preocupação com a saúde e com a estética ampliou a procura por métodos antienvelhecimento

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi analisar a eficácia de suplementos alimentares comercializados com alegação antiaging com foco nos compostos bioativos resveratrol, coenzima Q10 e chá verde.

METODOLOGIA

A metodologia consistiu em pesquisar suplementos alimentares desses compostos com alegação antiaging disponíveis no mercado e procedeu-se à análise da eficácia destes produtos buscando-se artigos científicos relacionados ao tema. Foram selecionados e analisados 16 produtos com alegação de combate e/ou retardo do envelhecimento cutâneo.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que a grande maioria dos estudos referentes à coenzima Q10, resveratrol e chá verde não explicitam de maneira específica sua ação mediante suplementação por via oral no combate ao envelhecimento precoce ou retardo da senescência do tecido cutâneo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a alegação de antienvelhecimento das substâncias pode estar relacionada aos seus efeitos antioxidantes que poderiam evitar, em conjunto com hábitos alimentares e de vida mais saudáveis, o envelhecimento da pele e cabelo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EVIDÊNCIAS DOS EFEITOS BENÉFICOS DA DIETA COM BAIXA CONCENTRAÇÃO DE FODMAP EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL E SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELÍACO

Autores: ARYANE LEANDRO YAMAMOTO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; CILENE DA SILVA G RIBEIRO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

Pacientes que apresentam Síndrome do Intestino Irritável (SII) e Sensibilidade ao Glúten não Celíaco (SGNC) possuem absorção gastrointestinal diferente das pessoas com as funções intestinais normais. Os predispostos, ao consumirem determinados alimentos, são acometidos por sintomas desconfortáveis na sua retirada e quando voltam a ingerir os mesmos reaparecem. A dieta FODMAP é caracterizada pela junção de carboidratos de cadeia curta, como oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis, os quais são mal absorvidos pelo intestino delgado.

OBJETIVOS

Deste modo, este trabalho de revisão literária tem por objetivo identificar a eficácia da dieta baixa em FODMAP nos pacientes com SII e SGNC, indicar o tempo de uso e analisar quais os sintomas decorrentes apresentam redução durante o tratamento.

METODOLOGIA

Esta pesquisa é uma revisão de literatura, onde foram utilizados bancos de dados Google Scholar e Pubmed, nas línguas português e inglês, no período de 2010 a 2018. Realizou-se o processo de seleção de artigos em três fases. Primeiro, por meio da análise dos títulos, com 942 achados, em seguida com a leitura dos resumos obtendo 41 artigos. Na sequência, foi efetuada a leitura completa dos estudos, partindo dos pontos chaves: número de dias necessários de dieta para obter resultados e a análise dos sintomas amenizados, sob eficácia da dieta no tratamento e a amostra dos participantes maior que 20 participantes, pois quantidade inferior não garante tamanho de participantes relevantes. Os estudos que não abordassem ambos os critérios, não foram aceitos para a análise. E dessa seleção chegou-se a 13 artigos que atendiam aos critérios estabelecidos.

RESULTADOS

Como foi possível observar nos artigos encontrados, a dieta com baixo teor de FODMAP em pacientes com ambas as doenças se beneficiam com a redução dos sintomas, em um período mínimo de duas semanas.

CONCLUSÃO

Assim, conclui-se que a fim de que a dieta seja eficaz na sua ação, o paciente deverá seguir orientações e acompanhamento do nutricionista, e este avaliar as evoluções e se necessário realizar adaptações que a situação exigir. Tendo em vista este ser um assunto recente e ainda com poucos estudos no Brasil, não foi possível encontrar artigos em alguns bancos de dados, assim como número maior de estudos, no entanto acredita-se que no futuro será abordado com maior ênfase, aprofundamento e prática pelos profissionais da saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EVOLUÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS COM CARDIOPATIAS CONGÊNITAS EM ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL

Autores: BEATRIZ TALASSI; TULIO KONSTANTYNER; HEITOR LEITE; STELA MIRANDA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Contato: beatriztalassi@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Cardiopatias congênitas são malformações do coração ou dos grandes vasos intratorácicos com repercussões sobre o crescimento físico nos primeiros anos de vida.

OBJETIVOS

Descrever as características clínicas e antropométricas de crianças com cardiopatias congênitas acompanhadas em ambulatório público especializado.

METODOLOGIA

Coorte retrospectiva com informações de banco de dados secundários de 168 crianças, acompanhadas por 12 meses no período de janeiro/2002 a abril/2019. Para o diagnóstico do estado nutricional, utilizou-se os critérios da Organização Mundial da Saúde (OMS/2006-2007), conforme a classificação dos índices antropométricos em escore-z de peso para idade (Z-P/I), estatura para idade (Z-E/I) e índice de massa corporal para idade (Z-IMC/I).

RESULTADOS

A mediana (IIQ) de idade das crianças foi de 7,02 (3,75; 14,61) meses, sendo 50,0% (n=84) do sexo masculino. Mais da metade da amostra (50,3%) apresentava lesão cardíaca cianogênica e 73,5% (n=122) foram submetidas à cirurgia, sendo que em 74,4% (n=90) destas, a cirurgia ocorreu antes da primeira consulta. A evolução antropométrica foi avaliada em 131 crianças. Na primeira avaliação, 81,7% (n=107) foram classificadas como desnutridas por pelo menos um dos três índices antropométricos, e 47,7% (n=51) desnutridas por todos os índices. Dentre os pacientes desnutridos, 77,6% (n=83) estavam abaixo de -2DP do Z-E/I e 83,2% (n=89) do Z-P/I. Todos os índices antropométricos encontravam-se em média, abaixo de -2, estando o Z-P/I (-2,88±1,64) mais comprometido que o Z-E/I (-2,46±1,57). No decorrer de 12 meses, houve melhora do estado nutricional de acordo com os três índices. Especialmente para Z-IMC/I, 59,2% (n=42) das crianças inicialmente classificadas como desnutridas, passaram para a condição de eutrofia. Esta tendência não foi observada para o Z-E/I, pois somente 18,1% (n=15), recuperaram a estatura normal. Das crianças que estavam desnutridas, 60,7% (n=65) tiveram pelo menos um dos índices antropométricos normalizados.

CONCLUSÃO

O impacto da cardiopatia congênita sobre o estado nutricional é traduzido pela desnutrição crônica. Houve recuperação nutricional da maioria das crianças em 12 meses, porém a recuperação da estatura necessitaria de um período maior. Isto ressalta a importância de um serviço público especializado em suporte nutricional para reduzir o impacto negativo da doença sobre o estado nutricional.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EVOLUÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA E PERFIL DE PACIENTES COM DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Autores: JÚLIA ZERBETTO RAMOS; TELMA MARIA BRAGA COSTA; DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTTA; GABRIELA PAP SILVA

Instituição: UNAERP

Contato: juliazramoss@gmail.com

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são consideradas as principais causas de óbitos no mundo, sendo que 20% das mortes ocorrem em países de alta renda. As DCNT são patologias multifatoriais com longos períodos de latência e origem não infecciosa que se desenvolvem ao longo da vida, sendo as que mais demandam ações e procedimentos de serviços de saúde, compreendendo os seguintes grupos: as Doenças Cardiovasculares (DCV), Diabetes Mellitus (DM), doenças renais, câncer e doenças respiratórias crônicas.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência das principais DCNT, o estado nutricional e a qualidade da dieta de pacientes (casos novos do segundo semestre de 2017) de uma clínica-escola, através de dados secundários (análise dos prontuários).

METODOLOGIA

Foi realizada consulta de 55 prontuários dos pacientes de todas as faixas etárias e ambos os sexos, que iniciaram acompanhamento nutricional no segundo semestre de 2017 da referida Clínica-Escola de Nutrição (sendo considerados os casos novos a partir de 31 de julho até 01 de dezembro. Foi coletada as informações da anamnese (primeira consulta), pelo menos um recordatório alimentar de 24 horas, resultados de exames bioquímicos e dados antropométricos (peso, estatura, pregas cutâneas e circunferências). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Ribeirão Preto (CAAE 75000117.0.0000.5498).

RESULTADOS

As DCNT mais prevalentes foram Hipertensão Arterial Sistêmica e Obesidade com prevalência de 52,73% (n=29), seguida pela Diabetes Mellitus Tipo II (23,64%; n=13), e dislipidemia (21,82%; n=12). Em relação ao estado nutricional destes pacientes, observou-se que em todas as faixas etárias prevaleceram o excesso de peso e a obesidade, atingindo à 100% (n=5) das crianças, 57,14% (n=4) dos adolescentes, 88% (n=22) dos adultos e 88,9% (n=16) dos idosos. Sobre a qualidade global da dieta, obteve-se que 65,2% (n=15) dos pacientes avaliados pelo IQD-R obtiveram pontuação entre 51-80 pontos, sendo classificados em “dieta que necessita de modificação”, e observou-se que a qualidade da dieta melhora na fase adulta e na velhice em comparação às crianças e adolescentes.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos neste trabalho, sugerem que o estado nutricional dos pacientes associado à qualidade global da dieta, ou seja, ao seu consumo alimentar, podem estar relacionados à prevalência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

EVOLUÇÃO DO INDIVÍDUO EM PACIENTES COM ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA

Autores: PIERO CIFALI; LAURA DINIZ STECANELA; THAYNÁ PALMEIRA SILVA; LARISSA RUSSIO; LUCIANA T. TEIXEIRA RESENDE

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: nutri.pierocifali@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares são caracterizados por uma perturbação persistente na alimentação. Estima-se que a bulimia e a anorexia nervosas atinjam respectivamente de 1% a 4,2% das mulheres no Brasil, e a prevalência no mundo nas últimas cinco décadas é de 1% a 3% das mulheres jovens.

OBJETIVOS

Caracterizar a bulimia e anorexia nervosas e seus aspectos nutricionais.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa com coleta de artigos científicos entre os anos de 2002 e 2018 obtidos através da técnica booleana and/or por meio das bases de dados do Science Direct, PubMed, Scielo e trabalhos do Instituto de Psiquiatria do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

RESULTADOS

A anorexia é restritiva quando não apresenta em três meses comportamentos compulsivos ou purgativa e a perda de peso foi conseguida por meio de dietas ou excesso de exercícios ou compulsão alimentar purgativa quando nos últimos três meses houve comportamentos de com. Já na bulimia nervosa, há o comportamento purgativo após ingestão alimentar ou a ingestão de grandes quantidades de alimentos em curto espaço de tempo. Um programa chamado de New Moves sobre transtornos alimentares e obesidade foi feito em meninas de escolas públicas de São Paulo, onde utilizaram-se técnicas comportamentais efetivas como a teoria sociocognitiva e entrevista motivacional. Foram feitas apresentações de tópicos como o tempo de atividade física, limitação de alimentos como refrigerantes e salgados de cantinas por bagel integral, água aromatizada com frutas, iogurtes com frutas entre outros alimentos in natura ou minimamente processados e participação de familiares no dia a dia das meninas. Entretanto, outro estudo que analisa a anorexia e bulimia nervosas as apresentam respectivamente pela alta ingestão de alimentos fontes de carotenos como cenoura e mamão o que caracteriza tais indivíduos com hipercarotenemia e a alta ingestão calórica variando de 2 a 5 mil calorias em uma refeição onde os alimentos são refrigerantes e biscoitos promovendo a falta de controle alimentar. Já o Ambulim evidenciou pacientes com anorexia nervosa desnutridos e consequentemente com alto hormônio liberador de corticotrópico, o que leva a perda de peso e assim diminuição do hormônio da saciedade, a leptina e a bulimia nervosa, que por muitas vezes se caracteriza-se pelo aumento da glicemia e insulina em jejum pós atividade bulímica.

CONCLUSÃO

Evidenciou-se na literatura que são necessárias atenções especiais para indivíduos com transtornos alimentares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

FACILITAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FODMAPS POR MEIO DE UMA PLATAFORMA DIGITAL PARA NUTRICIONISTAS

Autores: ESTHER DANTAS DA SILVA; LUCAS ARRUDA BONSERVIZZI; LUCIANA MIYUKI YAMASHITA; RODRIGO GALZERANO BALDO; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES

Instituição: Universidade Estadual de Campinas

Contato: nutri.esther86@gmail.com

INTRODUÇÃO

A síndrome do intestino irritável (SII) é uma desordem funcional intestinal cujos sintomas gastrointestinais podem estar relacionados à ingestão de FODMAPs. Embora a abordagem dietética baixa em FODMAPs seja terapia de primeira linha para o controle dos sintomas, ainda é um desafio quantificar a ingestão desses carboidratos. O uso de questionários de frequência alimentar (QFA) e o desenvolvimento de tecnologias tem ajudado a superar esse desafio.

OBJETIVOS

Desenvolver e testar a qualidade de usabilidade de uma plataforma digital online quando usada por nutricionistas a qual abriga um QFA curto que possibilita a triagem do consumo de FODMAPs com o auxílio de fotografias dos alimentos.

METODOLOGIA

Utilizou-se o QFA curto para avaliação do consumo de FODMAPs e o manual fotográfico com suas referidas porções alimentares desenvolvidos em uma tese de mestrado da UNICAMP. A nível técnico, as linguagens utilizadas no website foram Hypertext Markup Language (HTML), Cascading Style Sheets (CSS), TypeScript (TS), C# e Structured Query Language (SQL) e, como frameworks, o Angular, no frontend, e APS.NET Core, no backend. O conteúdo científico foi elaborado através de revisão de literatura sobre FODMAPs e SII. Utilizou-se o System Usability Scale (SUS), método que mede o nível de concordância do usuário com temas relacionados à usabilidade após interação com o sistema avaliado. Quatorze nutricionistas clínicos participaram dessa etapa.

RESULTADOS

A plataforma desenvolvida é voltada para nutricionistas clínicos e pesquisadores da área e abriga a versão online do QFA curto para Avaliação do Consumo de FODMAPs e do Manual Fotográfico de Porções Alimentares para Quantificação de FODMAPs. Versões para download desses materiais estão disponíveis na plataforma. Ao final do preenchimento do QFA online são gerados relatórios que quantificam a consumo diário de FODMAPs e apontam os alimentos que mais contribuíram para o consumo de FODMAPs nos últimos 3 meses. A plataforma é composta por conteúdo científico e dispõe de um material de apoio para profissionais de saúde. O SUS gerou um score médio de 71±21, indicando que o sistema apresentou boa usabilidade.

CONCLUSÃO

Este trabalho reforça o potencial da tecnologia na avaliação do consumo alimentar pois desenvolveu uma ferramenta que facilita a avaliação do consumo de FODMAPs, a qual abriga um QFA curto e um manual fotográfico que são aplicados online. A quantificação automática de FODMAPs permite avanço de pesquisas na área, pois reduz tempo e recursos do pesquisador.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

"FAT TALK" E O IMPACTO NA SAÚDE

Autores: GIOVANNA CARVALHO A SILVA; MARLE ALVARENGA; ALINE DE PIANO GANEN

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: nutricionistagiovannaca@gmail.com

INTRODUÇÃO

O termo "Fat Talk" se refere às conversas negativas sobre a imagem corporal, o que é comum em todas as idades. Este comportamento envolve pensar, ouvir e falar negativamente sobre si.

OBJETIVOS

Descrever os efeitos de "Fat Talk" na saúde.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica, com busca na literatura, nas bases de dados do Science Direct, PubMed e Scielo, de periódicos publicados em inglês, desde 2002, foram localizados 69 artigos com o termo “fat talk” destes, 64 são de avaliação e 5 de revisão.

RESULTADOS

FT pode implicar em prejuízos à saúde mental. Engajar-se e estar exposto ao FT está fortemente associado à insatisfação corporal e idealização da magreza, favorecendo também o desenvolvimento de transtornos alimentares. Na presença de transtorno alimentar, o FT tem o papel potencial na manutenção da sintomatologia e preocupação com o peso e a forma física. O FT no contexto familiar impacta negativamente no processo de alimentação saudável e intuitiva das crianças e adolescentes, por outro lado, a diminuição do FT pela família promove melhora no comportamento alimentar e redução de peso em crianças com obesidade. Estudos que propuseram a diminuição no engajamento de FT, mostraram-se promissores para a promoção de imagem corporal positiva entre mulheres jovens e adolescentes, aumentando a autoestima e satisfação corporal.

CONCLUSÃO

Apesar da relevância do tema, não há nenhum estudo nacional. Destaca-se a importância de estudos em virtude das consequências do FT, bem como da necessidade de estratégias preventivas deste comportamento para evitar os riscos causados na saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

FIBROMIALGIA: ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS ALIMENTARES E SEVERIDADE DA DOENÇA EM BRASILEIRAS USUÁRIAS DE REDES SOCIAIS

Autores: RITA DE CASSIA DE SOUZA FERNANDES; NOELI APARECIDA ROSA DE MORAIS; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: noeli.rosa@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Fibromialgia (FM) é uma doença reumatológica caracterizada por dor difusa e crônica no sistema musculoesquelético, sendo que vários os fatores podem levar à piora da sintomatologia, dentre os quais estão o excesso de peso e hábitos alimentares inadequados, bem como sua interação.

OBJETIVOS

Descrever e analisar a relação entre estado nutricional, hábito alimentar e severidade da doença de brasileiras com FM, usuárias de redes sociais.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo de delineamento transversal, com coleta de dados online, cuja população foi composta por mulheres fibromiálgicas maiores de 18 anos. Foram avaliados o impacto da doença na qualidade de vida, o hábito alimentar e o estado nutricional das participantes, respectivamente, por meio do "Fibromyalgia Impact Questionnaire"; "Teste Como está sua alimentação?" do Guia Alimentar para a População Brasileira e pelo Índice de Massa Corporal (IMC), a partir do peso e a altura referidos. Os resultados foram analisados em distribuição percentual e medidas de tendência central, além da utilização do teste qui-quadrado, correlação de Spearman e teste Kruskall-Wallis ($p<0,05$). O estudo faz parte de um projeto maior, aprovado sob o número CAAE: 50839915.9.0000.0084 pelo Comitê de Ética da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 277 mulheres, com idade média de 42,3 anos (DP=10,05), sendo observado grande impacto na qualidade de vida pela severidade da doença (82,46 ± 12,09 pontos). O IMC médio observado foi de 28,18kg/m² (DP=6,14), sendo que 36,1% das participantes foram classificadas como em sobrepeso e 32,9% tinham obesidade. Apenas 13,9% possuíam uma alimentação e hábito de vida saudável, evidenciadas pelo baixo consumo diário dos grupos das frutas e sucos naturais (24,2%); legumes e verduras (13,4%); leguminosas (40,8%); peixes (10,5%); leites e derivados (16,2%) e líquidos (29,2%). Apenas 10,1% das mulheres ultrapassaram a recomendação do consumo de doces e 3,2% de frituras e embutidos. Não foram observadas correlações estatisticamente significativas entre os escores finais dos questionários aplicados, sendo observada apenas uma correlação fraca entre aumento da idade e melhores hábitos alimentares ($r=0,15$; $p=0,012$) e maior IMC ($p=0,052$).

CONCLUSÃO

Ainda que se desconheçam exatamente as interações e recomendações específicas para pacientes com FM, é inegável a importância de um tratamento multidisciplinar, individualizado e humanizado, assim como a realização de mais ensaios-clínicos elucidar tal temática.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

GLICEMIA E EXPRESSÃO DE NF-kB EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA: HÁ RELAÇÃO?

Autores: KAREN S COUTINHO WOLINO; BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; JAQUELINE ERMIDA BARBOSA; CLAUDIO TINOCO MESQUITA; DENISE MAFRA; LUDMILA FERREIRA MF CARDOZO; MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: karenscoutinho@gmail.com

INTRODUÇÃO

A doença arterial coronariana (DAC) é caracterizada pelo processo de aterosclerose que leva a ativação de fatores de transcrição como o fator nuclear - kappa B (NF-κB), que por sua vez, pode aumentar a transcrição de citocinas pró-inflamatórias. O excesso de citocinas inflamatórias pode prejudicar a sinalização da insulina e diminuir a entrada de glicose na célula levando à hiperglicemia, agravando ainda mais a disfunção endotelial presente na DAC.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi investigar a relação entre as concentrações plasmáticas de glicose e a expressão do RNAm do NF-κB em pacientes com DAC.

METODOLOGIA

Foram selecionados 39 pacientes (H= 19/ M= 20) com DAC (61,8 ± 7,4 anos, IMC= 28,4 ± 5,0 Kg/m2). A concentração plasmática de glicose foi determinada usando kits Bioclin? A expressão do RNAm do NF-κB foi realizada através da técnica de PCR em tempo real.

RESULTADOS

Dos pacientes estudados 28,2% apresentavam sobrepeso e 43% apresentavam obesidade. A média da concentração de glicose e da expressão do RNAm do NF-κB foi respectivamente de 117,5 ± 75,1 mg/dL e 1,7 ± 1,1. Foi encontrado uma correlação positiva entre a expressão do NF-κB com as concentrações de glicose (r= 0,008; p= 0,02).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostram uma relação positiva entre a expressão do NF-κB com a glicose.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

GRAU DE OBESIDADE E CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: TAMARA GOMES MACHADO GHEDINI; AMANDA ELIZA MATOS; LUDIMILA GUILHERME SILVEIRA; MAYARA MELO E SOUZA; LETÍCIA MAMBELI HATTORI; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA

Instituição: Universidade de Franca

Contato: ttamaramachado@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O aumento dos índices de obesidade fez crescer o número de indivíduos que recorrem à cirurgia bariátrica como alternativa para o emagrecimento quando as demais modalidades terapêuticas não foram bem-sucedidas.

OBJETIVOS

Identificar o grau de obesidade e descrever as características da composição corporal de indivíduos candidatos à cirurgia bariátrica.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado com 69 indivíduos candidatos à cirurgia bariátrica em acompanhamento pré-operatório em um centro multidisciplinar. As medidas antropométricas de peso e estatura foram aferidas para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e para a obtenção da composição corporal foi usado o aparelho de bioimpedância elétrica Inbody®. Utilizou-se a classificação do IMC preconizada pela Organização Mundial de Saúde.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 71% de mulheres e a média da idade dos participantes foi de 36,2 ± 10,3 anos. De acordo com a classificação do IMC, uma mulher apresentava obesidade grau I e 23 indivíduos se encontravam com obesidade grau II. 38 participantes apresentavam IMC entre 40 e 50 kg/m² e outros 7 tinham IMC igual ou maior que 50 kg/m², sendo considerados com superobesidade. A média da porcentagem de adequação do peso corporal foi de 198 ± 25,4%, sendo os valores mínimo e máximo iguais a 157 e 272%, respectivamente. A média da porcentagem de gordura corporal dos indivíduos correspondeu a 49,5 ± 4,5% e o exame de bioimpedância elétrica revelou que a área corporal com maior concentração de tecido adiposo foi a dos membros superiores, com porcentagem média de adequação de 907,3 ± 513,6%. As porcentagens médias de adequação da gordura corporal da região abdominal e dos membros inferiores foram: 540,5 ± 110,9% e 362,7 ± 120,2%, respectivamente. A média dos valores de massa muscular esquelética foi de 33,9 ± 6,4kg e dentre os 15 indivíduos com maiores valores, 10 tinham 30 anos ou menos.

CONCLUSÃO

Os indivíduos candidatos à cirurgia bariátrica eram majoritariamente adultos jovens, com IMC superior a 40 kg/m² e alta porcentagem de gordura corporal. Houve predomínio de concentração do tecido adiposo na região dos membros superiores e a massa muscular esquelética esteve diminuída.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

IMPACTOS DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NO TRATAMENTO DO CÂNCER: PERCEPÇÃO DE NUTRICIONISTAS CLÍNICOS BRASILEIROS COM EXPERIÊNCIA EM ONCOLOGIA PEDIÁTRICA

Autores: RITA C. SOUZA FERNANDES; NILVANE OLIVEIRA ROCHA; MONICA G. NEUMANN SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nilvaneoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO

Dificuldades de aceitação alimentar em crianças com câncer têm impactado na recuperação e amenização dos possíveis efeitos colaterais decorrentes do tratamento. A gastronomia hospitalar pode ser uma aliada ao despertar a criatividade e o interesse infantil pelo momento de refeição.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção de nutricionistas clínicos brasileiros com experiência na área de oncologia pediátrica quanto aos impactos da gastronomia hospitalar no tratamento do câncer infantil.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal com abordagem qualitativa, realizado entre fevereiro e maio de 201s8 por meio de coleta online realizada pelo Google Forms. Foram abordados nutricionistas clínicos com experiência em oncologia pediátrica sobre quais fatores da gastronomia hospitalar observados em sua prática aumentavam/favoreciam a aceitação alimentar dos pacientes, como o preparo, apresentação e montagem das refeições, além da necessidade de capacitação de funcionários. Foram respeitadas as questões éticas e a pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética da Plataforma Brasil sob o número CAAE: 74854117.3.0000.0084.

RESULTADOS

Responderam ao questionário 38 nutricionistas clínicos, 55,3% residentes na Região Sudeste: 89,5% conheciam o conceito de gastronomia hospitalar. Verificou-se que 68,4% acreditam que devem ser contratados funcionários com especialização ou atuação focada em gastronomia hospitalar e 100,0% reconhecem a necessidade de investir em capacitação da equipe atual. Houve concordância por todos os nutricionistas que a oferta das refeições com montagem de forma lúdica (formatos e cortes diferenciados) traz impactos positivos na aceitação alimentar, seguido por servir os alimentos na temperatura sensorialmente adequada (97,4%); oferta de alimentos com cores diferenciadas no prato e em bandejas específicas para o público infantil (92,4%); evitar fortes aromas nas preparações e incluir no cardápio receitas com adição de suplementos alimentares (89,5%). O uso de talheres infantis (73,7%) e de ervas aromáticas (65,8%) foram os menos citados.

CONCLUSÃO

A gastronomia hospitalar e seus impactos positivos no tratamento oncológico infantil trazem um desafio aos nutricionistas brasileiros em propor estratégias viáveis economicamente para atender às expectativas do público infantil, demonstrando a necessidade do aumento dos investimentos na área para sua promoção, inserção e manutenção, principalmente nos hospitais públicos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

INFLUÊNCIA DO TEMPO DE DIÁLISE SOBRE OS PARÂMETROS DE CÁLCIO, FÓSFORO E PARATORMÔNIO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS

Autores: THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; VITÓRIA RIBEIRO MENDES; CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; GILMARA PÉRES RODRIGUES; BETÂNIA JESUS S ALMENDRA FREITAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: thaisnogueiranutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

Estudos evidenciam que o período prolongado de diálise exerce influência direta sobre o parênquima renal residual, e a depender da intensidade da perda de néfrons funcionais, se irreversível e/ou continuada, pode modificar parâmetros de compostos orgânicos, tais quais cálcio, fósforo e paratormônio, que nessas condições agravam o quadro do paciente renal crônico.

OBJETIVOS

Determinar a Influência do Tempo de Diálise sobre os Parâmetros de Cálcio, Fósforo e Paratormônio em Pacientes Renais Crônicos.

METODOLOGIA

Estudo transversal quantitativo, desenvolvido com 50 pacientes, distribuídos em dois grupos: com até 5 anos de diálise (n=24), e com mais de 5 anos de diálise (n=26). Para a avaliação do cálcio, fósforo e paratormônio foram considerados os valores obtidos de dosagens realizadas no último mês, descritos no prontuário dos pacientes. Realizaram-se análises estatísticas no SPSS, versão 22.0, aplicando-se os testes t de Student, Teste de Fisher e Teste Qui-Quadrado, com nível de significância adotado de 95% ($p < 0,05$). O parecer de número 2.527.329 responde ao cumprimento das exigências éticas.

RESULTADOS

Observou-se que 52% da amostra realizava diálise há mais de 5 anos. Entre os pacientes com menos de 5 anos de diálise, 66,7 % (n=16) eram do sexo masculino e 33,3% (n=8), feminino. Em relação aos com mais de 5 anos, 73,1% (n=19) eram do sexo masculino e 26,9% (n=7), feminino. A média de idade (anos) diferiu entre os grupos, ainda que não significativamente, sendo mais elevada entre os pacientes com menos tempo de diálise (54,3 ± 10,7) em comparação àqueles com mais (50,8 ± 15,2). Não existiu diferença estatisticamente significativa entre o tempo de diálise e os parâmetros de cálcio e fósforo, em contrapartida, observou-se uma correlação positiva entre os pacientes que estavam há mais de 5 anos em diálise, e as concentrações séricas de paratormônio (p=0,034).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que terapias mais prolongadas de diálise em pacientes renais crônicos influenciam nos valores de paratormônio, conduzindo a hiperparatireoidismo, que desponta como importante fator para o desenvolvimento da osteodistrofia renal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

INVESTIGAÇÃO SOBRE ATUAÇÃO E AUTONOMIA DE NUTRICIONISTAS CLÍNICOS EM HOSPITAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Autores: NADYNE PORTO DE SOUZA; LARISSA AKIMI HAYAKAVA; RAYRA AZOIA MARQUES; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nadyne.porto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Em âmbito hospitalar, é necessário identificar os pacientes que apresentam riscos nutricionais e realizar intervenções precoces, buscando evitar a desnutrição de pacientes.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo conhecer o trabalho realizado por nutricionistas em hospitais e dentro das EMTN no Estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo no qual nutricionistas das EMTN de hospitais públicos e privados do Estado de São Paulo foram convidados a responder um questionário eletrônico, enviado via e-mail, que abordou questões sobre funcionamento, estruturação, composição e autonomia dos profissionais.

RESULTADOS

A participação foi voluntária e a amostra foi composta por 17 mulheres e 1 homem. Quando questionados a respeito da função exercida dentro da EMTN, 50% afirmaram serem nutricionistas diaristas, 22,2% eram residentes, 16,7% eram plantonistas e 11,1% tinham posição de chefia ou coordenação. 38,89% atuavam em hospitais privados e 61,11% em públicos. Com relação ao perfil dos pacientes atendidos, a distribuição foi de 50% para pacientes críticos e os outros 50% fragmentados (terapia intensiva como coronariopatas, unidade ventilatória, clínicos e em cuidado paliativo, pediátricos e neonatais, pós transplantados, UTI e Semi-Intensiva). A respeito do processo de alta dos pacientes, 61,1% alegaram não opinar quanto a essa decisão e apenas 38,9% dos nutricionistas possuem autonomia a opinar sobre a alta hospitalar.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a EMTN é de extrema importância para a recuperação do estado nutricional dos pacientes. Os profissionais envolvidos devem trabalhar em conjunto, onde todos apresentem autonomia podendo oferecer treinamentos e orientações que serão influenciáveis na melhora do quadro do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

OCORRÊNCIA DE SINTOMAS DE DEPRESSÃO E CONSUMO DE ÔMEGA-3 POR MULHERES CLIMATÉRICAS

Autores: CAROLINE DE MAMAN OLDRA; ANGELA KHETLY LAZAROTTO; ANA PAULA VIEIRA

Instituição: Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Contato: carol_oldra@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Durante o período do climatério, a diminuição dos hormônios femininos pode ocorrer de forma silenciosa e assintomática, ou ser caracterizada pela presença de inúmeros sintomas, como de depressão, a qual é uma doença de curso crônico e altamente incapacitante, que apresenta disseminação mundial. Por este motivo, vários estudos têm avaliado a atuação de compostos bioativos, como o Ômega-3 (n-3), visando a diminuição dos sintomas depressivos.

OBJETIVOS

Diante desse contexto, o presente estudo teve como objetivo verificar a presença de sintomas de depressão e avaliar o consumo de n-3 por mulheres que encontram-se no período do climatério.

METODOLOGIA

Participaram da pesquisa 150 mulheres, as quais possuíam idade entre 40 e 65 anos, residentes no Sudoeste do Paraná. Para identificação da presença de sintomas de depressão foi aplicada a Escala de Rastreamento Populacional para Depressão (CES-D), de modo que foi considerado o nível de corte de ≥12 pontos como indicativo de sintomas e ≥15 pontos como indicativo de sintomas significativos da doença. Por conseguinte, para obtenção do consumo alimentar de n-3, foi realizada a aplicação um Diário Alimentar de Três Dias, no qual as participantes deveriam anotar todos os alimentos e bebidas consumidas durante o período de três dias; as medidas caseiras foram convertidas em gramas (g) com o auxílio de Tabelas de Medidas Caseiras e o consumo de n-3 foi calculado com o auxílio de Tabelas de Composição de Alimentos, sendo que considerou-se a recomendação de 1,1g/dia para mulheres que encontram-se na faixa etária correspondente ao climatério (DRIs, 2002/2005). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE sob o CAAE Nº 91724518.0.0000.0107.

RESULTADOS

A partir da análise dos dados, observou-se que 44,6% (n=67) das participantes apresentaram indicativo de sintomas de depressão, de modo que, destas, 37,3% (n=56) apresentaram sintomas significativos da doença. As mulheres com sintomas de depressão apresentaram um consumo médio de n-3 de 1,02g±0,8, das quais, apenas 37,3% (n=25) apresentaram um consumo igual ou superior a recomendação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, apesar de não terem sido observados resultados estatisticamente significativos, destaca-se que grande parte das mulheres com sintomas ou sintomas significativos de depressão não possuíam um consumo adequado do ácido graxo avaliado. Deste modo, ressalta-se a necessidade do desenvolvimento de novos estudos para melhor avaliação dessa possível relação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

OCORRÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

Autores: ANDREA LORENZI; GABRIELLA CRISTINA CUNHA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: andrealorenzi@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O processo de envelhecimento envolve alterações neurobiológicas, funcionais, estruturais e químicas, entre elas o acúmulo de gordura no coração, aumento da pressão arterial, aumento do tempo de esvaziamento gástrico e redução da função imune. Estas transformações são responsáveis por tornar o idoso mais susceptível ao aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis e, por consequência, ao aparecimento de Síndrome Metabólica.

OBJETIVOS

Avaliar a ocorrência de Síndrome Metabólica em Idosos com Diabetes Mellitus tipo 2 em um ambulatório de nutrição em São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional realizado com os dados obtidos em prontuários de idosos diabéticos atendidos no ambulatório de nutrição no segundo semestre de 2017. A amostra foi composta por indivíduos a partir de 60 anos, de ambos os sexos, com diagnóstico de diabetes mellitus tipo 2.

RESULTADOS

Foram avaliados 218 prontuários de pacientes, destes, 83 prontuários eram de pacientes idosos e apenas 37.5% pertenciam a idosos diabéticos. A amostra deste estudo foi constituída de 28 prontuários, sendo a maioria de idosos do sexo feminino (67.8%). A média de idade dos participantes foi de 68 ± 5 anos. A síndrome metabólica foi confirmada em 50.0% dos participantes, sendo mais frequente entre os homens 66.7% [IC-95%: 29.9%, 92.5%] que entre as mulheres 42.1% [IC-95%: 20.2%; 66.5%].

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram a predominância da síndrome metabólica nos idosos diabéticos analisados, sendo o sexo masculino o mais afetado. Os fatores de risco que permaneceram mais frequentes entre os idosos com a síndrome metabólica foram: circunferência abdominal e glicemia, enquanto que o menos frequente foi o colesterol ligado a lipoproteína de alta densidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

OSTEOPOROSE E OSTEOPENIA EM PACIENTES COM ANOREXIA NERVOSA

Autores: LUÍZA AMARAL VILELA; CARLA FIGUEIREDO MOREIRA; STÉFANI EDUARDA BRITO LOURENÇO; ROSANE PILOTPESSA; JULIA SILVEIRA OLIVEIRA; AMANDA ELIZA MATOS; ANA CAROLINA RICORDI MOREIRA; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA

Instituição: Universidade de Franca (Unifran)

Contato: luiza_vilela@outlook.com

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares (TA) possuem uma etiologia multifatorial, composta de predisposições genéticas e socioculturais. São condições graves de origem psiquiátrica, caracterizados por grave mudança no comportamento alimentar, podendo causar distúrbios fisiológicos, psicológicos, sociais e não raramente, morte. A anorexia nervosa (AN), por acometer mais adolescentes, incide em um período crítico de formação do esqueleto eportanto, um dos distúrbios mais graves é a redução da massa óssea. A incidência de osteopenia pode chegar a 90% entre estas jovens, sendo que um terço delas apresentam osteoporose.

OBJETIVOS

Analisar o perfil de pacientes com TA atendidos por um serviço especializado e estabelecer a correlação de osteopenia e osteoporose em homens e mulheres com anorexia nervosa.

METODOLOGIA

É um estudo retrospectivo, observacional descritivo e quantitativo. Foi realizado junto a um serviço especializado do interior de São Paulo, por meio de análise de prontuário e foram incluídos todos os pacientes com AN que já haviam sido atendidos ou estavam em atendimento no período de 1982 até dezembro de 2016. Além disso, os resultados do exame de densitometria óssea, realizado por um equipamento de dupla radiação (DEXA). Os dados foram submetidos a ANOVA e ao teste qui-quadrado, onde foi adotada significância estatística de <0,05.

RESULTADOS

Foram analisados 243 prontuários, 89,3% eram mulheres, 69,58% delas diagnosticadas com AN de modo geral, 41,72% foram classificadas com AN tipo Bulímica 54,30% com AN restritiva, 3,97% com AN atípica. A média de idade foi de 21,55 anos, tempo médio de sintomas 4,37 anos, tempo de tratamento 2,33 anos e IMC médio 18,63 kg/m², 5,96% foram diagnosticadas com osteopenia e 4,63% com osteoporose. Do total de prontuários analisados, 10,28% eram homens, 68% foram diagnosticados com AN de modo geral, sendo 29,41% classificados com AN tipo Bulímica e 70,58% com AN restritiva. Não teve diagnóstico de AN atípica. Possuem média de idade 16,88 anos, tempo médio de sintomas 1,8 anos, tempo médio de tratamento 1,3 anos e IMC médio de 18,44 kg/m², 4% deles foi diagnosticado com osteoporose e nenhum com osteopenia. Não há associação entre as variáveis osteopenia e osteoporose em pacientes com anorexia nervosa.

CONCLUSÃO

Não houve alta incidência de osteopenia e osteoporose em homens e mulheres com AN. A equipe multi e interdisciplinar é de extrema relevância e são necessários mais estudos nessa área para o levantamento de subsídios para o tratamento dessas doenças que são complexas.

Área: 3. Nutrição Clínica

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PARÂMETROS DE CÁLCIO E FÓSFORO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O PARATORMÔNIO SÉRICO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

Autores: THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; VITÓRIA RIBEIRO MENDES; CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; GILMARA PÉRES RODRIGUES; BETÂNIA JESUS S ALMENDRA FREITAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: thaisnogueiranutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

Mudanças na composição corporal, na qualidade de vida e nos perfis séricos de minerais aptos a gerar distúrbios na fisiologia óssea e mineral têm sido observados em pacientes com Doença Renal Crônica. Alterações nas concentrações plasmáticas de biomarcadores do status nutricional, a exemplo do cálcio, fósforo, paratormônio (PTH) e vitamina D provocam prejuízos acentuados ao metabolismo ósseo e renal.

OBJETIVOS

Investigar Parâmetros de Cálcio e Fósforo e sua associação com o Paratormônio Sérico em Pacientes Renais Crônicos em Hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo descritivo de natureza transversal, quantitativo. A amostra foi composta por 50 indivíduos, distribuídos em: grupo com até 5 anos de HD (24 pacientes) e grupo com mais de 5 anos de HD (26 pacientes). O consumo alimentar foi avaliado por meio do Recordatório de 24 horas em três dias não consecutivos. Foram obtidos valores de PTH, cálcio e fósforo séricos por consulta em prontuários dos pacientes. A análise descritiva das variáveis quantitativas foi apresentada em média e desvio padrão da média. A análise dos dados foi realizada no programa SPSS, no qual foram utilizados o teste T de Student, teste exato de Fisher e teste qui-quadrado de Pearson, com nível de significância adotado de 95% ($p < 0,05$). O parecer de número 2.527.329 confirma a adequação aos aspectos éticos da pesquisa.

RESULTADOS

Houve correlação positiva significativa entre cálcio e fósforo dietéticos nos pacientes com mais tempo de HD. Não houve correlação entre cálcio dietético com cálcio e fósforo séricos, e entre fósforo dietético com cálcio e fósforo séricos. A análise de correlação entre PTH e fósforo séricos mostrou correlação positiva moderada e significativa no grupo com até 5 anos de HD.

CONCLUSÃO

O estudo expõe correlação positiva significativa entre fósforo e PTH séricos, nos pacientes com menos tempo de hemodiálise, sinalizando para a interação de fatores envolvidos com o desenvolvimento da osteodidtrofia renal com a duração da terapia dialitica.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERCEPÇÃO DE ACADÊMICOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NA APLICAÇÃO DO DIAGNÓSTICO DE NUTRIÇÃO PADRONIZADO PROPOSTO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO DURANTE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Autores: ANDRÉA FRAGA GUIMARÃES; ADRIANA PELOGGIA DE CASTRO

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: guimaraes_af@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A Associação Brasileira de Nutrição em seu Manual Orientativo de Sistematização do Cuidado de Nutrição recomenda o uso do diagnóstico de nutrição padronizado proposto pela Academy of Nutrition and Dietetics. Nessa proposta o diagnóstico de nutrição deve ser composto pela redação padronizada do denominado "PEI", "Problema, Etiologia e Indicadores", onde um Problema está "relacionado à" uma Etiologia e é "evidenciado por" Indicadores nutricionais e representa uma forma nova e diferente de registro do diagnóstico realizado por nutricionistas.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi analisar a percepção de acadêmicos do curso de graduação em Nutrição sobre a aplicação da padronização do diagnóstico de nutrição no estágio supervisionado em nutrição clínica de uma instituição de ensino superior.

METODOLOGIA

Foram selecionados aleatoriamente 30 alunos que já tivessem concluído o estágio supervisionado obrigatório em nutrição clínica, cuja aplicação da padronização do diagnóstico de nutrição é atividade acadêmica de rotina. As entrevistas foram realizadas por meio de roteiro semiestruturado, seus áudios transcritos na íntegra e posteriormente analisados por meio da técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética com parecer consubstanciado 1.563.705/16.

RESULTADOS

A análise da transcrição das entrevistas mostrou expressões chaves que possibilitaram a identificação de quatro ideias centrais relacionadas com pontos positivos e negativos durante a aplicação do diagnóstico de nutrição padronizado. As ideias centrais relacionadas como pontos negativos foram denominadas como barreiras e os pontos positivos como vantagens. As duas barreiras encontradas foram: Dificuldade na redação do PEI com terminologia padronizada e Desconhecimento do diagnóstico de nutrição padronizado pelos preceptores de estágio. As duas vantagens identificadas foram: Auxilia no planejamento da assistência nutricional e favorece a comunicação entre nutricionistas e demais profissionais.

CONCLUSÃO

Na percepção dos estudantes entrevistados, a aplicação do diagnóstico de nutrição padronizado sugerido pela Associação Brasileira de Nutrição pode melhorar a assistência nutricional e a comunicação interprofissional, embora a redação e operacionalização sejam complexas. Espera-se sua disseminação entre os nutricionistas brasileiros para que se possa discutir o assunto para futura implantação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERCEPÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM BAILARINAS CLÁSSICAS

Autores: ISABELLA DE MARCO PUCCI; DANIELA SPAHGHERO ROMÃO; GIULIA AYUMI EGAMI DOS REIS; VALERIA CRISTINA SCHNEIDER; CARLA CRISTINA DATO

Instituição: Centro Universitário Central Paulista

Contato: vs.nutri09@gmail.com

INTRODUÇÃO

A busca pela imagem corporal perfeita faz com que bailarinas muitas vezes apresentem insatisfações e distorções sobre sua percepção corporal e se sujeitem a inúmeras atitudes que comprometem a saúde. O ballet clássico se destaca como um esporte onde o corpo é principal instrumento, priorizando a leveza e agilidade. Por ser uma manifestação artística exigente no critério corporal, é comum que bailarinas busquem o corpo físico magro e longilíneo com baixo percentual de gordura para atingir a arte com perfeição. Este fato pode agravar-se na adolescência, em virtude das mudanças corporais.

OBJETIVOS

Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a insatisfação corporal e as atitudes alimentares inadequadas em bailarinas adolescentes, praticantes de ballet clássico, em um município do interior do Estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo observacional e transversal, composto por 12 bailarinas adolescentes, de 10 a 17 anos. Os instrumentos utilizados foram o Body Shape Questionnaire (BSQ), questionário composto por 34 perguntas autoaplicáveis em escala Likert de 6 possibilidades de respostas pontuáveis (1- nunca até 6- sempre), para avaliar o nível de satisfação com a imagem corporal e o Eating Attitudes Test (EAT-26), com 26 questões também em escala Likert (3- sempre; 2- muitas vezes e 1- frequentemente), a questão 25 apresenta pontuação invertida. O EAT-26 investiga a seleção de alimentos, supostas calorias ingeridas e frequência de alimentos ingeridos, avaliando o comportamento alimentar. Os dados antropométricos peso e altura foram auto relatados, com posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC).

RESULTADOS

De acordo com os resultados obtidos, a média de idade foi de 13,01 (±1,35) anos. De acordo com o IMC auto relatado, 75% encontram-se eutróficas e 25% em sobrepeso. Considerando o EAT-26, 8,34% das adolescentes foram classificadas com comportamento alimentar de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Já no BSQ, 16,66% das bailarinas possuem uma leve insatisfação corporal, entre estas, 8,34% relataram o uso de métodos purgativos após as refeições.

CONCLUSÃO

Observou-se que são necessários estudos sobre percepção de imagem corporal em grupos considerados de risco, como bailarinas e principalmente adolescentes, com a finalidade de identificar alterações de percepção de imagem corporal, juntamente com transtornos do comportamento alimentar, que trazem consequências nocivas para a saúde de bailarinas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERCEPÇÕES SOBRE PESO E ALIMENTAÇÃO DOS PAIS E SUAS IMPLICAÇÕES NA PREVENÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS AO PESO.

Autores: TAINÁ DE JESUS GUIMARÃES; ALESSANDRA CHRISTIANE PEREZ; KARIN LOUISE DUNKER

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: taynaguimaraes212@gmail.com

INTRODUÇÃO

O sobrepeso e a obesidade pediátrica são considerados um problema mundial de saúde pública, sua prevalência tem crescido consideravelmente em países em desenvolvimento. O excesso de peso é considerado um fator de risco para obesidade na idade adulta, assim como determinante em curto e longo prazo no surgimento de doenças crônicas, além das consequências físicas, apresenta também sofrimento emocional. A insatisfação corporal pode ser associada ao uso de métodos de controle de peso não saudáveis e predispor ao desenvolvimento de um transtorno alimentar. Práticas parietais e seus efeitos nos comportamentos dos filhos têm sido discutidos pela literatura, reforçando a importância dos pais em incentivar uma alimentação saudável e a prática de atividade física, e evitar a pressão para fazer dieta e perder peso, que pode predispor a comportamentos de risco para desenvolver problemas relacionados ao peso.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo investigar a percepção que adolescentes tem sobre comportamento alimentares e de peso, avaliar uma amostra de adolescentes quanto ás praticas dos pais relacionados à preocupação com peso e dieta.

METODOLOGIA

As análises dos dados referem-se ao banco "basileine" de um ensaio clínico randomizado previamente realizado com adolescentes do sexo feminino com idade de 12 a 14 anos de 10 escolas públicas, que participaram do Programa New Moves Brasil (NMB) durante os anos de 2014 e 2015.

RESULTADOS

Observa-se que a maioria das adolescentes pertence à classe média/baixa, não apresenta grau de insatisfação com a imagem corporal (63,6%, n=164) e tem média/baixa autoestima (71,8%, n=186). Na percepção das meninas a mãe tem mais preocupação com peso e alimentação dela mesma e com a filha do que o pai por exemplo, 41.6% das mães fazem dieta para perder peso e 52.4% comenta sobre o peso da filha em comparação com 19.8% e 31.6% dos pais, respectivamente. Observa-se que em todos os modelos de regressão logística aplicados sobre a percepção sobre a mãe, pai ou ambos o IMC elevado e o comprometimento da autoestima estiveram independentemente associados a insatisfação com a imagem corporal.

CONCLUSÃO

Comportamentos de riscos foram encontrados em grande parte da população estudado sendo o pai o maior influenciador no incentivo à prática de dieta.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES CANDIDATOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: SABRINA S GODOI BONFIM; ALESSANDRA BAZAGA BAPTISTA; SELMA SANCHES DOVICHI

Instituição: UFTM

Contato: selma.dovichi@uftm.edu.br

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada um problema de saúde pública, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal. As alternativas para perda de peso incluem modificações no estilo de vida e intervenção cirúrgica seguindo critérios da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica. A perda de peso está associada com a resolução ou diminuição do grau de obesidade, remissão ou controle de comorbidades, aumento da longevidade e melhoria da qualidade de vida.

OBJETIVOS

Analisar a prevalência de comorbidades presentes em pacientes obesos candidatos à cirurgia bariátrica, relacionando-as aos valores de Índice de Massa Corpórea (IMC), idade, gênero e consumo alimentar, a fim de traçar um perfil dos usuários.

METODOLOGIA

Essa é uma pesquisa quantitativa, analítica e descritiva, sendo que os dados foram colhidos através de pesquisa com instrumento de avaliação criado pelos autores, após aprovação pelo comitê de ética da instituição. Os atendimentos foram realizados por nutricionistas em ambiente ambulatorial, de acordo com protocolo proposto pelo serviço hospitalar.

RESULTADOS

A idade média dos pacientes atendidos é de 46 anos e a espera pelo procedimento cirúrgico é superior a quatro anos. Dos 33 pacientes avaliados, 93% eram do sexo feminino. O IMC médio foi 43 kg/m². As comorbidades mais prevalentes foram Diabetes Mellitus tipo 2, Hipertensão Arterial Sistêmica e Dislipidemias; essas comorbidades foram associadas a uma média de 119 cm de circunferência abdominal, caracterizando a síndrome metabólica. Na avaliação do consumo alimentar a média do consumo energético diário foi de 1300 kcal, e em relação aos macronutrientes carboidratos representavam 50%, lipídios 25% e proteínas 23%.

CONCLUSÃO

Observa-se que os pacientes da pesquisa são adultos jovens, em sua maioria mulheres, em que o excesso de peso reduz a qualidade de vida com aumento das comorbidades e por esta razão buscam o procedimento cirúrgico. Estudos como esses são importantes para identificar as demandas existentes no SUS e proporcionar melhores procedimentos e tratamentos para o público alvo uma vez que a obesidade influencia diretamente na saúde destes indivíduos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Autores: VALÉRIA CRISTINA SCHNEIDER; ANNA CRISTINA PEREIRA BELINI; PAULA FERNANDA BALDUINO DA SILVA; CARLA CRISTINA DATO; ANGÉLICA MORAES M RUBIATTI

Instituição: Centro Universitário Central Paulista

Contato: vs.nutri09@gmail.com

INTRODUÇÃO

A insuficiência renal crônica (IRC) é uma síndrome complexa, caracterizada pela perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais. Um grave problema de saúde pública, sendo que, a grande maioria destes pacientes são submetidos à hemodiálise. Portanto, o acompanhamento nutricional destes pacientes é extremamente importante para evitar diversas complicações, como a desnutrição.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional de pacientes submetidos à hemodiálise no Serviço de Nefrologia de um município do interior do Estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo transversal e observacional. A população de estudo foi composta por 30 indivíduos, ambos os sexos, em período de hemodiálise de no mínimo 3 meses, atendidos no Serviço de Nefrologia de um município do interior do Estado de São Paulo. Foram avaliados parâmetros antropométricos (peso, altura, índice de massa corporal (IMC) e circunferência braquial (CB)) e alimentares (recordatório 24h), para a avaliação do estado nutricional e do consumo alimentar. Os dados foram analisados no programa estatístico Excel for Windows, versão 2010 e o consumo alimentar analisado no programa nutricional Avanutri®, versão 2014.

RESULTADOS

Dos 30 pacientes, 56,66% (n=17) eram do sexo masculinos e 43,33% (n= 13) femininos. A média de idade foi de 48,77 (±11,28) anos. Os pacientes hipertensos perfaziam 46,67% (n=14) da população e 26,67% (n=8), diabéticos. Em relação a avaliação nutricional, o IMC apresentou média de 24,92 kg/m2 (±5,65), sendo, baixo peso 13,33% (n=4), eutrofia 46,66% (n=14), sobrepeso 26,66% (n=8) e obesidade 13,33% (n=4). A avaliação da CB revelou desnutrição leve em 33,33% (n=10) e desnutrição moderada, 26,67% (n=8). A análise do recordatório 24h revelou que, a média de ingestão calórica diária foi de 1240,93 kcal/dia (± 637,05), sendo 11% proteínas, 49% carboidratos e 40% lipídios.

CONCLUSÃO

O estudo revelou que, portadores de IRC em tratamento hemodialítico embora eutróficos, apresentam desnutrição leve e moderada em relação a CB, apresentaram ingestão calórica diária deficiente, bem como a distribuição desbalanceada, perfazendo uma dieta hipoglicídica, hipoproteica e hiperlipídica, o que pode ser fator preditivo para desnutrição. Assim, medidas de educação nutricional devem ser continuamente realizadas, para que a ingestão dos mesmos se adeque às recomendações e as comorbidades decorrentes do consumo inadequado sejam evitadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE IDOSOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM GERIATRIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: CLAUDIA GONÇALVES DE LIMA; KAREN FRISKE NOGARA; LÍVIA GUSSONI BASILE; AMANDA MARIA GONÇALVES DE LIMA

Instituição: Universidade Federal da Grande Dourados

Contato: claudiagoncalves@ufgd.edu.br

INTRODUÇÃO

O envelhecer associa-se à uma mudança no perfil de saúde, sendo comum alterações na composição corporal que afetam diretamente o estado nutricional. O aumento da população idosa estimula a necessidade de investigar fatores de risco para doenças cardiovasculares, sendo relevante para contribuir com o desenvolvimento de políticas públicas.

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar o perfil nutricional dos idosos, através de dados antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e a presença de fatores de risco para doenças cardiovasculares

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo com delineamento transversal, com 17 idosos atendidos no ambulatório de nutrição em Geriatria de um Hospital Universitário, com levantamento de dados: peso, altura, circunferência da cintura, colesterol total, triglicerídeos, LDL-colesterol, HDL-colesterol, glicemia de jejum, pressão arterial sistêmica, etilismo, tabagismo, prática de atividade física e recordatório alimentar de 24h.

RESULTADOS

Participaram idosos com idade entre 62 e 88 anos. O estado nutricional encontrado foi 12,0% magreza, 25,0% eutrofia e 62,5% excesso de peso, 90,0% da circunferência da cintura com risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Nos exames bioquímicos 75,0% mostraram alterações para HDL-C, 62,5% triglicerídeos e 50,0% LDL-C. A glicemia de jejum estava alterada em 100,0% dos idosos, a pressão arterial sistólica em 44,4%, a diastólica em 11,1%. Observou-se que 29,4% são ex-fumantes, 64,7% não fumavam, e 5,9% fumantes, 94,1% não consumiam bebida alcoólica e 76,5% eram sedentários. Os recordatórios apresentaram inadequação quanto as calorias totais diárias, onde 70,8% dos idosos tiveram consumo insuficiente. Houve consumo excedente de proteína por 47% e insuficiente de lipídeo por 58,8%, porém o carboidrato foi consumido de forma suficiente por 47%. Os micronutrientes que apresentaram ingestão insuficiente para 100% foram vitamina D, cálcio, magnésio e potássio. A fibra foi consumida de maneira insuficiente por 88,2%, vitamina A 52,9%, tiamina 41,2%, vitamina C 58,8%, vitamina E 82,4%, selênio 58,8% e sódio 88,2%.

CONCLUSÃO

Os idosos apresentaram em sua maioria excesso de peso, sedentarismo, dislipidemias, hiperglicemia e consumo insuficiente de nutrientes, caracterizando um estado nutricional favorável ao surgimento de doenças cardiovasculares. Essa condição reforça a necessidade de um atendimento ambulatorial especializado, visando uma manutenção adequada do estado nutricional e nos hábitos de vida.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL, BIOQUÍMICO E GENÉTICO DE MULHERES COM DISLIPIDEMIA

Autores: TAMARA GOMES MACHADO GHEDINI; SHAUANA RODRIGUES SILVA SOARES; MARIANA BARBOSA BOIANI; PÂMELA CRISTINA OLIVEIRA JANUÁR; RAQUEL ALVES DOS SANTOS; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA

Instituição: Universidade de Franca Unifran

Contato: ttamaramachado@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O sobrepeso e a obesidade acometendo cerca de dois bilhões de indivíduos, muitas vezes associada à dislipidemia, alterando a concentração sanguínea de lipídios, onde os ácidos graxos livres em excesso podem causar danos no DNA

OBJETIVOS

Identificar o perfil nutricional, bioquímico e genético de mulheres com dislipidemia.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo retrospectivo, quantitativo e descritivo com 43 pacientes do sexo feminino com excesso de peso (sobrepeso ou obesidade) segundo IMC, que não fizeram reposição hormonal e não portadoras de diabetes *melittus*. As informações antropométricas, bioquímicas e os resultados do exame de micronúcleo da mucosa oral foram colhidos nos prontuários. Realizou-se análise descritiva para interpretação dos dados (ANOVA).

RESULTADOS

Participaram do estudo 43 mulheres, com idade entre 16 e 60 anos (média 37,43 anos). A média de índice de massa corporal (IMC) correspondeu à 36,01Kg/m2±6,57, para circunferência do braço obteve-se uma média de 37,74±4,52 e 99,40±12,25 para circunferência da cintura respectivamente, tanto para circunferência do braço e da cintura, todas as pacientes se encontravam fora da adequação. Em relação ao número de micronúcleo presentes em mulheres dislipidêmicas, foi constatado que a hipertrigliceridemia e hiperlipidemia mista apresentaram valores significativamente mais elevados de MN em mulheres acima de 30 anos prevalecendo a hipertrigliceridemia.

CONCLUSÃO

Estudos como este são importantes para fomentar novas estratégias de tratamento, que deve ser voltado à integralidade do indivíduo e com uma equipe interdisciplinar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PERFIL SOCIOECONÔMICO E DE SAÚDE DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

Autores: MARIA ANETE SANTANA VALENTE; AYAMA PEREIRA BASTOS; FELIPE ALVES ALMEIDA; RAQUEL TEIXEIRA VIGIANI; CAROLINA APARECIDA SOUSA; YANA PATRÍCIO; DANIELA CORREA FERREIRA; MARIA CRISTINA DE A. BARBOSA; CLARICE LIMA ALVARES DA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora - GV

Contato: anete.valente@ufjf.edu.br

INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença caracterizada pela hiperglicemia resultante de defeitos na secreção de insulina, na ação ou em ambas. O Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) está associado `a resistência à ação da insulina e geralmente, ocorre em consequência de um estilo de vida inadequado e maus hábitos alimentares.

OBJETIVOS

Os objetivos deste trabalho foram avaliar o perfil socioeconômico e de saúde dos pacientes com DM2.

METODOLOGIA

Esse estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF, sob o número: 5147/2018. A amostra foi constituída por todos os pacientes que concordaram em participar da referida pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi aplicado um questionário adaptado de Caitano (2013) para avaliação socioeconômica e de saúde.

RESULTADOS

Participaram desse estudo 28 indivíduos portadores de DM2, que apresentaram em média 59,53 anos de idade (mínima=32; máxima=86). Da população total predominou indivíduos adultos de 32 a 60 anos (54,16%) e do sexo feminino (67,85%, n=19). Em relação à escolaridade, observou-se que 25% dos participantes finalizaram o primeiro grau, seguido também pelo ensino fundamental incompleto (25%) e cinquenta por cento dos participantes relataram estado civil casado (a) (n=14). Dos participantes, 38,14% disseram não trabalhar ou exercer atividade remunerada. A ocupação mais frequentemente citada foi a condição de aposentados (39,14%), seguido pelo trabalho informal ou autônomo (25%). Em relação à renda individual mensal, 42,85% relataram receber um salário mínimo, enquanto 28,57% afirmaram ser inferior a um salário mínimo. Quanto ao tempo de diagnóstico do diabetes, 57,14% dos pacientes referiram conviver com a doença há mais de 5 anos e a doença crônica mais citada pelos pacientes, concomitante ao diabetes, foi hipertensão arterial sistêmica (64,29%).

CONCLUSÃO

Avaliar o perfil socieconomico e de saúde nos pacientes com DM2 é de suma importância, uma vez que esses fatores podem ser os principais dificultadores de controle da glicemia e da patologia, inclusive dificultar a adesão e/ou continuidade de hábitos alimentares saudáveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO E INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM FILHOS DE MULHERES ATENDIDAS POR UMA CLÍNICA PARTICULAR EM BAURU: UM ESTUDO QUALI-QUANTITATIVO

Autores: JÉSSICA CAROLINE FERREIRA; MARIA GROSSI MACHADO; NATÁLIA BARALDI CUNHA

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Contato: jessica.carolineferreira@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O leite materno exclusivo em livre demanda, garante todas as necessidades do bebê até o sexto mês, sendo necessária a introdução de alimentos complementares após esse período, mantendo o aleitamento materno até os dois anos ou mais. Nesse contexto, a introdução adequada da alimentação complementar oferece fontes de energia e nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudável, entretanto intercorrências e práticas inadequadas nessa fase são frequentes, podendo ter reflexos futuros.

OBJETIVOS

O objetivo foi descrever as facilidades e dificuldades do aleitamento materno e da introdução da alimentação complementar, além de correlacionar com fatores interferentes.

METODOLOGIA

A trajetória metodológica do estudo é analítica, transversal, com abordagem quantitativa e qualitativa. Participaram da pesquisa 33 mulheres pacientes de uma clínica particular. Para coleta de dados foram utilizados um formulário com dados sociodemográficos e gestacionais, um formulário com questões relacionadas ao consumo alimentar das crianças e uma entrevista com perguntas sobre conhecimentos em aleitamento materno e suas experiências, amamentação e trabalho fora de casa e fatores que facilitavam e/ou dificultaram a prática.

RESULTADOS

De acordo com o estudo o aleitamento materno exclusivo foi realizado por 75,7% das mães, porém por uma média de meses insatisfatória, sendo 3,6 ± 2,5 meses. Houve associação positiva entre a idade de início do uso da mamadeira e a não amamentação na primeira hora de vida com a interrupção do aleitamento materno exclusivo antes do sexto mês. A média de idade da introdução alimentar foi de 5,4 ± 1 mês, além disso, do total de crianças avaliadas, 21,2%, haviam consumido alimentos processados ou ultraprocessados no dia anterior da pesquisa.

CONCLUSÃO

As mães demonstraram teorização rica em conhecimentos básicos sobre aleitamento materno, classificando-o como difícil, porém positivo. Conheciam também sobre introdução alimentar, com afinidades pela abordagem tradicional. Sobre as facilidades e dificuldades relacionadas aos temas, elas estavam inseridas nos seguintes quesitos qualitativos verificados: conhecimentos gerais sobre aleitamento materno, experiência em realizar aleitamento materno e retorno ao trabalho, sendo importante que profissionais da saúde identifiquem as subjetividades da mulher e proponham estratégias que as conscientizem e as empoderem sobre a importância de hábitos alimentares precoces saudáveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS PORTADORES DE GASTRITE

Autores: NILVANE OLIVEIRA ROCHA; GUSTAVO PÉRICO PATRIANI; JOASIS SARAIVA SILVA; MARIO BARONE NETO; LAURA ZAQUEO; GIOVANNA SERRANO; ANA PAULA BAZANELLI; MARCIA NACIF

Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

Contato: nilvaneoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO

Introdução: A gastrite é uma inflamação da mucosa interna do estômago que provoca dor intensa, azia e queimação. Dentre os agentes causais, a má alimentação e o estresse são fatores de destaque. Um público alvo para o aparecimento de gastrite são os estudantes universitários, os quais estão frequentemente sujeitos a situações de estresse durante esse período da vida associado a hábitos alimentares inadequados.

OBJETIVOS

Caracterizar as práticas alimentares de estudantes universitários portadores de gastrite.

METODOLOGIA

O presente estudo foi do tipo transversal, incluindo estudantes universitários, maiores de 18 anos e com diagnóstico de gastrite. Os dados foram coletados por meio da aplicação de um questionário online, o qual era composto de questões referentes aos hábitos de vida e de alimentação dos estudantes assim como questões referentes a doença como sintomatologia.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 64 universitários, sendo a maioria do sexo feminino (n=56, 87,5%) e com idade média de 21 ± 3,9 anos. Os sintomas gastrointestinais mais comuns relatados foram dor de estômago (93,8%), seguido de queimação (79,7%), náuseas (59,4%) e má digestão (59,4%). Em relação as práticas alimentares dos universitários, a maioria referiu consumir regularmente chocolate (n=57, 89,1%), mais da metade consumir frequentemente alimentos industrializados (n= 35, 54,7%) e uma parcela significativa referiu a ingestão regular de café (n=25, 39,1%). Em relação ao grupo das frutas e dos vegetais, a maioria dos estudantes relatou ter um consumo frequente (n=45, 70,3%), sendo que 68,8% da amostra referiu um consumo diário de hortaliças.

CONCLUSÃO

A prática alimentar dos estudantes universitários apresentou um consumo regular de alimentos irritantes da mucosa gástrica, o que pode contribuir para a presença dos sintomas gastrointestinais. Por outro lado, também houve destaque para o consumo de alimentos protetores de mucosa gástrica, porém em menor proporção.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PRÁTICAS ALIMENTARES E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA DE CROHN

Autores: ELIZABETH MARIA COPPOLA CAMPOS; ANA PAULA BAZANELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: beth_coppola@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória intestinal, que pode acometer qualquer porção do trato gastrointestinal, destacando regiões de íleo, cólon e região perianal. Sintomas como febre, dor abdominal, diarreia e anorexia, inflamação e lesões que afetam a capacidade absortiva do intestino impactam negativamente no estado nutricional dos pacientes, bem como na sua qualidade de vida.

OBJETIVOS

Caracterizar as práticas alimentares de portadores de DC e sua relação com sintomatologia e qualidade de vida.

METODOLOGIA

Estudo observacional, descritivo e de delineamento transversal, cujos participantes incluídos foram portadores de DC maiores de 18 anos e usuários de grupos de redes sociais. Os dados foram coletados por meio de um questionário online, composto por três seções: caracterização do indivíduo, da alimentação e da qualidade de vida. Para avaliação das práticas alimentares foi utilizado o questionário "Como está sua alimentação?" do Guia Alimentar para a População Brasileira, adaptado. Para avaliação da qualidade de vida, foi aplicado o *WHOQOL-bref*.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 101 indivíduos (22 do sexo masculino e 79 do sexo feminino), com idade média de 36,3 ± 10,7 anos. A doença se mostrava em atividade para 85,15% da amostra, sendo que os principais sintomas referidos foram dor abdominal (68,31%) e diarreia (60,39%). Em relação à ingestão alimentar, houve um consumo abaixo do recomendado para frutas, legumes, verduras, leguminosas, peixes e lácteos. Em contrapartida, o consumo de frituras e ultraprocessados, doces, refrigerantes e sucos industrializados foi adequado. Em relação à qualidade de vida, todos os domínios analisados (físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente) tiveram média regular.

CONCLUSÃO

Grupos alimentares importantes para uma nutrição adequada não estavam sendo consumidos pelos portadores de DC, em parte porque grande parcela da amostra encontrava-se sintomática, o que também impactou na qualidade de vida regular relatada pelos pacientes. Considerando que a DC é cíclica, importante que em fases de remissão, a alimentação seja equilibrada e mais permissiva, visando um bom prognóstico do paciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PREVALÊNCIA DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA

Autores: JAMILE VIRGENS SILVA; GIULIA MELO PIPOLO; CLAUBERT RADAMÉS O COUTINHO-LIMA; VANESSA CONCEIÇÃO DIAS; AYALA BRITO CORRÊA; JULIANA BONFIM S MENEZES; TUÍRA BRANDÃO PEREIRA; VIVIANE C DAVINO ASSIS; NAJARA AMARAL BRANDÃO; LUAMA ARAÚJO SANTOS; EDILENE MARIA Q ARAÚJO

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Contato: emaraujo@uneb.br

INTRODUÇÃO

Pacientes depressivos e/ou ansiosos tendem a adotar hábitos deletérios à saúde (sedentarismo, hábito alimentar inadequado), que podem resultar em sobrepeso ou obesidade e intensificar as alterações clínicas que compõem a Síndrome Metabólica (SM). A ansiedade é um sentimento de medo vago e desagradável e depressão é isolamento, desânimo, tristeza e medo excessivo. Quando presente a obesidade nestas condições, pode agravar ainda mais o quadro clínico. Assim faz-se necessário identificar a ansiedade e depressão, que além interferir no tratamento da SM, podem reduzir os seus fatores de risco e melhorar a adesão do paciente às orientações nutricionais.

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de ansiedade e depressão em um grupo de indivíduos com SM.

METODOLOGIA

Estudo de prevalência, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade - protocolo: 03409712.9.0000.0057, realizado do ano 2015 a 2019 com 142 voluntários, adultos e idosos, ambos os sexos, com diagnóstico de SM [segundo critérios da International Diabetes Federation (IDF), de 2006]. Após a anamnese nutricional foi realizada, pela equipe de psicologia, a aplicação da escala Hospital Anxiety and Depression (HAD) para rastreamento de ansiedade e depressão. Os dados coletados foram colocados em planilha no microsoft Excel versão 16.0 e então foi realizado cálculo de prevalência.

RESULTADOS

Quanto aos dados sociodemográficos, 77,5% da população estudada recebia até 2 salários mínimos e 40,1% não tem o primeiro grau completo; 56% eram adultos e 83,7% mulheres. Quanto a cor da pele, 48,6% dos participantes consideraram-se negros, 24,6% pardos, 9,9% brancos e 16,9% não souberam/responderam a questão. A prevalência de ansiedade foi 18,3% (n= 26) e depressão 12% (n= 17) nos pacientes que apresentaram somatório superior a 12 pontos na escala HAD.

CONCLUSÃO

A prevalência de ansiedade e depressão nesta população investigada com SM está de acordo com a encontrada na literatura, requerendo atenção especial da equipe de saúde para o tratamento interdisciplinar. Mas a sua associação se deve à condição de saúde ou às condições sociodemográficas?

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO ALCOÓLICA E SÍNDROME METABÓLICA

Autores: LARISSA DA SILVA MIRANDA; CLAUBERT RADAMÉS O. COUTINHO-LIMA; LAIS V. MARTINS COSTA; RAFAELA SILVA SANTOS; ADEMIR RANGEL CAMPOS-JUNIOR; GIULIA MELO PIPOLO; LUAMA ARAÚJO SANTOS; NAJARA AMARAL BRANDÃO; JAMILE VIRGENS SILVA; EDILENE MARIA Q. ARAÚJO

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Contato: emaraujo@uneb.br

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) corresponde a um conjunto de alterações clínicas que pode predispor no indivíduo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e crônicas, como diabetes mellitus tipo 2 e obesidade (1,2). O acúmulo excessivo de tecido adiposo visceral, muscular e principalmente hepático,3,4 está comumente associado ao desenvolvimento da esteatose hepática não alcoólica (EHNA) (5,6,7) que é considerada a principal manifestação hepática da SM (7,8). Estudos clínicos demonstram que há uma correlação significativa e inversa entre o grau de obesidade e os níveis séricos de vitamina D devido às alterações no metabolismo lipídico, o que leva a processos decorrentes da SM e, concomitantemente, da EHNA. A redução das concentrações séricas da vitamina D pode estar relacionada ao agravamento histo-fisiopatológico da esteatose, devido às suas propriedades anti-inflamatórias e anti-fibróticas que podem ter impacto em várias etapas de progressão da doença (9,10,11,12)

OBJETIVOS

Determinar a prevalência de hipovitaminose D em pacientes com esteatose hepática não alcoólica e síndrome metabólica.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade - protocolo: 03409712.9.0000.0057, realizado entre o ano de 2013 a 2018. Foram incluídos homens e mulheres, adultos e idosos com SM(13) e EHNA, atendidos em uma clínica escola. Não foram incluídos participantes com histórico de hepatite, estilismo, em uso de medicamentos hepatotóxicos, suplementos alimentares de vitamina D, gestantes e lactantes. A EHNA foi diagnosticada a partir da realização da ultrassonografia de abdômen total(14). O consumo de álcool(15) e da 25-hidroxivitamina-D sérica também foram avaliados(16,17,18). As frequências apresentadas foram feitas utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) para Windows, versão 20.0.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 237 voluntários portadores de SM, sendo 85,7% de mulheres e 58,6% adultos. Quantos aos cofatores da SM, 100% dos participantes apresentavam circunferência da cintura elevada (IDF, 2005) e entre estes, 97,5% eram portadores de hipertensão arterial sistêmica. Sobre a EHNA, 62% apresentavam grau leve, 34,2% moderado e 3,8% grave. A prevalência de hipovitaminose D foi de 74,2%.

CONCLUSÃO

Foi observado alta prevalência de hipovitaminose D em indivíduos com EHNA e SM.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM HIPERGLICEMIA E SÍNDROME METABÓLICA

Autores: ADEMIR RANGEL CAMPOS-JUNIOR; NAJARA AMARAL BRANDÃO; LAIS V MARTINS COSTA; CLAUBERT RADAMÉS O COUTINHO-LIMA; LARISSA SILVA MIRANDA; RAFAELA SILVA SANTOS; GIULIA MELO PIPOLO; LUAMA ARAÚJO SANTOS; JAMILE VIRGENS SILVA; EDILENE MARIA Q ARAÚJO

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Contato: emaraujo@uneb.br

INTRODUÇÃO

Atualmente a hipovitaminose D (HV-D) atinge grande parte da população mundial e de acordo com estudos há relação com a síndrome metabólica (SM). A SM é caracterizada pela presença de obesidade central, dislipidemias, aumento da pressão arterial e alterações glicêmicas e é uma das principais causas do desenvolvimento de doenças cardiovasculares e de diabetes mellitus. Estudos sugerem que a vitamina D atue como fator protetor no risco de desenvolvimento de diabetes através da sua relação com a secreção de insulina, já que sua deficiência reduz a liberação da mesma pelas células beta pancreáticas. Além disso, a HV-D e a diabetes estão associadas à inflamação crônica de baixo grau, processo que ocorre em indivíduos com SM, pois a HV-D promove a codificação das citocinas pró-inflamatórias relacionadas a resistência à insulina.

OBJETIVOS

Determinar a prevalência de HV-D em indivíduos com hiperglicemia e SM.

METODOLOGIA

Foram avaliados 305 pacientes hiperglicêmicos, adultos e idosos, de ambos os sexos, diagnosticados com SM, segundo a International Diabetes Federation. Foi realizada a coleta de dados a partir da anamnese nutricional (avaliação socioeconômica, clínica e nutricional). Após esta etapa, os voluntários foram encaminhados para realização de exames laboratoriais para análise dos cofatores da SM, incluindo a glicemia de jejum e vitamina D 25(OH)D. As frequências apresentadas foram feitas utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) para Windows, versão 20.0.

RESULTADOS

Todos os 305 pacientes atendidos apresentavam hiperglicemia; 167 eram adultos (54,8%) e 138 idosos (45,2%) e destes, 254 eram mulheres (83,3%) e 51 homens (16,7%). Com relação aos cofatores da SM, 97% apresentaram alteração dos níveis pressóricos, 75,7% triglicerídeos elevados e 66,4% redução de lipoproteína de alta densidade – HDL-c. Quanto a HV-D, 19% pacientes apresentaram deficiência e 52,1% insuficiência de vitamina D.

CONCLUSÃO

Houve alta prevalência de hipovitaminose D em pacientes com hiperglicemia e SM. Será que existe associação entre ambos ou é devido à SM?

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

Autores: THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; THALINE MILANY DA SILVA DIAS; ANA LETÍCIA PEREIRA ANDRADE; EMILENE MACIEL E MACIEL; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: thaisnogueiranutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

O câncer é uma doença de origem multifatorial, decorrente de mutações no ácido desoxirribonucleico (DNA), oriundas dos erros de replicação ou processo de reparação defeituoso. Sendo o tratamento quimioterápico um importante fator comprometedor à Qualidade de Vida (QV) e bem-estar geral.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção de qualidade de vida de pacientes antes e após o tratamento quimioterápico.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, observacional. Realizado no período de junho a outubro de 2018, com 17 indivíduos de ambos os sexos, admitidos em um Hospital Universitário e submetidos ao tratamento de quimioterapia (QT), em dois momentos: T0 (início da QT) e T1 (dois meses após). Aplicou-se a escala EORTC-QLQ-C30 versão 3.0 em português. Os dados obtidos foram analisados no programa SPPSS versão 20.0, os testes utilizados foram Shapiro-Wilk, t-student, Wilcoxon, Pearson e Spearman, com nível de significância de $p<0,05$. A pesquisa seguiu as determinações da Resolução nº 466/2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS), e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, sob parecer de número 85281318.8.0000.8050.

RESULTADOS

Observou-se alteração na percepção da qualidade de vida pelos pacientes submetidos ao estudo, quando se comparou T0 e T1, para os domínios: Medida Global de Saúde ($p=0,001$) e “Dificuldade Financeira” ($p=0,026$). Para as demais variáveis não houve alterações significativas entre os dois momentos analisados. No que se refere à QV, constatou-se que os pacientes estudados consideram como satisfatória sua QV em T0, permanecendo assim em T1.

CONCLUSÃO

Os pacientes oncológicos demonstraram percepção satisfatória acerca da sua saúde global e da influência do fator financeiro dos cuidados imprescindíveis ao tratamento. Logo, ratifica-se a relevância da atuação multiprofissional no que se refere ao acolhimento e assistência durante o tratamento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

REVISÃO: MANEJO NUTRICIONAL DE MICRONUTRIENTES EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL E DISTÚRBIO MINERAL E ÓSSEO

Autores: LEONARDO DOMINGOS BIAGIO; CRISTIANE KOVACS; LENITA GONÇALVES BORBA; MARIA JOSÉ DOS SANTOS; FERNANDA CASSULLO AMPARO

Instituição: Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia

Contato: leonardo.biagio@idpc.org.br

INTRODUÇÃO

Pacientes com diagnóstico de doença renal crônica (DRC) podem apresentar diversas comorbidades como hipertensão arterial, diabetes e doenças cardiovasculares. Entre elas, destacam-se os distúrbios do metabolismo mineral e ósseo (DMO) que podem cursam para doenças ósseas e cardiovasculares. O distúrbio mineral e ósseo (DMO) em pacientes com doença renal crônica (DRC) é descrito como uma síndrome que engloba alterações clínicas, bioquímicas e ósseas, além de calcificações extras ósseas. As complicações impactam no desequilíbrio de micronutrientes e a terapia nutricional é demonstrada como uma medida simples e de baixo custo que poderá possibilitar a redução da progressão da DMO.

OBJETIVOS

Avaliar a influência do manejo de micronutrientes na atenuação da sintomatologia do distúrbio mineral e ósseo em indivíduos com DRC.

METODOLOGIA

A pesquisa compreendeu uma revisão de literatura. Os artigos científicos utilizados foram selecionados nas seguintes bases de dados: PUBMED e SCIELO. Os descritores foram: “doença renal crônica, distúrbio mineral e ósseo, ingestão de micronutrientes, fósforo dietético, vitamina D, hiperparatireoidismo secundário e FGF-23”, em língua portuguesa e inglesa. Em relação ao critério de inclusão de artigos científicos, não houve especificação no tipo de tratamento (dialítico e não dialítico) e estágio da doença renal.

RESULTADOS

Ações nutricionais ainda no tratamento não dialítico, demonstram efetividade na redução de desenvolvimento do DMO. Umas das intervenções dietéticas que terá importante papel na redução dos níveis séricos de fósforo em tratamento dialítico é a restrição dietética do mineral, onde o paciente não deverá exceder a ingestão de 1000mg/dia de fósforo. Observou-se que o plano dietético preconizado de acordo com necessidades de cálcio diário, favoreceu o aumento sérico da vitamina D e a redução dos níveis séricos de fósforo. A suplementação com a vitamina D demonstrou elevação nos níveis séricos de 25(OH)D e redução nos valores de PTH.

CONCLUSÃO

Através de revisão de literatura pode-se observar que a intervenção dietética em estágios iniciais da doença renal crônica pode contribuir para prevenção de alterações minerais e ósseas, enquanto, em estágios mais avançados auxiliam na homeostase dos níveis séricos de biomarcadores da função renal. No entanto, constatou-se a escassez de artigos nacionais e internacionais com recomendações nutricionais direcionadas e consistentes para indivíduos com DMO-DRC.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES COM O SERVIÇO HOSPITALAR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Autores: VANESSA KORZ; VANESSA COSTA BEZERRA; SABRINA HODECKER; TALITA REGINA CATTONI; TATIANE DOS SANTOS ALIGLERI

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Avaliar a satisfação dos pacientes em relação a alimentação hospitalar e investigar os aspectos que a influenciam pode ser uma ferramenta importante para nortear o serviço de nutrição e dietética, pois uma vez que se conhece as insatisfações dos pacientes mais facilmente elas podem ser solucionadas e, assim os pacientes, que geralmente alteram seu estado nutricional durante internação hospitalar, poderão atender às suas necessidades nutricionais.

OBJETIVOS

Identificar o grau de satisfação dos pacientes em relação à alimentação e serviços oferecidos pelo serviço de nutrição e dietética de um hospital de Blumenau - SC.

METODOLOGIA

Realizou-se a pesquisa em de junho de 2018, com pacientes internados nos setores da clínica médica, clínica pediátrica, clínica cirúrgica, clínica oncológica e alojamento conjunto e no convênio do hospital, sob a forma de entrevista. O questionário de satisfação foi elaborado pelas autoras e contempla 12 itens: “horário de distribuição”, “tempo para realizar a refeição”, “cortesia da equipe, “higiene e aparência dos copeiros, “satisfação com as adequações realizadas pela nutricionista”, “quantidade de alimentos servidos”, “apresentação do prato”, “sabor, aroma e modo de preparo”, “temperos”, “variedade do cardápio”, “temperatura das refeições” e “higiene e limpeza dos utensílios” e as opções de resposta eram “ótimo”, “bom”, “ruim”, “muito ruim” e “sem comentários”.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 123 pacientes, totalizando 1476 respostas das 12 perguntas. A instituição obteve bom grau de aceitação, sendo 45,2% (n=665) das respostas referidas como ótimo, 36,6% (n=539) classificando-o como bom, 3,1% (n=57) classificando-o como ruim, 0,4% (n=5) classificando-o como muito ruim e 14,3% (n=210) das respostas foram na opção sem comentários. As principais queixas foram relacionadas a quantidade de alimentos servidos, temperos, variedade do cardápio e temperatura das refeições.

CONCLUSÃO

A pesquisa demonstrou que os pacientes do hospital relatam alto nível de satisfação com o serviço de alimentação, apesar de ainda existirem queixas e por consequente espaço para melhorias. Aumentar a variedade do cardápio do jantar, esclarecer ao tipo de que o paciente receberá, garantir que a dieta chegue ao leito na temperatura adequada e oferecer as puérperas uma ceia com maior densidade calórica e rica em fibras são alternativas para melhorar ainda mais o grau de satisfação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

SAÚDE ÓSSEA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES COM ANOREXIA NERVOSA E BULIMIA NERVOSA

Autores: MARIANA A LOPES; MAXSUEL P SILVA; THAIS C CORREIA; MARLE S ALVARENGA; LIGIA A MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Contato: marianapadualopes@gmail.com

INTRODUÇÃO

Indivíduos com anorexia nervosa (AN) e bulimia nervosa (BN) apresentam alterações na composição corporal (CC) e risco aumentado para diminuição da densidade mineral óssea (DMO). Apesar da vitamina D (VD) ser conhecida por sua ação no metabolismo ósseo, a prevalência de sua deficiência ainda é pouco estudada nesta população.

OBJETIVOS

Avaliar parâmetros de saúde óssea e CC de mulheres com AN ou BN.

METODOLOGIA

Estudo transversal com mulheres entre 18 e 49 anos com diagnóstico de AN ou BN. Foram realizados avaliação antropométrica, coleta de sangue para determinação das concentrações de 25 hidroxivitamina D 25(OH)D e exame de absorciometria de feixe duplo X para avaliação de DMO total (DMO-t), coluna (DMO-c) e fêmur (DMO-f), gordura corporal total (GC) e massa magra (MM). Teste T Independente e correlações de *Pearson's* foram realizados com nível de significância de 0,05.

RESULTADOS

Foram avaliadas 37 mulheres (31.5±10,0 anos). Comparadas com as pacientes com BN (n=19), as pacientes com AN (n=17) apresentaram menor IMC (AN:19,6±3,7 kg/m 2 vs. BN:29,0±7,3 kg/m 2; p<0,001), menor GC (AN:16,22±6,58 Kg vs. BN:32,29±13,85 Kg; p<0,001), MM (AN:33,13±3,83 Kg vs. BN:42,03±7,19 Kg; p<0,001) e DMO-t (AN: 1,102±0,074 g/cm 2 vs. BN: 1,195±0,127 g/cm 2; p=0,011). A menstruação regular (MR) foi relatada por 78,4% das mulheres e aquelas com amenorreia (AM) (21,6%) apresentaram menor DMO-t (AM: 1,083±0,074 g/cm2 vs. MR: 1,168 ±0,116 g/cm 2; p=0,023), GC (AM: 15,51±8,46 Kg vs. MR: 26,94 ±13,69 Kg; p=0,009) e MM (AM:32,46±3,79 Kg vs. MR: 39,15±7,39 Kg; p=0,019). A DMO-t correlacionou-se positivamente com GC (r=0,690; p<0,001) e MM (r=0,707; p<0,001), e negativamente com a duração AM (r=-0,417; p=0,048). Foram observadas correlações positivas entre DMO-c e GC (r=0,363; p=0,027), MM (r=0,421; p=0,009) e IMC (r=0,401; p=0,015) e negativa com a duração da AM (r=-0,500; p=0,015). A DMO-f apresentou correlações positivas com GC (r=0,491; p=0,002) e MM (r=0,454; p=0,005). A concentração média de 25(OH) D foi 20,9±6,9 ng/mL [8,0-37,0 ng/mL] e não variou entre AN e BN. Por ser uma população de risco, a concentração desejável de 25(OH)D deve ser superior a 30 ng/mL. Apenas 10,8% apresentaram adequação, 89,2% apresentaram concentração inferior ao desejável e 25% apresentaram valores inferiores a 16,5 ng/mL.

CONCLUSÃO

As alterações na CC e na DMO, juntamente com a alta prevalência de 25(OH)D abaixo do desejável, indicam a necessidade de intervenção nutricional nesta população, afim de evitar efeitos deletérios da inadequação da VD.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

SUPLEMENTAÇÃO COM NUTRACÊUTICOS PROBIÓTICOS LACTOBACILLUS PODEM AUXILIAR NA ALTERAÇÃO DO PESO CORPORAL: REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: GRAZIELLE DE MOURA FERREIRA; SILVIA JUSTINA PAPINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Contato: silvia.papini@unesp.br

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença de causa multifatorial, considerada inflamação crônica e sistêmica, sendo resultado de complexas interações entre fatores genéticos e ambientais. Sendo assim, muitos esforços são desempenhados em busca de novas estratégias para desenvolver um tratamento eficaz para a perda ponderal e que evite a recidiva de peso. Diversos estudos apontam que a microbiota intestinal desempenha importante papel no acúmulo de tecido adiposo, pela sua capacidade de extrair energia da dieta e na regulação de comportamentos como melhora do humor e saciedade. Sendo assim, a modulação da microbiota vista como uma terapia em potencial para redução e controle ponderal. O presente trabalho tem como hipótese que o uso de suplemento probiótico composto por *Lactobacillus* pode auxiliar na alteração do peso corporal.

OBJETIVOS

Observar a eficácia da suplementação com probióticos compostos por *Lactobacillus*, em forma de suplementos, fornecidos em capsulas, para indivíduos com a finalidade de auxiliar na alteração ponderal por meio da modulação da microbiota intestinal.

METODOLOGIA

Revisão integrativa considerando os periódicos indexados nas bases de dados Scopus, Web of Science, Embase e Pubmed no período de janeiro de 2014 a dezembro de 2018, a partir dos descritores: Obesity, lactobacillus, probiotic, microbiota, therapeutics, treatment, human e humans.

RESULTADOS

Foram encontrados 613 artigos, destes 12 foram considerados de interesse, selecionados após aplicação dos critérios de inclusão. A maioria dos trabalhos encontraram resultados benéficos para, perda ponderal, redução de medidas antropométricas e ou proteção em relação ao ganho ponderal com uso de suplementação com *Lactobacillus*. No entanto, também houve relato de ganho ponderal associado a suplementação com probiótico. Alguns artigos não apresentaram mudanças significativas em relação à composição corporal, porém isso pode ser relacionado ao curto período de tempo em que as pesquisas foram realizadas.

CONCLUSÃO

Os resultados presumem que as ações benéficas estejam associadas à alteração da microbiota principalmente em indivíduos com excesso de peso. Porém são necessários mais estudos para determinar as melhores cepas, dose, tempo de administração de *Lactobacillus* para controle de peso corporal, assim como metodologias similares para facilitar a comparação dos diferentes estudos com o propósito de avaliar os reais resultados e benefícios desta suplementação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

TAXA DE PERDA DE SONDA ENTERAL EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA PEDIÁTRICA E SUAS CAUSAS ASSOCIADAS

Autores: AMANDA BRAGA DA MATA; ERIKARLA BARACHO AVELINO; EDUARDO PAIXÃO DA SILVA; JÉSSIKA RODRIGUES CLEMENTINO; MARA RÚBIA BEZERRA; GEOVANNA TORRES DE PAIVA; SANCHA DE LIMA VALE

Instituição: Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL/UFRN)

Contato: amandabraga23@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é indicada, de modo geral, quando o indivíduo não pode ser alimentado por via oral ou quando a alimentação por essa via é insuficiente para atingir os requerimentos nutricionais. A perda acidental da sonda de alimentação enteral (SE) compromete a oferta de nutrientes e, por conseguinte, o estado nutricional do paciente. Portanto, é essencial obter informações sobre a ocorrência de perdas e avaliar as possíveis causas relacionadas, afim de nortear ações que minimizem tal ocorrência e garantir a qualidade na prestação desse serviço.

OBJETIVOS

Descrever quantitativamente a Taxa de Perda de Sonda Enteral (TPSE) e as causas associadas às perdas de SE na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) pediátrica de um hospital universitário (HU).

METODOLOGIA

Estudo longitudinal e descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL/UFRN (CAAE: 07811219.0.0000.5292). Foi realizado de março a maio de 2019, cuja amostra foi formada por indivíduos que estavam sob TNE e internados na UTI pediátrica de um HU de Natal (RN). A coleta de dados foi autorizada pelos responsáveis legais e registrada pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A amostra foi caracterizada quanto à via de acesso da SE. Para avaliar a TPSE, utilizou-se a fórmula proposta pelo International Life Sciences Institute (ILSI) do Brasil em 2017, cujo valor foi inadequado quando superior a 10%. Coletou-se ainda informações a respeito das causas para tais perdas. Os dados obtidos foram expressos em números absolutos (n) e percentuais (%).

RESULTADOS

Analisou-se 11 crianças (4 em março, 5 em abril e 2 em maio), com idade entre 1 mês de vida e 14 anos, que estavam em TNE no período estudado. Destaca-se que os pacientes tiveram mais de uma perda de SE e, consequentemente, mais de uma SE por mês. Assim, contabilizou-se 9 SE em março, 9 em abril e 6 em maio. A via de acesso predominante foi nasogástrica (n=11, 45,8%), seguida de gastrostomia (n=10, 41,6%), nasoentérica (n=2, 4,8%) e orogástrica (n=1, 4,2%). Quanto ao número de perdas, estas totalizaram 9, sendo 5 em março (TPSE=125%), 2 em abril (TPSE=29%) e 2 em maio (TPSE=50%), de modo que a TPSE foi inadequada no trimestre estudado. As causas relacionadas às perdas foram deslocamento espontâneo da SE (n=6, 66,7%), retirada pelo próprio paciente (n=2, 22,2%) e perda acidental durante extubação (n=1, 11,1%).

CONCLUSÃO

A TPSE foi superior à recomendação proposta pelo ILSI, sendo o deslocamento espontâneo a principal causa de perda de SE na UTI pediátrica avaliada.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

TRATAMENTO NUTRICIONAL COM ESTRATÉGIAS NÃO CONVENCIONAIS PARA OBESIDADE: EXPECTATIVAS VERSUS EXPERIÊNCIAS

Autores: GABRIELA DE SOUZA NALLE; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA; LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: gabrielanalle@usp.br

INTRODUÇÃO

A expectativa do paciente acerca do tratamento nutricional pode influenciar a busca e a adesão ao tratamento. Também é conhecida a dificuldade tanto para a perda de peso como para a manutenção do peso perdido, o que sinaliza as limitações da abordagem nutricional convencional.

OBJETIVOS

Conhecer a expectativa de mulheres com obesidade sobre o tratamento nutricional e comparar com suas experiências ao longo dos atendimentos com estratégias não convencionais.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo qualitativo, do tipo exploratório, realizado com entrevistas semiestruturadas em profundidade em mulheres em tratamento ambulatorial da obesidade. As entrevistas foram gravadas e transcritas, realizadas na primeira consulta e ao longo do tratamento. Os dados foram analisados com apoio do software ATLAS.ti® versão 7, pela técnica da "Análise de Conteúdo Temática".

RESULTADOS

Foram realizadas 32 entrevistas com 22 mulheres com diagnóstico de obesidade (grau I: 36,30%, grau II: 22,72% e grau III: 40,90 %), com idade entre 18 a 43 anos (média: 32 anos), 50 % tem o ensino médio completo e renda média de 2 salários mínimos. "Controle" foi a categoria central, tanto na expectativa como na experiência e tanto em mulheres que perderam como nas que mantiveram ou ganharam peso. Na expectativa do tratamento, ter uma dieta para controla-las, algo externo que faça o papel de contê-las. As estratégias não convencionais visaram delegar as decisões ao paciente. Ao longo do tratamento, a ideia de controle prevalece, mas já na perspectiva de estar sob sua responsabilidade. Controlar, neste caso, diz respeito não só ao que se come, mas também ao controle da ansiedade, das angústias e problemas. As dificuldades no processo de controle são derivadas de uma condição de hábitos para a racionalização e atenção constantes. Lembrar e pensar no tratamento passam a ser um requisito. Esse esforço fortalece por um lado, mas dificulta porque nem sempre é possível estar atenta.

CONCLUSÃO

As pacientes perceberam que as ferramentas adquiridas passaram a ser um recurso que as colocam no comando de suas escolhas alimentares, ocasionou a possibilidade de desenvolverem novas formas de se relacionarem com a comida, sem ter o foco apenas no peso, o que permitiu uma melhor relação com o tratamento da obesidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 3. Nutrição Clínica

VISFATINA E FIBROGÊNESE EM INDIVÍDUOS COM ESTEATOSE NÃO-ALCOÓLICA

Autores: KARELIN ALVISI CAVALLAR; MARIANA DE SOUZA DORNA; MATHEUS AUGUSTO CALLEGARI; DANIELA SALATE B VULCAN; NARA ALINE COSTA; AMANDA PEREIRA GOMES; MARIANA BORDINHON MORAE; VANESSA APARECIDA MARTINS; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; BERTHA FURLAN POLEGATO; PAULA SCHIMIDT AZEVED; FILIPE WELSON LEAL PEREIRA; MARCOS F MINICUCCI; GIOVANNI FARIA SILVA; CARLOS ANTONIO CARAMORI; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: FMB da Unesp Botucatu

Contato: marianadorna@gmail.com

INTRODUÇÃO

Doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) é um conjunto de desordens metabólicas caracterizada por presença de esteatose ≥5% no fígado, na ausência de causas secundárias de acúmulo de gordura hepática. Visfatina é uma citocina inflamatória que atua no aumento da resistência insulínica, oxidação lipídica, ativação de depósito de colágeno entre outros. Sua atuação como marcador de fibrose hepática ainda não foi totalmente elucidada.

OBJETIVOS

Avaliar a associação da visfatina na fibrogênese hepática em indivíduos com DHGNA.

METODOLOGIA

Estudo transversal conduzido em centro de referência no interior do estado de São Paulo. A presença de DHGNA foi confirmada por meio de biópsia hepática. Visfatina foi avaliada por teste ELISA. Os indivíduos foram alocados em 2 grupos de acordo com o grau de fibrose: fibrose menos avançada (F0-F1) e mais avançada (F≥2). Para análise estatística foi feita análise descritiva, teste *"t" de Student* e regressão logística uni ou multivariada. Fibrose foi utilizada como variável dependente (F0-F1 e F≥2), visfatina como variável independente ajustada ou não por gênero, idade e HOMA-IR. Nível de significância adotado foi de $p < 0.05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 82 indivíduos, 35,4% do sexo masculino e com idade média de 51,4±1,2 e 52,0±10,4 anos entre os grupos de fibrose menos e mais avançada, respectivamente. A comparação entre os grupos de fibrose mostrou maior prevalência de síndrome metabólica (14% F0-F1; 86%F≥2 p<0,001)) e maiores valores de visfatina (0,12(0,12-0,13)pg/mL F0-F1; 0,28(0,12-1,26)pg/mL F≥2 p=0,003) e de HOMA-IR (3,62(2,35-5,42) F0-F1; 5,32(4,28-8,13) F≥2 p=0,006) no grupo com fibrose avançada (p<0,05). Regressão logística mostrou associação entre visfatina e fibrose avançada (OR: 2,07; IC95%: 1,13-3,78; p=0,018) mesmo quando ajustado por sexo, idade e índice de HOMA-IR.

CONCLUSÃO

A visfatina parece participar na progressão de fibrose de indivíduos com DHGNA.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES EM PARA-ATLETAS DO DISTRITO FEDERAL ATENDIDOS EM PROJETO DE EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Autores: VALESCA TRAPP; WILLIAN VAGNER DORNELES SCHNEIDER; EDUARDO MEINICKE BARBOSA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA

Instituição: Universidade de Brasília

Contato: val.trapp@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os micronutrientes são necessários na regulação de funções fisiológicas associadas a saúde óssea, imunidade e diversas alterações adaptativas ao esporte. A falta ou o excesso de micronutrientes pode influenciar o rendimento esportivo. Para-atletas com redução de mobilidade e redução energética precisam de dietas com maior densidade de nutrientes. O acompanhamento cuidadoso e a adesão a um plano alimentar individualizado podem contribuir com o aporte de nutrientes.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar a probabilidade de adequação (PA) de micronutrientes em para-atletas assistidos na Unidade de Atendimento Nutricional ao Atleta Paralímpico da Universidade de Brasília de acordo com critérios de adesão ao plano alimentar.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, realizado com 14 para-atletas (6 mulheres e 8 homens) de várias modalidades acompanhados entre 2016-2019. Nas consultas de retorno coletou-se um recordatório 24 horas, pela técnica das “múltiplas passagens”, totalizando 81 recordatórios. Cada atleta forneceu de dois a seis recordatórios. Separou-se os atletas entre grupo de adesão (6) e não adesão (8) ao plano alimentar utilizando-se parâmetros de proporção de macronutrientes consumidos e prescritos, número de retornos e avaliação subjetiva de mudança dos hábitos alimentares. A composição de nutrientes foi realizada no software Nutrition Data System for Research com inclusão de alimentos e receitas brasileiras. A avaliação individual do consumo dos micronutrientes seguiu o método do IOM (2000) utilizando-se os parâmetros da necessidade média estimada (EAR), do coeficiente de variação do consumo e o número de recordatórios por atleta. Definiu-se como PA os micronutrientes que apresentaram valores acima de 85%.

RESULTADOS

O grupo de adesão mostrou maior PA em todos os micronutrientes avaliados (cálcio, magnésio, fósforo, ferro, cobre, tiamina, riboflavina, piridoxina e niacina). Mesmo o grupo adesão apresentando maior proporção de indivíduos com PA, os micronutrientes cálcio e magnésio apresentaram apenas 33% e 17% de PA, respectivamente.

CONCLUSÃO

A adesão ao plano alimentar aumentou a probabilidade de adequação da dieta para os micronutrientes, porém nutrientes como cálcio e magnésio tiveram poucos atletas que atingiram o percentual de adequação. O acompanhamento cuidadoso e a correção do consumo com estratégias alimentares e/ou suplementação dos micronutrientes são possíveis ações no seguimento desses atletas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

APRECIAÇÃO E SATISFAÇÃO CORPORAL E AUTO-OBJETIFICAÇÃO EM MULHERES PRATICANTES DE CROSSFIT

Autores: MARCELA R. C. F. HOLANDA; ELOISA CRISTINA P GARCIA; ALESSANDRA COSTA P. JUNQUEIRA; MARIA FERNANDA LAUS

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: alecostajunque@gmail.com

INTRODUÇÃO

A imagem corporal, no contexto esportivo, é mediada pelo desempenho na modalidade e não apenas pela estética, como no caso do CrossFit, podendo ser considerada um fator de risco para o desenvolvimento de distúrbios psicológicos e transtornos dismórfico corporal e alimentar.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo verificar a apreciação e satisfação corporal e a auto-objetificação em mulheres praticantes de CrossFit.

METODOLOGIA

Participaram da pesquisa 100 mulheres praticantes de CrossFit com frequência mínima de seis meses e 102 universitárias não praticantes de CrossFit, ambas com idade entre 18 e 40 anos. As participantes foram recrutadas em academia privada de CrossFit e em instituição privada de ensino superior, ambas no município de Ribeirão Preto, onde receberam explicações sobre o projeto e orientações para o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), questionário socioeconômico e instrumentos aplicados para verificar apreciação do corpo (Escala de Apreciação Corporal - BAS), satisfação corporal (Subescala de Satisfação com Áreas do Corpo - MBSRQ-AS) e auto-objetificação (Subescala de Vigilância Corporal - OBCS).

RESULTADOS

Com relação a apreciação e satisfação corporal foram observadas maiores pontuações no grupo CrossFit com diferença significativa quando comparado ao grupo controle que obteve maiores médias no escore da OBCS, porém sem diferença significativa. A correlação da BAS com a MBSRQ-AS foi significativamente positiva em praticantes de CrossFit, e a OBCS obteve correlação negativa de forma significativa neste grupo.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o grupo CrossFit possuiu maior apreciação e satisfação corporal quando comparado ao grupo controle e menor objetificação, numericamente. E ainda que a apreciação corporal, em mulheres praticantes de CrossFit, favoreceu a satisfação com o corpo e diminuiu a objetificação corporal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PRATICANTES DE CROSSFIT NO ESTADO DE SÃO PAULO

Autores: NILVANE OLIVEIRA ROCHA; GUSTAVO PÉRICO PATRIANI; JOASIS SARAIVA SILVA; NATHALIA VERARDI MACHADO; JULIANA CRIVELINI; MARCIA NACIF

Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

Contato: nilvaneoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO

O CrossFit é um programa de exercícios físicos de alta intensidade e curto período de tempo que promove fortalecimento e condicionamento físico. Esse fitness promove dez habilidades que são exigidas de todos os seus praticantes, as quais incluem: resistência cardiorrespiratória, resistência muscular, força, flexibilidade, potência, velocidade, coordenação, agilidade, equilíbrio e precisão. Vários estudos têm demonstrado que a associação de uma dieta adequada com a prática regular de CrossFit resulta em ganho de massa muscular e perda de tecido adiposo.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal e a percepção da imagem corporal de praticantes de CrossFit.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, com praticantes da modalidade esportiva CrossFit, de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos. Para avaliar a composição corporal dos praticantes foram coletados os dados antropométricos de estatura, peso, dobras cutâneas (torácica, abdominal e coxa medial) e circunferências corporais (braço e abdômen). A determinação da porcentagem de gordura corporal, foi feita por Jackson e Pollock (1978) e classificada segundo Pollock e Wilmore (1993). A autopercepção da imagem corporal foi avaliada pela escala de silhuetas desenvolvida por Kakeshita (2009).

RESULTADOS

Foram avaliados 20 praticantes de CrossFit, sendo 10 homens e 10 mulheres, com idade média de 31,8 anos (± 9,83). Observou-se média de IMC de 24,85 Kg/m² (± 2,56) e 21% (±11,31) de gordura corporal, sendo que em mulheres a média foi de 29% (± 4,78) e em homens de 19% (±5,4). Verificou-se que 6 indivíduos tinham elevada porcentagem de gordura corporal. Em relação a percepção da imagem corporal, 18 desportistas estavam insatisfeitos com sua aparência.

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou a necessidade de orientação nutricional a esses indivíduos com o objetivo de melhorar sua performance e saúde

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CICLISTAS AMADORES

Autores: CARLA CRISTINA DATO; PATRICIA REHDER-SANTOS; RAPHAEL MARTINS DE ABRE; ÉTORE DE FAVARI SIGIN; CLAUDIO DONISETE SILVA; CAMILA AKEMI SAKAGUCHI; APARECIA MARIA CATAI

Instituição: Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

Contato: carladatonutricionista@gmail.com

INTRODUÇÃO

O ciclismo amador é uma modalidade esportiva que vem crescendo nos últimos anos, existem diversos grupos de praticantes com níveis diferentes de intensidade e duração. A nutrição visa melhorar o desempenho do esportista. O planejamento alimentar deve considerar a adequação energética da dieta, de acordo com o tempo e intensidade do exercício, levando também em consideração a distribuição dos macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeo), micronutrientes (vitaminas e minerais) e hidratação, sendo assim é relevante avaliar o consumo alimentar dos praticantes de ciclismo a fim de melhorar possíveis carências nutricionais.

OBJETIVOS

O estudo foi desenvolvido com 30 ciclistas amadores do sexo masculino, com faixa etária entre 20- 39 anos de idade, de grupos de pedal de um município. Para avaliar o consumo alimentar foi aplicado o Registro Alimentar de três dias não consecutivos, preenchido pelos próprios voluntários com treinamento prévio dos pesquisadores e um Questionário de Frequência alimenta e um questionário de dados pessoais e anamnese nutricional para caracterização da amostra. O objetivo do estudo foi avaliar o consumo alimentar de ciclistas amadores, detectando possíveis inadequações alimentares.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com 30 ciclistas amadores do sexo masculino, com faixa etária entre 20- 39 anos de idade, de grupos de pedal de um município. Para avaliar o consumo alimentar foi aplicado o Registro Alimentar de três dias não consecutivos, preenchido pelos próprios voluntários com treinamento prévio dos pesquisadores e um Questionário de Frequência alimenta e um questionário de dados pessoais e anamnese nutricional para caracterização da amostra.

RESULTADOS

Fica evidente a necessidade da atuação do nutricionista no âmbito do esporte amador, a fim de ajustar o planejamento alimentar à periodização do treinamento atendendo as necessidades nutricionais. O consumo alimentar foi insatisfatório em calorias, carboidratos, ligeiramente alto em proteínas e adequado em lipídeos. As fibras alimentares encontram-se abaixo das recomendações, quanto aos micronutrientes verificou-se deficiência alimentar em vitamina D e cálcio, quanto a hidratação o consumo de água se mostrou abaixo das recomendações de acordo com as DRIs e Sociedade Brasileira de Medicina Esportiva (SBME)

CONCLUSÃO

Fica evidente a necessidade da atuação do nutricionista no âmbito do esporte amador, a fim de ajustar o planejamento alimentar à periodização do treinamento atendendo as necessidades nutricionais.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS

Autores: FERNANDA LIMA DOS SANTOS; MARIA ROSIANY S MOREIRA; BRUNA BARBOSA ABREU; PAULO V DE LIMA SOUSA; REGINA M SOARES CAVALCANTE; NARA V DOS A BARROS

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente, a musculação vem sendo praticada por considerável parcela da população, e os praticantes dessa atividade, principalmente emagrecimento e aumento da massa muscular. Assim, a avaliação do estado nutricional é fundamental para elucidar a composição corporal e hábitos alimentares dentro da prática de atividade física.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de praticantes de musculação de academias.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo de caráter quantitativo. Utilizou-se 219 praticantes de musculação, de ambos os sexos, com idade entre 18 a 64 anos, que praticavam musculação de 4 a 7 dias por semana. Na coleta de dados foi utilizado um estadiômetro fixo a parede da marca Wiso®, para obtenção da estatura, uma balança de bioimpedância da marca OMRON® (modelo HBF-514C) para aferição do peso, percentual de gordura e massa magra. Foi realizado o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) com os dados de peso e estatura. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa e todos os voluntários concordaram em participar do estudo através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram organizados no Microsoft Excel® 2014 e foram apresentados na forma de frequência absoluta e percentual (%) em tabelas e gráficos.

RESULTADOS

Segundo o IMC, a maioria dos participantes foram classificados como eutróficos. Entretanto, uma parcela estava na faixa do sobrepeso, com 20,6% para as mulheres, e 33,3% para os homens. É necessária cautela com o uso do IMC em praticantes de musculação, pois esses indivíduos apresentam um elevado % de massa magra e um baixo % de gordura corporal, podendo ter o diagnóstico pelo IMC estimado de forma equivocada. Em relação à gordura corporal, 40,2% dos homens e 39% das mulheres estavam dentro da normalidade, no entanto 31,2% e 33,4% dos homens e mulheres, respectivamente, estavam com o % alto. Para o % de massa magra, observou-se que a maioria das mulheres estavam na faixa de normalidade, correspondendo a 71,6%, e que 41% dos homens apresentaram massa magra normal.

CONCLUSÃO

A maioria dos indivíduos avaliados estavam na faixa de eutrofia, entretanto, a gordura corporal apresentou-se elevada, o que pode aumentar o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

COMPARAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES ENTRE PRATICANTES DE CROSSFIT E MUSCULAÇÃO

Autores: CAIO BATISTA DE REZENDE; ALESSANDRA COSTA P. JUNQUEIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: alecostajunque@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são formados no decorrer do desenvolvimento e refletem a necessidade nutricional, influências culturais e comportamento. De modo geral, é através de uma alimentação balanceada que as pessoas obtêm os nutrientes fundamentais para suprir as necessidades do organismo. Mesmo aqueles que desejam se exercitar por conta de uma boa qualidade de vida, até pessoas que praticam atividade física a nível profissional, precisam atender as necessidades nutricionais para um bom desempenho e performance. No entanto, nos dias de hoje grande parte da população expõe sua saúde em risco, de modo a obter mais performance em treinamentos, campeonatos e principalmente pela melhora da estética corporal.

OBJETIVOS

Diante disso, este estudo teve por objetivo comparar padrões alimentares entre praticantes de Crossfit e Musculação.

METODOLOGIA

A amostra foi composta de 40 indivíduos de ambos os sexos, sendo 20 praticantes de Crossfit e 20 praticantes de Musculação, recrutados em dois centros de treinamento. Os participantes responderam a um questionário sociodemográfico, a Escala de conhecimento nutricional do National Health Interview Survey Cancer Epidemiology e a Escala de Motivação para o exercício físico - 2. Em seguida foi aplicado o recordatório alimentar de 24 horas, finalizando a coleta com aferição de peso e altura.

RESULTADOS

De acordo com o consumo alimentar de cada grupo, para macronutrientes segundo as recomendações das DRIs, constatou-se que a maioria dos participantes estavam com o consumo de carboidratos abaixo do recomendado, apresentaram uma dieta normoproteíca e consumo de lipídeos adequado. Diante de outras diretrizes como a DSBME, percebem-se resultados similares aos citados anteriormente sobre o consumo de carboidratos, considerando que a maior parte dos participantes em ambos grupos apresentaram valores abaixo do recomendado. Para o consumo de proteínas, nota-se que todos os participantes do estudo apresentaram o consumo adequado de acordo com a recomendação, entretanto, para o consumo de proteínas (g/kg), observa-se que a maioria dos participantes do grupo musculação apresentaram um consumo abaixo do recomendado. Além do mais, ao comparar resultados quanto ao consumo dos lipídeos, pode-se dizer que a maioria dos praticantes de Crossfit apresentaram valores acima do recomendado.

CONCLUSÃO

No geral, o consumo de ambos os grupos apresenta-se inadequado quanto as recomendações.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE BAILARINOS DE UMA COMPANHIA DE DANÇA PROFISSIONAL

Autores: EUGÊNIA GRANHA VASCONCELLOS; LUIZA LOBO ZEBALLOS; ERICA J. NASCIMENTO; DÉBORA B. DE OLIVEIRA; ISABELLA URRESTARAZU; MÁRCIA NACIF

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: eugeniagranha@gmail.com

INTRODUÇÃO

A dança tem exigências estéticas que impõem desafios constantes aos bailarinos, obrigando-os a esforços recorrentes para controle nutricional. Uma alimentação inadequada pode comprometer não só a energia disponível para o exercício como também levar a uma ingestão desregulada de muitos micronutrientes. A nutrição surge, portanto, como um fator determinante, já que tanto as restrições quanto os excessos alimentares podem impactar negativamente na forma corporal, na saúde e na performance artística de bailarinos.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de bailarinos de uma companhia profissional de dança de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliados bailarinos, de ambos os sexos, com idade entre 20 e 30 anos. Para a avaliação do consumo alimentar aplicou-se um Recordatório de 24 horas. Analisou-se os macronutrientes e micronutrientes (cálcio, ferro, vitamina A, C e E), com o auxílio do software AvaNutri, e os resultados foram comparados às recomendações de acordo com sexo e idade, segundo as DRIs. O estado nutricional dos bailarinos foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) e o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares pela aferição da circunferência abdominal.

RESULTADOS

Foram avaliados 10 bailarinos, sendo 60% do sexo masculino. Verificou-se que todos os bailarinos estavam eutróficos em relação ao IMC e nenhum participante apresentou risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Em relação ao consumo de macronutrientes, tanto homens quanto mulheres apresentaram percentuais médios adequados, segundo as DRIs. Quanto aos micronutrientes, 25% das mulheres apresentaram alta probabilidade de adequação para cálcio, ferro e vitamina E, 50% para vitamina C e nenhuma bailarina para vitamina A. Observou-se que 16% dos homens apresentaram alta probabilidade de adequação para cálcio, 66,67% para ferro e nenhum para vitaminas E, C e A.

CONCLUSÃO

O estudo revelou um grupo de bailarinos predominantemente eutrófico, com ingestão de macronutrientes adequada e baixa probabilidade de adequação para a maioria dos micronutrientes. Considera-se essencial o acompanhamento dos bailarinos por nutricionistas integrados ao universo deste grupo específico, bem como o desenvolvimento de diretrizes específicas para as variadas modalidades de dança.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

DIETAS RESTRITIVAS E PRATICAS ALIMENTARES EM FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE NATAÇÃO E MUSCULAÇÃO

Autores: REBECA GONÇALVES CAMPOS; ANA ALMADA COLUCCI PATERNEZ; EDUARDA CAMILLO; FLAVIA AMBROSETTI; YASMIN ZOGBI; PRISCILA VALENTIM RODRIGUES

Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

Contato: rebecagcampos@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Foi avaliado o conhecimento de dietas que ganharam destaque na mídia assim como sua pratica entre os participantes da pesquisa. Foi dado destaque também ao uso de suplementos e à investigação da fonte de informação para a sua prescrição, assim como ao papel do nutricionista dentro do contexto de academias, tanto no aconselhamento dietético quanto na suplementação.

OBJETIVOS

Foram avaliadas práticas nutricionais e dietas conhecidas e seguidas por praticantes de musculação e natação de uma academia no município de Taboão da Serra- SP e relacionadas com variáveis sócio demográficas.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado num período de setembro a novembro de 2018. A população consistiu em uma amostra de conveniência composta por adultos de ambos os sexos, praticantes de atividade física (natação e musculação). Os dados foram coletados através de um questionário.

RESULTADOS

Foram obtidas informações acerca do acompanhamento nutricional e administração de suplementos que, em sua maioria, foram indicados por educadores físicos ou pelos próprios praticantes de atividade física.

CONCLUSÃO

A utilização de suplementos foi maior em mulheres. A adesão às dietas e praticas alimentares foi inferior ao conhecimento de tais práticas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

DISCORDÂNCIA ENTRE O GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO A PARTIR DE FÓRMULAS PREDITIVAS E CALORIMETRIA INDIRETA EM MULHERES PARA-ATLETAS DO DISTRITO FEDERAL

Autores: WILLIAN VAGNER D SCHNEIDER; VALESCA TRAPP; EDUARDO CUNHA M BARBOSA; TERESA HELENA M DA COSTA

Instituição: Universidade de Brasília

Contato: wvagners@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O gasto energético de repouso (GER) é definido como a quantidade de quilocalorias essenciais para manter a atividade metabólica e funções vitais do organismo em vigília. A calorimetria indireta (CI) é o instrumento padrão-ouro que mensura o GER. Entretanto, devido ao seu baixo custo e fácil aplicabilidade, o GER pode ser estimado por fórmulas preditivas. As fórmulas preditivas de GER foram desenvolvidas para pessoas hígidas. Em grupos de homens com lesão medular o GER é superestimado em 14-27%. Equações preditivas de GER são limitadas para mulheres atletas e para-atletas.

OBJETIVOS

Comparar o GER de mulheres para-atletas obtidos a partir de equações preditivas e CI.

METODOLOGIA

Estudo transversal conduzido com três mulheres para-atletas com paraplegia de diferentes modalidades (vela adaptada, halterofilismo e para badminton) que realizam acompanhamento nutricional na Unidade de Atendimento Nutricional ao Atleta Paralímpico da Universidade de Brasília. O GER foi calculado por fórmulas preditivas (FP) (Harris-Benedict, 1919; Cunningham, 1991 e Chun, 2017) e mensurado por calorimetria indireta (CareFusion Vmax). A massa magra livre de gordura foi obtida por meio de bioimpedância elétrica (Quantum II RJL Systems). Por fim, comparou-se os valores obtidos pela CI e as fórmulas preditivas.

RESULTADOS

Ao analisar os resultados do GER das três atletas, observou-se uma superestimação e baixa concordância do GER obtida pela FP e a CI. A fórmula de Harris-Benedict superestimou em 20%, 25% e 23% o GER. As fórmulas de Cunningham (1991) e Chun (2017) tiveram melhor concordância para a atleta com menor massa corporal. Entretanto, a fórmula da Chun (2017) adaptada para lesionados medulares superestimou em 28% e 23% para as outras duas atletas e exige a determinação da massa magra.

CONCLUSÃO

As FP, ainda sendo uma estratégia rápida e de baixo custo, não oferecem assertividade para o GER neste público. Mesmo com uso de FP adaptada para o tipo de lesão, o profissional deve atentar-se à individualidade da atleta. Faz-se necessário mais estudos na área de GER em para-atletas para criação ou adequação de FP.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

EFEITO DA TAURINA ASSOCIADA A NANO PARTICULAR DE OURO EM PARÂMETROS DE ESTRESSE OXIDATIVO EM CAMUNDONGOS EXPOSTOS AO MODELO DE "OVERUSE"

Autores: LUIS FELIPE BELTRÃO MARQUEZE; RICARDO AURINO PINHO; ANAND THIRUPATHI; HELEN SORATO; ADRIANI DAMIANI; VANESSA ANDRADE; PAULO SILVEIRA; RENATA NESI; MARCO PAULA

Instituição: PUC-PR

Contato: luis_marqueze@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O uso excessivo da musculatura esquelética combinada com o tempo reduzido para recuperação está diretamente relacionado às alterações celulares e bioquímicas que comprometem a função muscular. Exercício físico extenuante induz lesões musculares que impedem à adaptação muscular ao estimulo gerando um processo conhecido como “overuse”. O aumento de espécies reativas de oxigênio (ERO) em compartimentos celulares são uma das consequências do “overuse”, as quais alteram o perfil redox da célula e prejudicam a capacidade muscular em responder a estímulos de contração e relaxamento. A Taurina (Tau) apresenta proriedades terapeuticas capazes de alterar a influxo de cálcio, proteção do DNA e regulação de resposta inflamatória bem como alguns parâmetros no remodelamento muscular. Porém sua real eficiência antioxidante permanece inconclusiva.

OBJETIVOS

Avaliar a associação de Tau e nanopartículas de ouro (AuNPs) sobre parâmetros de estresse oxidativo, dano ao DNA e remodelamento da musculatura esquelética após lesão por overuse.

METODOLOGIA

Os animais (camundongos Swiss machos) foram divididos aleatoriamente em quatro grupos: Controle (Ctr; n = 6); tau-AuNPs (n = 6); oversue (n = 6); e overuse mais tau-AuNPs (n = 6). As sessões de exercício foram realizadas durante 21 dias consecutivos e um modelo de exercício foi aplicado diariamente na seguinte sequência: baixa intensidade, intensidade moderada e alta intensidade. Os ratos foram então eutanasiados 24 horas após a última sessão de treinamento e o quadríceps foi removido para posterior análise bioquímica (parâmetros de estresse oxidativo, marcadores de dano ao DNA e proteína de diferenciação muscular).

RESULTADOS

O grupo de overuse aumentou significativamente os parâmetros de estresse oxidativo e os marcadores de danos no DNA; enquanto os AuNPs associados à Tau diminuíram significativamente esses parâmetros. No entanto, Tau-AuNPs aumentou o nível de marcadores de danos no DNA quando comparado ao controle. A Myf-5 foi aumentada nos animais overuse mais tau-AuNPs quando comparado ao controle.

CONCLUSÃO

Em conclusão, a associação de taurina e AuNPs é um modelo de suplementação eficiente na diminuição do estresse oxidativo causados pelo uso excessivo da musculatura bem como no remodelamento muscular.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

EFEITOS DO ÁCIDO URSÓLICO SOBRE O PERFIL INFLAMATÓRIO EM INDIVÍDUOS FISICAMENTE ATIVOS COM CONSUMO ALIMENTAR HIPERPROTEICO SUBMETIDOS AO TREINAMENTO DE FORÇA

Autores: PATRÍCIA BARRETO LOBO; ITAMAR PEDRO VIEIRA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; PAULO VIANA GENTIL; MARIANA MOREIRA MARTINS; LISANDRA NAVES MACHADO

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: mari.mmoreira@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O treinamento de força (TF) promove a liberação de citocinas anti-inflamatórias, exercendo papel de proteção contra doenças inflamatórias de baixo grau (PEDERSEN; FEBBRAIO, 2008). É importante ressaltar o papel da dieta na atividade anti-inflamatória, já que, alimentos naturais são fontes de compostos fitoquímicos, que reduzem a inflamação (BOWER, MARQUEZ, MEJIA, 2015). Nesse sentido, um composto que vem recebendo atenção é o ácido ursólico (AU), um triterpenoide lipofílico, encontrado em folhas, flores e frutos de ervas medicinais (WANG et al., 2013). Estudos em humanos, não relataram efeitos colaterais após o consumo de AU até 450mg/dia por oito semanas (BANG et al., 2014; RODRÍGUEZ et al., 2017). Trabalho com camundongos (LU et al., 2011) observou que o AU apresenta potencial ação anti-inflamatória por inibir o fator nuclear kappa B (NF-kB) e a produção de IL6 (MATSUSAKA et al., 1993). Porém, pesquisas avaliando os efeitos do AU associado ao TF no perfil inflamatório de humanos ainda são inexistentes, o que reforça a necessidade de novos estudos.

OBJETIVOS

Comparar os efeitos do AU sobre o perfil inflamatório em homens submetidos ao TF.

METODOLOGIA

Ensaio clínico com duração de oito semanas. Foram recrutados 27 homens pelos critérios de inclusão e exclusão e finalizaram 22 voluntários. Indivíduos saudáveis, fisicamente ativos, que consumiam dieta hiperproteica, idade entre 18 e 35 anos, IMC >18,5 e ≤29 kg/m² foram alocados no grupo controle (CON) (n=12) que recebeu 400mg/dia de placebo + TF ou no grupo ácido ursólico (AU) (n=10) que recebeu 400mg/dia de AU + TF. O TF consistiu em cinco exercícios de alta intensidade e baixo volume. Os grupos realizaram avaliação bioquímica antes e após o TF para análise das citocinas TNFα, IL10 e IL6 por ELISA. Diferenças entre as médias dos grupos foram obtidas por medidas repetidas de dois fatores ANCOVA com valores de TNFα, IL10 e IL6 no momento inicial como covariáveis e tamanho do efeito (ES) por Cohen (1989).

RESULTADOS

Não houve diferença nas concentrações séricas de TNFα intragrupos após oito semanas de intervenção (CON: 70,11±27,79 vs. 51,97±21,87; AU: 87,32±21,80 vs. 76,34±20,08, p=0,267, ES: 0,912) e de IL 10 (CON: 3,22±0,62 vs. 2,63±0,47; AU: 3,29±0,63 vs. 2,75±0,61, p=0,872, ES: 0,146). Entretanto, foi observado um aumento na IL6 apenas para o AU no momento final (CON: 1,38±0,28 vs. 1,41±0,19; AU: 1,41±0,31 vs. 2,24±0,52, p=0,044, ES: 2,929).

CONCLUSÃO

Nossos resultados demonstram aumento da IL 6 após o consumo de AU associado ao TF por oito semanas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

ESTUDO PILOTO DA ASSOCIAÇÃO DE PADRÃO ALIMENTAR E DISTRIBUIÇÃO PROTEICA AO LONGO DO DIA VS. PROTEINÚRIA OU ALBUMINÚRIA PÓS-TREINO EM ATLETAS DE NATAÇÃO

Autores: SIMONE GERALDINI; DANILO TAKASHI AOIKE; GIANNA MASTROIANN KIRSZTAJN

Instituição: UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

Contato: simone.geraldini@gmail.com

INTRODUÇÃO

Uma dieta bem planejada é a base para que um bom programa de treinamento seja desenvolvido, assim como é essencial para a manutenção da boa saúde, nesse contexto incluindo a saúde dos rins, porém, a relação dieta e proteinúria em esportes é pouco estudada, não havendo na literatura atual publicações com essa temática.

OBJETIVOS

Caracterizar os hábitos alimentares de atletas universitários de natação e sua eventual relação com proteinúria ou microalbuminúria pós-treino.

METODOLOGIA

Oito atletas de natação universitária participaram do estudo. Um registro alimentar de 3 dias não consecutivos foi preenchido pelos sujeitos para avaliar a adequação de macronutrientes (Software Avanutri®), baseada nas recomendações da Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva (ISSN, 2018). Na semana seguinte, os atletas foram submetidos a uma coleta de urina pré-treino e pós-treino, para realização de urinálise e microalbuminúria.

RESULTADOS

Apenas 25% dos atletas apresentaram ingestão energética e de macronutrientes adequadas, 75% uma ingestão insuficiente de carboidrato (<5g/kg de peso), 50% um consumo excessivo de proteínas (>2,0g/kg peso) e 75% uma ingestão excessiva das gorduras (>30% do VET). Referente à distribuição proteica ao longo do dia, em geral os atletas não apresentaram uma distribuição adequada. A prevalência de proteinúria pós-treino foi de 50% e de microalbuminúria de 87,5%. Os testes de correlação mostraram que todos os nutrientes analisados apresentaram correlação negativa moderada ou forte com a quantidade de microalbuminúria no pós-treino.

CONCLUSÃO

Sugere-se que a quantidade e distribuição de macronutrientes da dieta pode ter alguma relação com o aparecimento de microalbuminúria no pós-treino, contudo esta questão deve ser melhor investigada, através da observação de um número maior de atletas e em estudos com delineamentos que incluam intervenção dietética.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

EXPRESSÃO GÊNICA DE UCP2 E GORDURA CORPORAL DE MULHERES COM OBESIDADE SUBMETIDAS A TREINAMENTO FÍSICO

Autores: CAMILA FC BRANDAO; ROCIO SAN MARTIN; FLAVIA G CARVALHO; CAROLINA F NICOLETTI; MARCIA VM JUNQUEIRA-FRANC; ELLEN C FREITAS; CARLA B NONINO; JULIO S MARCHINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP

Contato: camilafbrandao@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A proteína desacopladora 2 (UCP2) presente na membrana mitocondrial possui importante papel na termogênese. E, o exercício físico pode aumentar a expressão de UCP2 e a termogênese.

OBJETIVOS

Avaliar a expressão de UCP2 e sua relação com a gordura corporal em mulheres com obesidade submetidas a treinamento físico combinado.

METODOLOGIA

Nove mulheres (IMC 32±3 kg/m², 35±5 anos) foram submetidas a 8 semanas de treinamento físico combinado (exercício de força e aeróbio), durante 3 vezes por semana com 55 minutos por sessão, com intensidade de 70 a 90% da frequência cardíaca máxima. Todas as voluntárias foram avaliadas antes e após a intervenção, quanto: a composição corporal (óxido de deutério), a expressão gênica de UCP2 do tecido adiposo subcutâneo e o desempenho físico (VO2max). Os dados estão apresentados em média e desvio padrão, percentual de mudança entre pré e pós, analisados por teste t ou Wilcoxon ($p<0,05$).

RESULTADOS

Após a intervenção houve o aumento de 8% do VO2max (de 35±2 para 38±3 ml/kg/min, $p<0,05$), a expressão da UCP2 mudou 17% (de 1,0±0,0 para 1,5±0,2, $p=0,05$) e a gordura corporal não mudou estatisticamente (de 41±4 to 38±7 kg, $p>0.05$). Além disso, encontramos uma correlação negativa entre a expressão de UCP2 e gordura corporal ($r=-0.746$, $p<0.05$).

CONCLUSÃO

O treinamento físico combinado é capaz de aumentar o desempenho físico e a expressão de UCP2, possibilitando maior termogênese em mulheres com obesidade. Além de sugerir que quanto maior a expressão de UCP2 menor o nível de gordura corporal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

O BOCHECHO COM CAFEÍNA NÃO ALTERA AS CONCENTRAÇÕES DE IL6, PCR, GLICOSE E LACTATO, E PRESSÃO ARTERIAL EM CORREDORES: EFEITOS DO POLIMORFISMO NO GENE DA CYP1A2

Autores: MARCELA OLIVEIRA QUEIROZ; NAYRA FIGUEIREDO; CHRISTIELLY R DA SILVA; PAULO C GHEDINI; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Contato: marcelaqueiroznutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

A cafeína (CAF) é frequentemente utilizada por atletas como recurso ergogênico. Entretanto, diferentes resultados têm sido encontrados entre os indivíduos que fazem uso deste suplemento em diferentes formas de administração, surgindo assim a hipótese de que as diferentes respostas se dariam devido a alterações genéticas da enzima CYP1A2, que é responsável pela metabolização da cafeína.

OBJETIVOS

Avaliar se o bochecho com cafeína altera a pressão arterial e as concentrações séricas de glicose, lactato, interleucina-6, e proteína C reativa (PCR) em corredores com polimorfismo da CYP1A2 após 10km de corrida.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo duplo-cego, placebo controlado e cruzado. Para este estudo dez indivíduos treinados foram submetidos a duas corridas de 10 quilômetros, com um intervalo de sete dias entre cada sessão. Foram realizadas aferição da pressão arterial e coleta de amostras de sangue antes e após a corrida, para avaliar o perfil inflamatório e concentrações de glicose e lactato, e para genotipagem. Os indivíduos foram orientados a realizar bochecho com CAF (1,2%) ou celulose (placebo) por 10 segundos e em seguida iniciam a corrida.

RESULTADOS

Todos os participantes do estudo (10) são metabolizadores lentos de cafeína, sendo 9 homozigotos (CC) e 1 heterozigoto (AC). Os voluntários realizavam exercício físico 5,8 vezes por semana e mantinham uma dieta hiperproteica. Esses corredores são adultos, eutróficos e com adiposidade dentro da normalidade. As concentrações séricas de glicose e lactato aumentaram após a corrida em ambos os grupos, mas sem diferença entre eles. Quanto ao perfil inflamatório, as concentrações séricas de PCR (Placebo?: 0.03 vs. CAF ?: 0.00 mg/dL, p= 0.840) e IL6 (Placebo ?: -1.36 vs. CAF ?: 0.68 pg/mL, p= 0.121), assim como a pressão sistólica (Placebo ?: -5.66 vs. CAF ?: -8.44 mmHg, p= 0.741) e diastólica (Placebo ?: -7.00 vs. CAF ?: -3.88 mmHg, p= 0.684) não foram modificadas entre os grupos.

CONCLUSÃO

O bochecho com cafeína não alterou o perfil inflamatório, a pressão arterial e as concentrações séricas de lactato e glicose em metabolizadores lentos da cafeína.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

O BOCHECHO COM CAFEÍNA NÃO ALTERA O TEMPO DE CORRIDA, POTÊNCIA E PERCEPÇÃO SUBJETIVA DE ESFORÇO EM INDIVÍDUOS COM POLIMORFISMO NO GENE DA CYP1A2

Autores: NAYRA FIGUEIREDO; MARCELA QUEIROZ; JOÃO FELIPE MOTA; CHRISTIELLY R DA SILVA; PAULO C GHEDINI; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

Contato: nayrafgrdo@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O bochecho com cafeína (CAF) é uma das formas alternativas de administração que ganhou forças recentemente. Alguns estudos conseguiram identificar indivíduos que respondiam bem à CAF enquanto outros não se beneficiavam. Assim, surgiu a hipótese que a resposta individual poderia ser responsável pelos diferentes achados. A genética tem sido proposta como uma possível explicação e estaria relacionada as variações genéticas da enzima responsável pelo metabolismo da cafeína-CYP1A2. Alguns estudos mostraram que a taxa de metabolismo da CAF estaria relacionada ao desempenho esportivo, mas os resultados são controversos. Assim, ressalta a importância de determinar se corredores recreacionais poderiam ou não se beneficiar da suplementação.

OBJETIVOS

Avaliar se o bochecho com cafeína afeta o tempo total de corrida, o desempenho do salto vertical e a percepção subjetiva de esforço em corredores com polimorfismo da CYP1A2 após 10km de corrida.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo duplo-cego, placebo controlado e cruzado. Dez indivíduos com rotina moderada de exercícios foram submetidos a duas sessões de testes com intervalo de sete dias. O teste consistia em uma corrida de 10 quilômetros, sendo que antes e após, os voluntários realizaram o salto na plataforma de força e foram coletadas amostras de sangue para a genotipagem do CYP1A2. Os indivíduos executavam o bochecho de CAF(1,2%) ou celulose (placebo) por 10 segundos e imediatamente iniciavam o percurso. Durante a corrida, utilizaram um GPS de pulso com o intuito de marcar o tempo e ao final, utilizaram a Escala de Borg para relatar a percepção de esforço.

RESULTADOS

Todos os participantes são metabolizadores lentos de CAF, dos 10 corredores, 9 (90%) são genótipo CC (homozigoto) e 1 (10%) genótipo AC (heterozigoto). Não foi encontrado diferença significativa do tempo total de corrida entre os grupos (Placebo: 47,07 vs. CAF: 47,45 min, p = 0,895) e na percepção subjetiva de esforço (Placebo: 17,00 vs. Cafeína: 15,80, p = 0,346). Da mesma forma, não foram observadas diferenças significativas para a potência relativa (p = 0,66) entre os grupos. Para o grupo Placebo, o poder relativo no Baseline e Após foram: 4,5 ± 0,6 W/kg-1 e 4,5 ± 0,7 W/kg-1, e no grupo da cafeína o Baseline e Após foram: 4,4 ± 0,7 W/kg-1 e 4,4 ± 0,8 W/kg-1, respectivamente.

CONCLUSÃO

O bochecho com cafeína não alterou tempo de prova, a potência no salto vertical e a percepção subjetiva de esforço em indivíduos metabolizadores lentos de cafeína.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE JOGADORES DE FUTEBOL

Autores: ARISSA MATSUYAMA OKUIZUMI; MARCIA NACIF PINHEIRO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: arissa.okuizumi@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O futebol consiste em um esporte de campo complexo que engloba atividades intermitentes de intensidade variada. A composição corporal é determinante no desempenho do atleta, assim como uma alimentação adequada. Portanto, é importante destacar o papel da nutrição, pois o conhecimento nutricional influencia nas escolhas realizadas e consequentemente na qualidade da alimentação.

OBJETIVOS

Avaliar a composição corporal e o conhecimento nutricional de jogadores de futebol, no município de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com jogadores de futebol do município de São Paulo. Para avaliar a composição corporal dos jogadores foram coletados os dados antropométricos de estatura, peso, dobras cutâneas (torácica, abdominal e coxa medial) e circunferências corporais (braço e abdômen). A determinação da porcentagem de gordura corporal, foi feita por Jackson e Pollock (1978) e classificada segundo Lohman (1992). Os dados de circunferência abdominal foram utilizados para identificar o risco de doenças metabólicas por meio da classificação da OMS (1998). O conhecimento nutricional dos jogadores foi avaliado por meio do questionário de conhecimento nutricional (QCN), desenvolvido por Harnack *et al.*, (1997) e validado no Brasil por Scagliusi *et al.*, (2006).

RESULTADOS

Foram avaliados 24 jogadores de times de futebol de campo universitário, com idade média de 21,92 anos (±2,08). Observou-se que a maior parte da amostra era eutrófica segundo IMC (70,83%), com circunferência de cintura indicando baixo risco de doenças metabólicas (95,83%) e percentual de gordura corporal (%GC) abaixo da média (79,17%). Quanto ao conhecimento nutricional, houve um predomínio do conhecimento moderado (58,34%), sendo que o baixo conhecimento foi pouco prevalente (8,33%). A pontuação média do QCN foi maior entre os indivíduos com sobrepeso (8,71 ± 2,56), risco aumentado de desenvolver doenças metabólicas (11 ± 0) e com %GC acima da média (10 ± 1,73).

CONCLUSÃO

Pode-se observar que a maior parte dos jogadores apresentou estado nutricional adequado. No entanto, o estudo demonstrou a necessidade de orientação nutricional a esses atletas com o objetivo de aumentar seus conhecimentos sobre alimentação e consequentemente melhorar sua performance e saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

PERFIL DE FREQUENTADORES DE ACADEMIA COM ALTO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL NA PERSPECTIVA DO MODELO TRANSTEÓRICO

Autores: DANILO CÉSAR PASCHOALINO; RITA DE CASSIA MARGARIDA MOREIRA; SILVIA SIDNÉIA SILVA; ANA VITORIA BARBAN MARGUTTI; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Contato: dcpaschoal@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente, a projeção de indivíduos adultos com excesso de peso e de gordura corporal vem sendo observada no Brasil, aumentando os riscos de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, demonstrando a necessidade da realização de estudos específicos que considerem indicadores como os comportamentos sociais e individuais que possam levar ao comprometimento da saúde destes indivíduos.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivos, relacionar hábitos de consumo alimentar, composição corporal e identificar o estágio do modelo transteórico em que indivíduos com excesso de peso se encontram, modelo este que, se baseia em estágios de prontidão para uma ação relacionada ao comportamento alimentar, em que indivíduos com excesso de peso apresentam.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, qualitativo e quantitativo, onde dados coletados através de formulário do modelo transteórico e a relação entre consumo alimentar através de registros alimentares de indivíduos sobrepesados e obesos foram tabulados e analisados para identificação de qual estágio estes indivíduos se encontram.

RESULTADOS

Dos 14 participantes a idade média foi de 36 ±8,77 anos, 14,3% (n=2) em estágio de pré-contemplação, 42,9% (n=6) em estágio de ação e 42,9% (n=6) em estágio de manutenção. Houve diferença estatisticamente significativa (considerando nível de significância 5%), onde p=0,03 apenas sobre o consumo médio de proteínas ingerido pelos participantes em seus respectivos estágios no Modelo Transteórico (MT). Vale ressaltar que foi possível observar diferenças quanto ao consumo dos outros macronutrientes como carboidratos e lipídeos em cada estágio do MT, caracterizando a dieta dos participantes como: hipoglicídica, normoproteica e hiperlipídica, considerando parâmetros da Aceitable Macronutrients Distribuition Range-AMDR.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a metodologia utilizada possibilitou obter informações relevantes que podem auxiliar na elaboração de uma intervenção nutricional para promoção, prevenção e tratamento da saúde de forma assertiva, conforme os estágios de MT em que os indivíduos se encontram.

ISBN: 978-85-87121-52-3

RELAÇÃO ENTRE A AUTOIMAGEM CORPORAL DE HOMENS FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE MUSCULAÇÃO E USO INDISCRIMINADO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Autores: LUCIENE ASSAF MATOS; CAMILA CRISTINA GONÇALVES; BRUNA VICO RIBEIRO

Instituição: UNIP

Contato: luassafmatos@gmail.com

INTRODUÇÃO

A insatisfação com a imagem corporal é entendida como um sentimento negativo que o indivíduo tem em relação ao seu peso e à sua forma corporal. Atualmente, a preocupação com a imagem corporal afeta ambos os sexos, evidenciando-se um crescente entre os homens. As distorções de imagens entre homens e mulheres apresentam características distintas: Enquanto a mulher costuma se enxergar com peso superior, os homens se enxergam fracos, preocupando-se com o volume muscular, caracterizando a dismorfia muscular, que pode levar o indivíduo a fazer muitas horas de exercícios de levantamento de peso e dietas para hipertorifa.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar a percepção da imagem corporal de homens frequentadores de academias de musculação e verificar a relação desta com o estado nutricional real, uso de suplementos alimentares e esteroides anabolizantes.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 49 homens, com idade entre 19 e 36 anos, frequentadores de academias de musculação no Estado de São Paulo. Foi aplicada a Escala de Desenhos de Silhuetas. Os participantes relataram peso e estatura atuais para determinação do índice de massa corpórea (IMC), frequência de treino na academia, objetivos da prática, uso de suplementos alimentares e esteroides anabolizantes. As diferenças entre os indivíduos que exibiram percepções adequadas e que exibiram percepções distorcidas da imagem corporal foram analisadas pelo teste qui-quadrado.

RESULTADOS

A maioria dos participantes referiu treinar de 4 a 6 vezes/semana (67,2%) e tinha como objetivo principal o ganho de massa muscular (69,4%). Erro de identificação da imagem corporal foi observado em 69% deles. Desses, 44,9% relatou estar “parcialmente satisfeito” com o tamanho e forma corporais, 49% fazia dieta sem acompanhamento profissional, 60,4% utilizava algum tipo de suplemento alimentar e 41,4%, esteroides anabolizantes. O uso de suplementos alimentares foi orientado principalmente por nutricionistas (50%), seguido de educadores físicos (38,9%). Nenhum dos itens avaliados apresentou diferença estatística entre os grupos.

CONCLUSÃO

A alteração da percepção de imagem corporal foi frequente nos participantes do estudo. No entanto, não foi observada relação desta com o uso de suplementos alimentares, esteroides anabolizantes e aumento da frequência de treino.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

RELAÇÃO ENTRE PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO, GLICEMIA, PERFIL LIPÍDICO E SAÚDE ÓSSEA DE MULHERES COM ANOREXIA NERVOSA E BULIMIA NERVOSA

Autores: MAXSUEL PINHEIRO DA SILVA; MARIANA AGOSTINHO DE PADUA LOPES; THAIS CARLOS CORREIA; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA; LIGIA ARAUJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Contato: maxsuelpinheiro@usp.br

INTRODUÇÃO

A prática de exercício físico (EF) é muitas vezes utilizada de forma excessiva como estratégia inadequada para perda de peso em mulheres com anorexia nervosa (AN) e bulimia nervosa (BN). Os benefícios do EF para glicemia, perfil lipídico e saúde óssea ainda são incertos para estes indivíduos.

OBJETIVOS

Avaliar a prática de EF e glicemia, perfil lipídico, concentração de 25 hidroxivitamina D [25(OH)D] (VD) e densidade mineral óssea (DMO) de mulheres com AN e BN.

METODOLOGIA

Estudo transversal com mulheres entre 18 e 49 anos e com diagnóstico de AN ou BN. A avaliação da prática de EF foi obtida pelo questionário de Florindo *et al.*, 2008. Foram realizados avaliação antropométrica, exame de absorciometria de feixe duplo-X para avaliação da DMO(total e coluna)e coleta de sangue para determinações bioquímicas de VD, colesterol total e frações e glicemia. Foram realizados teste T Independente e correlação de Pearson com nível de significância de 0,05.

RESULTADOS

Foram avaliadas 36 pacientes (31,7±10,10 anos), sendo AN (n=17) e BN (n=19). Pacientes com AN apresentaram menor índice de massa corporal (IMC) do que as com BN (AN:19,6±3,76 Kg/m² vs. BN:29,00±7,3 Kg/m²; p<0,00). A média de EF semanal foi maior entre as mulheres com BN (AN:68,0±118,6 min vs. BN:114,4±111,4 min; p=0.41) e não variou de acordo com estado nutricional. As mulheres ativas (19,4%) apresentaram menor glicemia do que mulheres sedentárias (77,7%) (72,0±28,9 mg/dL; vs. 85,8±8,0 mg/dL; p=0,028; respectivamente) e o tempo de EF semanal correlacionou-se negativamente com glicemia (r=-0,756; p<0,001). A prática de EF nos últimos 12 meses foi relatada por 75% das pacientes, estas apresentaram maior HDL-c do que as que não praticaram (82,9±17,6 mg/dL vs. 63,4±15,6 mg/dL; p=0,012, respectivamente). As pacientes apresentaram em média concentrações de VD de 20,9±6,9 ng/mL e foi maior nas mulheres fisicamente ativas (Ativas:22,9±6,5 ng/dL vs. Sedentárias:14,9±4,4 ng/dL; p=0,002). A média de meses de EF correlacionou-se positivamente com a VD (r=0,387; p=0,020). Mulheres que praticaram EF tiveram maior DMO total (1,174±0,119 g/cm2) e da coluna (1,203±0,118 g/cm2) do que as que não praticaram (Total: 1,079±0,065 g/cm2 e Coluna: 1,077±1,148 g/cm2; p=0,006 e p=0,39, respectivamente).

CONCLUSÃO

Estes achados sugerem efeitos benéficos do EF para parâmetros ósseos e metabólicos. No entanto, por ser uma população de risco, a prática excessiva pode contribuir para efeitos indesejáveis no metabolismo glicêmico e lipídico, portanto, requerem atenção clínica.

ISBN: 978-85-87121-52-3

RISCO CARDIOVASCULAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM UNIVERSITÁRIOS DE SÃO PAULO

Autores: BEATRIZ RIBEIRO; NATÁLIA MARINHO; ENZO CHEN; MATHEUS CORREA; MARCIA NACIF

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: beatrizavila1998@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os estudantes universitários representam um público cujo estilo de vida e situações próprias do meio acadêmico podem resultar na omissão de refeições e no consumo elevado de lanches rápidos e nutricionalmente inadequados. Além disso, são elevadas as taxas de sedentarismo, excesso de peso e outros fatores de risco cardiovascular nesse grupo. Assim, torna-se necessário estudos que investiguem a prática de atividade física e o risco cardiovascular nesses indivíduos.

OBJETIVOS

Avaliar o nível de atividade física e o risco de doenças cardiovasculares em Universitários.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com universitários de 18 a 26 anos, de uma universidade particular na região central da cidade de São Paulo. Para avaliar o nível de atividade física, aplicou-se o Questionário Internacional de Atividade Física – IPAQ - versão curta. O risco cardiovascular foi avaliado pela aferição da circunferência abdominal dos universitários e posterior classificação pela Organização Mundial de Saúde (1997). Também se avaliou a alimentação dos participantes por meio do formulário de Marcadores de Consumo Alimentar proposto pelo SISVAN (2015).

RESULTADOS

Foram avaliados 133 estudantes das áreas de Biológicas, Exatas e Humanas. Destes, 34,58% (n=46) foram categorizados como irregularmente ativos e 15,03% (n=20) como sedentários. Observou-se que 33,08% (n=44) da amostra era fisicamente ativa. Em relação ao risco de doenças cardiovasculares, 88% (n=117) dos estudantes não apresentaram risco, 8% (n=11) tinham risco aumentado e 4% (n=5) risco muito aumentado. Os resultados do consumo alimentar apresentaram alta ingestão de alimentos industrializados como refrigerantes, doces, bolachas recheadas, sucos de caixinha, macarrão instantâneo e embutidos.

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou a necessidade de orientação nutricional e benefícios da atividade física a esses universitários com o objetivo de manter a saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS

Autores: NARA V DOS A BARROS; FERNANDA LIMA DOS SANTOS; MARIA ROSIANNY S MOREIRA; BRUNA BARBOSA ABREU; PAULO V DE L SOUSA; REGINA M SOARES CAVALCANTE

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são alterações no funcionamento do sistema cardíaco e fazem parte do grupo das doenças crônicas não transmissíveis, causadas por fatores de risco resultantes de mudanças de hábitos de vida. Sendo considerado um grande problema de saúde pública, por ser a principal causa de morte em todo o mundo, em especial nas populações dos grandes centros urbanos.

OBJETIVOS

Verificar o risco de doenças cardiovasculares em praticantes de musculação de academias.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo de caráter quantitativo. A amostra desse estudo foi constituída por 219 praticantes de musculação, de ambos os sexos, com idade entre 18 à 64 anos, que praticavam musculação de 4 a 7 dias por semana. Foi utilizando uma fita métrica flexível e inelástica para aferição das circunferências da cintura e do quadril, e para a análise dos dados, foi classificado como baixo risco valores abaixo de 0,90 para homens e menor que 0,80 para mulheres, risco moderado 0,90 – 0,95 para homens e 0,80 – 0,85 para mulheres e alto risco >0,95 para homens e >0,85 para mulheres. Uma balança de bioimpedância da marca OMRON® (modelo HBF-514C) foi utilizada para aferição da gordura visceral. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa e todos os voluntários concordaram em participar do estudo através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram organizados no Microsoft Excel® 2014 e foram apresentados na forma de frequência absoluta e percentual (%) em tabelas e gráficos.

RESULTADOS

Com relação à gordura visceral, verificou-se que a maioria das mulheres (99,3%) e homens (79,5%) estava dentro da normalidade, entretanto, 19,2% dos homens se encontravam com valores elevados de gordura visceral e 1,3% muito elevado. Para o parâmetro relação cintura quadril (RCQ), a maioria dos participantes apresentou baixo risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, em ambos os sexos.

CONCLUSÃO

Considerando os valores obtidos em relação à circunferência da cintura, quadril e gordura visceral, pode-se concluir que a maioria dos participantes apresentou baixo risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA A CURTO PRAZO NÃO EVITA PERDA DE FORÇA INDUZIDA POR SESSÃO DE EXERCÍCIO CONCORRENTE EM HOMENS TREINADOS RECREACIONALMENTE CONSUMINDO DIETA HIPERPROTEICA

Autores: ITAMAR PEDRO VIEIRA; AMANDA GOMES DE PAULA; PATRÍCIA BARRETO LOBO; BRENNA HASIMOTO TEIXEIRA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; PAULO VIANA GENTIL

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: brennaht21@gmail.com

INTRODUÇÃO

Alguns estudos demonstram que exercícios aeróbicos antes do treinamento de força (TF) resultam em redução da força muscular (SOUZA et al, 2007; PAINELLI, 2014). Gualano et al., (2012) sugerem que o aumento de creatina e fosforilcreatina muscular inibam a perda de desempenho, já que ativam a via glicolítica, aumentando o glicogênio muscular e fornecendo energia. No entanto, os estudos existentes apresentam desenhos com variabilidade da resposta individual (SALDANHA, 2005). Além disso, não avaliaram a ingestão proteica, já que as proteínas de origem animal são fontes de creatina (LEVERITT, 1999). Assim, uma dieta hiperproteica pode aumentar a creatina muscular reduzindo a eficiência da suplementação.

OBJETIVOS

Avaliar se a suplementação de creatina combinada com dieta hiperproteica evita a perda de força durante treinamento concorrente.

METODOLOGIA

Estudo cruzado duplo-cego, controlado por placebo. Onze homens fisicamente ativos que consumiam dieta hiperproteica, idade de 20 a 41 anos, IMC ≥24,5 e ≤28,77 kg/m² foram alocados aleatoriamente para receber 40g/dia de maltodextrina ou 20g/dia de creatina mais 20g/dia de maltodextrina por sete dias. Inicialmente foram submetidos à avaliação antropométrica, análise da ingestão alimentar, testes de esforço máximo e repetição máxima (RM). Após o período de suplementação, realizaram o teste experimental de corrida em esteira, seguido de quatro RM na cadeira extensora. Após washout de 15 dias houve inversão dos grupos. Glicemia e lactato foram aferidos antes e após. Dados de força foram analisados por teste de ANOVA e Tukey, as concentrações de lactato por teste t não pareado e a glicemia com teste de Mann-Whitney.

RESULTADOS

A ingestão proteica média foi 1,5±0,3g/kg/dia. Houve redução significativa no número de repetições na terceira (placebo: -20% vs. creatina: -22%) e na quarta série (placebo: -22% vs. creatina: -28%) comparado à primeira ($p<0,05$), sem diferença entre os grupos. Além disso, não houve diferença no número total de repetições (placebo: 33,9±7,0 vs. creatina: 34,0±6,9, $p=0,97$), no volume total de trabalho entre os grupos (placebo: 3030,5±1068,2 vs. creatina: 3039,8±1087,7 kg, $p=0,98$), no delta da glicemia (placebo: 5,0 [-73,0-67,0] vs. creatina: 1,0 [-53,0-49,0] mg/dL, $p=0,73$) e do lactato (Placebo: 5,1±2,9 vs. creatina: 7,9±4,9 nmol/L, $p=0,11$).

CONCLUSÃO

A suplementação de creatina associada a dieta hiperproteica não foi capaz de atenuar a perda de força muscular durante uma sessão de treinamento concorrente comparado ao placebo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 4. Nutrição Esportiva

TENDÊNCIA À VIGOREXIA E FATORES DE RISCO EM HOMENS PRATICANTES ASSÍDUOS DE MUSCULAÇÃO

Autores: PEDRO BALIEIRO THEODORO; ALESSANDRA COSTA P. JUNQUEIRA; ANDRESA TOLEDO T. MELO

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Área: 4. Nutrição Esportiva

Contato: alecostajunque@gmail.com

INTRODUÇÃO

A imagem corporal, definida como ilustração do corpo formada na consciência do indivíduo, reflete sensações e experiências vividas, sendo influenciada pela sociedade e pela mídia. O público masculino vem apresentando preocupação excessiva com a imagem corporal, o que pode levar ao desenvolvimento de distúrbios alimentares, com comportamentos que causam prejuízo a saúde. A busca por um corpo grande e musculoso, como observado na vigorexia, resulta na distorção da realidade do próprio corpo, provocando grandes mudanças na rotina e nos hábitos dos indivíduos, que não medem esforços para atingir o resultado desejado, sem se preocupar com a saúde. A vigorexia não é considerada uma doença psiquiátrica, entretanto apresenta diversos sintomas em comum como os transtornos alimentares.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi verificar a tendência à vigorexia em homens praticantes de musculação e os fatores de risco para o desenvolvimento deste transtorno.

METODOLOGIA

Participaram deste estudo transversal 68 indivíduos do sexo masculino, com idade entre 18 e 30 anos, Estes foram divididos em três grupos: Grupo 1 com 25 não praticantes de musculação; Grupo 2 com 17 praticantes de musculação com frequência da prática de uma a três vezes por semana e Grupo 3 com 23 praticantes de musculação com frequência da prática de quatro a seis vezes por semana. Foram aplicados três questionários aos participantes: MDI: Inventário de Dismorfia Muscular, MASS: Escala de Satisfação com a Aparência Muscular, e EAT-26: Eating Attitudes Test - 26.

RESULTADOS

Como esperado as médias dos escores total do Inventário de Dismorfia Muscular foi maior no Grupo 3 que era o grupo de maior frequência, mostrando tendência maior para o transtorno nos participantes deste grupo em relação aos participantes de menor prática ou não praticantes de musculação. A análise estatística mostrou efeito significativo para o sintoma defeitos funcionais do Inventário de Dismorfia Muscular, mas não mostrou efeito significativo para as demais subescalas, salientando que o fator tamanho foi maior no grupo 3 quando comparado com os demais grupos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que quanto mais alto o escore, maior a tendência à vigorexia mais comprometido o indivíduo se encontra naquele aspecto da vigorexia. A Vigorexia, parece ser mais recorrente em indivíduos que praticam musculação mais vezes na semana e eles podem acabar não reconhecendo seus limites físicos e psicológicos, podendo então desenvolver outros tipos de transtornos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

A DIMINUIÇÃO DO RECEPTOR DE G-CSF EM CÉLULAS PROGENITORAS GRANULOCÍTICAS PROVOCA NEUTROPENIA NA DESNUTRIÇÃO PROTEICA

Autores: ARACELI APARECIDA HASTREITER; EDSON NAOTO MAKIYAMA; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: aracelihastreiter@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A hematopoese é um processo dinâmico e controlado no qual todas as células sanguíneas maduras são formadas na medula óssea a partir de uma célula tronco hematopoética (CTH). As CTHs dão origem a progenitores específicos de linhagem, como os progenitores grânulo-monocíticos (GMP) que originam granulócitos e monócitos, sob estímulo de citocinas e fatores de crescimento, como o G-CSF. Está bem estabelecido que a desnutrição proteica (DP) afeta a hematopoese e pode levar a um quadro de severa leucopenia. A redução no número de granulócitos, que atuam como a primeira linha de defesa do organismo e são importantes para a resposta imune inata, aumenta a susceptibilidade a infecções, que agravam os quadros de desnutrição.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi elucidar mecanismos envolvidos no comprometimento da granulopoese observada na DP.

METODOLOGIA

Camundongos C57BL/6 machos foram submetidos à DP através de uma dieta hipoproteica contendo 2% de proteína durante 5 semanas, enquanto o grupo controle recebeu uma dieta normoproteica (12% de proteína). A análise histológica da medula óssea e a quantificação de progenitores granulocíticos foram realizadas em ambos os grupos sem estímulo e após estímulo in vivo com G-CSF. Adicionalmente, foram avaliados a proliferação e diferenciação mieloide in vitro, a via de sinalização STAT3 por Western Blot e a expressão do receptor de G-CSF em células progenitoras hematopoéticas por qPCR e citometria de fluxo.

RESULTADOS

Os camundongos desnutridos apresentam leucopenia associada ao reduzido número de granulócitos e menor porcentagem de progenitores granulocíticos, entretanto não foi observada diferença na quantificação de G-CSF em lavado medular. Adicionalmente, o grupo desnutrido apresenta resposta granulopoética inferior ao estímulo com G-CSF quando comparado ao grupo controle. A DP implica na diminuição da habilidade de células progenitoras c-Kit+em se diferenciar em progenitores mieloides e diminui a razão STAT3 fosforilado / STAT3 total. Além disso, o grupo desnutrido exibe menor expressão do receptor de G-CSF em progenitores grânulo-monocíticos, que não é completamente revertida com o tratamento com G-CSF.

CONCLUSÃO

A DP promove alterações intrínsecas nos progenitores grânulo-monocíticos, o que foi evidenciado pela redução na expressão do receptor de G-CSF e consequente diminuição na ativação na via de sinalização STAT3. Este é um dos mecanismos envolvidos na neutropenia observada na DP.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

A SUPLEMENTAÇÃO COM CARURU (AMARANTHUS VIRIDIS) POSSUI EFEITO HEPATOPROTETOR NO DESENVOLVIMENTO DA CIRROSE HEPÁTICA EXPERIMENTAL INDUZIDA POR TIOACETAMIDA

Autores: BÁRBARA NÍVEA FEDATO; DANILO MALMONGE BARBOSA; VINÍCIUS VIGLIAZZI PEGHINELLI; NAYANE MARIA VIEIRA; ANDERSON SEIJI FUJIMORI; LUCAS VALOTTI; NATÁLIA BARALDI CUNHA; MARIA GROSSI MACHADO; MILENE PERON RODRIGUES LOSSILA; MARIA ANGÉLICA MARTINS LOURENÇO

Instituição: UNIVERIDADE SAGRADO CORAÇÃO - USC

Contato: barbarafedato@gmail.com

INTRODUÇÃO

Evidências apontam que o estresse oxidativo é o principal mediador da fibrose hepática, característica da cirrose. Podemos destacar a suplementação de alimentos com propriedades antioxidantes, como o Caruru (*Amarathus viridis*) como potencial agente hepatoprotetor.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito hepatoprotetor do Caruru no desenvolvimento da cirrose hepática experimental induzida por tioacetamida.

METODOLOGIA

Quarenta ratos machos Wistar foram divididos em 4 grupos: CO (controle + ração padrão); CC (controle + ração padrão acrescida de Caruru 300mg/kg); HE (hepatotóxico + ração padrão); HC (hepatotóxico + ração padrão acrescida de Caruru 300mg/kg). Os hepatotóxicos receberam a tioacetamida 3 vezes por semana, durante 8 semanas na proporção de 200mg/kg. Foram realizadas as seguintes análises: dosagem sérica de ALT e AST, ganho de peso, consumo de ração e aproveitamento nutricional e análise histológica hepática. Foi realizado o teste de ANOVA de uma via com pós-teste de Tukey, ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os animais hepatotóxicos (HE e HC) apresentaram peso corporal, consumo de ração e aproveitamento nutricional inferior em comparação com animais controle (CO e CC). Entretanto, o grupo HC apresentou maior consumo de ração e aproveitamento nutricional em comparação com o grupo HE. Em relação a dosagem de ALT, os grupos HE e HC apresentaram maiores valores em comparação com grupos CO e CC. Já em relação a AST, apenas o grupo HE apresentou valores superiores em relação ao grupo CO, não havendo diferença estatística em relação aos demais grupos. Em relação à análise histológica, o grupo HE e HC apresentou alterações estruturais em comparação com os grupos CO e CC, porém, o grupo HC apresentou menores alterações estruturais em comparação com o grupo HE.

CONCLUSÃO

A suplementação com Caruru apresenta efeito hepatoprotetor no desenvolvimento da cirrose hepática experimental induzida por tioacetamida.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

A SUPLEMENTAÇÃO DE GLUTAMINA REDUZ A MIGRAÇÃO DE NEUTRÓFILOS PARA LOCAIS DE INFECÇÃO PROVOCADOS PELO ESTÍMULO COM LIPOPOLISSACARÍDEO POR UM MECANISMO DE VÁRIAS ETAPAS

Autores: ANDRESSA C. A. SANTOS; CRISTINA B. HEBEDA; ARACELI A. HASTREITER; DALILA C. DE OLIVEIRA; SANDRA H. P. FARSKY; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: andressaantunes.bm@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A glutamina (GLN) é o aminoácido livre mais abundante no organismo, entretanto é considerada um aminoácido condicionalmente essencial, além disso, a GLN é altamente consumida pelas células imunes, atuando, portanto, como um importante modulador da resposta imune. Dentre os tipos de leucócitos, os neutrófilos polimorfonucleares (PMN), são importantes células do sistema imune e têm importante papel como mediadores da defesa do hospedeiro contra a infecção por rápida ativação e migração.

OBJETIVOS

Levando em consideração que a GLN pode alterar as vias moleculares, modulando vias inflamatórias e sabendo que a adesão leucocitária e a migração são processos fundamentais para a inflamação, este trabalho teve como objetivo investigar o efeito do GLN na modulação da migração de leucócitos na endotoxemia e os mecanismos das ações do GLN na adesão e locomoção dos PMNs.

METODOLOGIA

Foram utilizados camundongos Balb/C, machos, de 2 a 3 meses de idade. Os experimentos basearam-se em dois protocolos de estímulo de lipopolissacarídeo de Escherichia coli (LPS). Sendo no primeiro modelo administrado o LPS por via intravenosan (50 µg/kg) e no segundo foi injetado intraperitonealmente (1 mg/kg). Dos animais do tratamento número 1 foram coletados sangue, medula óssea, lavado broncoalveolar e pulmão dos animais. A partir do sangue periférico foi realizado a contagem total e diferencial dos leucócitos; dosagem de CXCL2; e a expressão de CD11b e CD18 em polimorfonucleados (PMNs). Das células obtidas da medula óssea e do lavado broncoalveolar foi feita a contagem total e diferencial. Os pulmões foram encaminhados para análise histológica ou separados para a análise da expressão gênica de PECAM-1, VCAM-1 e ICAM-1. Dos animais do tratamento número 2 foram coletados o lavado do exsudato peritoneal para contagem total e diferencial dos leucócitos e dosagem de CXL12.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que a administração de GLN reduziu o número de neutrófilos nos pulmões inflamados, recuperando parcialmente o número reduzido de leucócitos no sangue; reduziu as moléculas de adesão no endotélio pulmonar e nos neutrófilos circulantes. Além disso, no peritônio inflamado o tratamento com GLN diminuiu os níveis de citocina quimiotáctica CXCL2 e o número de neutrófilos, os quais também apresentaram níveis mais baixos de Rho, Rac e JNK.

CONCLUSÃO

Juntos, nossos dados mostram novos mecanismos anti-inflamatórios de ação do GLN para corroborar o possível emprego de GLN exógena como uma ferramenta terapêutica.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

ANÁLISE DE BIOACESSIBILIDADE DE PEPTÍDEOS DO AMARANTO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS-ALEGRIA) EM PLASMA E SORO DE RATOS

Autores: ROSANA A M SOARES-FREITAS; DANIEL C PIMENTA; BIANKA C SALVADOR; CINTIA P SILVA; GENI R SAMPAIO; JOSÉ ALFREDO G ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Contato: rosanaso@usp.br

INTRODUÇÃO

O papel das proteínas na saúde vai além do valor nutricional, atribuído ao fornecimento de aminoácidos. Estudos em animais e humanos têm destacado o papel de peptídeos bioativos derivados da hidrólise incompleta de proteínas, como a proteína do amaranto, na redução do colesterol plasmático, podendo assim contribuir para o controle da dislipidemia. Entretanto, há um conhecimento limitado sobre a relação estrutura/atividade e biodisponibilidade destes peptídeos no organismo.

OBJETIVOS

Objetivo: Avaliar a bioacessibilidade dos peptídeos do amaranto por identificação de fragmentos no plasma e no soro de ratos.

METODOLOGIA

Metodologia: Treze ratos machos da linhagem Wistar, foram submetidos a jejum de 8 horas e distribuídos por amostragem casual sistemática em: basal (B, n=1); isolado proteico (I, n=9), com exsanguinação de 3 animais 20, 60 ou 120 minutos após gavagem; e controle (C, n=3), um animal por tempo. O sangue dos animais foi coletado por punção cardíaca e armazenado em tubos para a obtenção do soro e do plasma. Os sobrenadantes liofilizados foram dissolvidos em ácido fórmico 0,5% e os peptídeos foram identificados em espectrômetro de massas LC/MS//MS com ionizador ESI e analisador de massas IT-TOF (Shimadzu, Japão). Das sequências obtidas no grupo (I) foram excluídas aquelas iguais entre animais (I) versus grupo (C) e (B) e aminoácidos e dipeptídeos. Para comparação com as bases de dados de peptídeos foi realizado BLAST da espécie Rattus novergicus, taxid 10116, e do gênero Amaranthus, taxid 3564.

RESULTADOS

Resultados: Verificou-se que plasma e soro apresentaram poucas semelhanças no perfil de fragmentos. Excluindo-se os peptídeos repetidos para os grupos I, B e C restaram 7 fragmentos no plasma e 10 fragmentos no soro. Destaca-se a sequência ALGV do soro, com baixa massa molecular (358,4 Da) e baixa solubilidade em água de acordo com a ferramenta 'peptide calculator' e que, portanto, possui grande potencial de absorção. Peptídeos semelhantes ao ALGV são apontados na literatura como hipocolesterolemizantes. O peptídeo IAEK reduz a solubilidade micelar do colesterol, e a sequência IAVP atua como inibidor da HMG-CoA redutase, ação similar a uma estatina. IAVP, tal qual ALGV, possui característica hidrofóbica e massa molecular semelhante.

CONCLUSÃO

Conclusão: A proteína do amaranto apresenta o peptídeo ALGV, potencialmente disponível para circulação sanguínea e similar a fragmentos com ação hipocolesterolemizante.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO DE CITOCINAS RELACIONADAS A RESPOSTA IMUNOLÓGICA INATA EM MODELO DE ENVELHECIMENTO SUBMETIDO A CARÊNCIA PROTEICA

Autores: GABRIELA KODJA VIVIAN; ANDRESSA CRISTINA A. SANTOS; RENAIRA OLIVEIRA DA SILVA; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: gabrielakodja@usp.br

INTRODUÇÃO

A população idosa aumentou consideravelmente nos últimos anos no cenário mundial. Sabe-se que o envelhecimento costuma apresentar alterações nutricionais causadas pelos mais diversos mecanismos e que ambos os processos, isto é, o envelhecimento e o comprometimento nutricional, podem afetar diversas funções do organismo, como o sistema imunológico.

OBJETIVOS

Avaliar alguns aspectos relacionados à resposta imune inata e seus mecanismos em um modelo animal idoso submetido a carência proteica.

METODOLOGIA

Foram utilizados camundongos machos C57BL/6. Os animais foram divididos de acordo com a idade em jovens (3-6 meses) e idosos (12-18 meses), quando atingiram a idade adequada, foram separados em grupo controle e desnutridos. Foi isolado células mononucleares peritoneais dos animais pertencentes aos dois grupos e estimuladas com LPS para a dosagem de citocinas (IL1α, IL6, TNFα e IL10). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Uso de Animais da Universidade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (085.2018-P-544).

RESULTADOS

Animais, jovens e idosos desnutridos apresentam anemia e leucoponia. Os animais desnutridos jovens e idosos apresentaram níveis menores de proteína total e albumina. A dosagem de citocinas produzidas pelos macrófagos peritoniais apresentou maior produção de IL1α e TNFα nos grupos controle do que nos desnutridos, mas observa-se que nos animais idosos desnutridos há um declínio quando comparado ao grupo de desnutridos jovens. A concentração de IL6 mostra uma diferença no fator idade porem não apresenta diferença significativa entre o estado nutricional dos grupos. Observou-se que a produção de IL10 aumentou no grupo idoso, principalmente nos animais desnutridos.

CONCLUSÃO

Ao analisar as citocinas, observou-se que a desnutrição alterou a produção de IL1α, IL6, TNFα e IL10 enquanto o envelhecimento modulou a produção de IL6, TNFα e predominantemente na IL10.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

CÃES DE DETECÇÃO DE GLÚTEN NA MANUTENÇÃO DA SAÚDE DE PESSOAS PORTADORAS DA DOENÇA CELÍACA

Autores: LUCIANA PEREZ; MARSELLE AMADIO

Instituição: Centro Universitário Senac

Contato: lucianampz@yahoo.com

INTRODUÇÃO

A doença celíaca foi definida como um distúrbio autoimune causado pela intolerância permanente ao glúten (trigo, malte, cevada e centeio). O único tratamento da doença atualmente é a retirada completa do glúten da dieta, mas há o perigo da contaminação cruzada dos alimentos que, geralmente, é imperceptível a olho nu (CNS, 2009; AMADIO, 2018). Muitas pessoas que apresentam alguma deficiência têm o auxílio de cães de serviço no seu dia a dia (ADA, 2015; AMADIO, 2018). Assim, um cão para detecção de glúten pode ser uma maneira de evitar que portadores da doença celíaca se contaminem e mantenham a sua saúde.

OBJETIVOS

Avaliar como o auxílio de um cão para detecção de glúten pode ajudar na manutenção da saúde de um celíaco.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado com o auxílio de 13 celíacos clientes de uma empresa de adestramento de cães de serviço. A pesquisa contemplou a elaboração e aplicação de um questionário composto tanto perguntas abertas quanto fechadas a serem respondida via e-mail. Após a coleta dos dados foi efetuada uma análise, apoiada por uma pesquisa bibliográfica e pelas respostas oferecidas pelos voluntários, em busca de informações como a frequência de contaminações por ingestão de glúten, melhora dos sintomas.

RESULTADOS

Cães de serviço são treinados para dar assistência a uma pessoa com deficiência, as tarefas que realizam devem estar diretamente ligadas a deficiência do indivíduo (ADA, 2015; AMADIO, 2018). No caso de um portador da doença celíaca, os cães podem auxiliar através da identificação de glúten em alimentos e produtos através do faro. O treinamento dura aproximadamente 2 anos e o cão deve passar por provas de faro e obediência, aplicada pelo treinador para se formar. Um questionário aplicado com treze indivíduos portadores da doença dentre os quais 46,15% com idade entre 18 e 34 anos e 53,85% com idade entre 35 e 54 anos. Dos entrevistados, 69% apresentavam sintomas muito forte e 31% sintomas extremamente forte, sendo que destes 100% se contaminavam com glúten algumas vezes ao mês. Após os indivíduos adquirirem seus cães 92% dos mesmos apresentaram uma melhora significativa na frequência de contaminação, passando a ocorrer menos de uma vez ao mês.

CONCLUSÃO

A melhora significativa apresentada por estes indivíduos pode mostrar que a presença desses cães na vida de celíacos pode ser benéfica, reduzindo as contaminações.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

CÚRCUMA NÃO PROMOVE EFEITO BENÉFICO NO PERFIL LIPÍDICO E NA PREVENÇÃO DO GANHO DE PESO EM ANIMAIS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

Autores: CAROLINE BERTONCINI SILVA; VIVIAN M MIGUEL SUEN

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - FMRP USP

Contato: bertoncinicaroline@gmail.com

INTRODUÇÃO

A obesidade tem crescido no mundo e novas pesquisas surgem para investigar formas de atrasar a evolução dessa doença. Recentemente, observou-se maior interesse pelo papel das plantas medicinais. Várias especiarias indicam benefícios na obesidade através de propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Dentre as várias espécies estudadas, tem-se a Curcuma Longa L, com inúmeros estudos demonstrando suas atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e anticancerígenas atribuídas à curcumina. Evidências sugerem que a curcumina pode regular o metabolismo lipídico, além de exercer papel importante na obesidade.

OBJETIVOS

Investigar a ação da cúrcuma em modelos animais de camundongos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica na adiposidade corporal e no perfil lipídico.

METODOLOGIA

Avaliou-se 40 camundongos machos C57BL/6 separados em 4 grupos: DP (dieta padrão), DPC (dieta padrão e cúrcuma), DH (dieta hiperlipídica) e DHC (dieta hiperlipídica e cúrcuma). Por 8 semanas, os grupos DPC e DHC receberam suplementação de cúrcuma na dose de 8 mg/dia. Durante o experimento, avaliou-se o peso corporal e a ingestão alimentar semanalmente. Ao final do estudo, os animais foram sacrificados e coletadas amostras sanguíneas para dosagem do lipidograma. Foi coletado amostras de tecido hepático e pancreático para análise histológica. Nível de significância adotado foi de 5%. As análises foram feitas por ANOVA e Tukey. (Comitê de Ética em Pesquisa Animal - protocolo nº 006/2015-1).

RESULTADOS

Nenhuma diferença foi observada para o peso inicial entre os grupos. No entanto, o peso final e, consequentemente, a porcentagem de ganho de peso foi maior para os grupos DH em comparação aos grupos DP. O grupo DHC apresentou maior ganho de peso, enquanto o DPC menor ganho, apesar de ter sido o grupo que apresentou maior ingestão alimentar. Para a histologia, observou-se no pâncreas dos animais suplementados (DPC E DHC) uma esteatose macro e microgoticular em 60% da amostra.

CONCLUSÃO

A suplementação de curcuma não promoveu modificações benéficas relacionadas ao perfil metabólico ou à prevenção do ganho de peso nos animais alimentados com dieta hiperlipídica. Em contraste, resultou em microgotas no pâncreas que são compatíveis com esteatose. Por outro lado, preveniu o ganho de peso no grupo de dieta padrão suplementada, uma vez que tiveram o consumo alimentar significativamente maior e menor ganho de peso. Mais estudos são necessários para confirmar essa possível toxicidade no pâncreas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

CURCUMA LONGA L MELHORA DISFUNÇÃO METABÓLICA ASSOCIADA AO DESEQUILÍBRIO DO ESTADO REDOX HEPÁTICO EM RATOS ALIMENTADOS COM FRUTOSE

Autores: FABIANA KUROKAWA HASIMOTO; MARAJANE B. DE SOUZA; ALINE AUN; ARTUR J. T. FERRON; FERNANDO MORETO; MARIANE ROVERO COSTA; PEDRO ALVES RIZZI; CAROL CRISTINA VAGULA DE ALMEIDA SILV; FABIANE VALENTINI FRANCISUQETI-FE; MARIANA GOBBO BRAZ; CAMILA RENATA CORRÊA

Instituição: Universidade Estadual de São Paulo

Contato: fkhasimoto@gmail.com

INTRODUÇÃO

O consumo de frutose aumentou drasticamente nas últimas 4 décadas devido ao uso generalizado em alimentos e bebidas industrializadas. Este fato está relacionado ao desequilíbrio do estado redox o qual prejudica a beta oxidação hepática por reduzir a ativação do receptor ativado por proliferadores de peroxissomo-alfa (PPAR-α) caracterizando um processo de disfunção metabólica. A Curcuma longa L é um rizoma utilizado como condimento alimentar com comprovada atividade antioxidante, antinflamatória e hepatoprotetora.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da Curcurma longa L sobre a disfunção metabólica associada ao desequilíbrio do estado redox hepático em ratos alimentados com frutose.

METODOLOGIA

12 ratos Wistar machos receberam dieta padrão + água com frutose - 30% (Frutose), por 15 semanas. Após este período os animais foram randomizados para receberem Curcuma longa L ou placebo via gavage por 8 semanas, da seguinte forma: Frutose + placebo (Frutose), (n=6 animais/ grupo) e Frutose + Curcuma Longa L (Frutose + CL), (n=6 animais/ grupo). Foram aferidos os níveis plasmáticos de triglicérides (TG) e foi avaliada a resistência à insulina pelo HOMA-IR. O estado redox hepático foi avaliado pela concentração de malondialdeído (MDA), danos oxidativos ao DNA e pela atividade das enzimas antioxidantes superóxido dismutase (SOD) e catalase(CAT). O PPAR-α foi avaliado por Western Blot para avaliar a beta oxidação. Os resultados foram comparados por teste T-Student, e a correlação testada pela correlação de Pearson; $p<0,05$ foi adotado como significante.

RESULTADOS

A Curcurma Longa L melhorou a resistência à insulina e diminuiu os níveis plasmáticos de TG. Restaurou o estado redox hepático aumentando a atividade das enzimas antioxidantes SOD e Catalase diminuindo a peroxidação lipídica marcada pela concentração de MDA e os danos oxidativos ao DNA. Esse restabelecimento do estresse oxidativo, proporcionou aumento da expressão protéica do PPAR-α expondo uma correlação direta entre estado redox e beta oxidação hepática (MDA/PPAR r=-0,66, p=0,01); (SOD/PPAR r=0,62, p=0,03); (CAT/PPAR r=0,61, p=0,03).

CONCLUSÃO

A Curcurma Longa L melhorou a disfunção metabólica associada ao desequilíbrio do estado redox hepático em ratos alimentados com frutose.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTO PARA COMPOSIÇÃO DE DIETA CETOGÊNICA PARA CRIANÇAS COM EPILEPSIA REFRATÁRIA

Autores: JULIANA MOURA DE SAMPAIO ARRU; FERNANDA PRESTES MIRAMONTES; CAMILA LICASTRO DE LUCCA BAFFA; MARINA YANO POOR DE TOLEDO; THATIANA GOMES PINHO; JUCERÊ APARECIDA GOMES BOROVAC

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: ju-arruda@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A epilepsia é um dos distúrbios neurológicos mais frequentes e graves na infância. É uma condição crônica de descarga elétrica súbita de neurônios do sistema nervoso central, com crises epiléticas recorrentes - duas ou mais. O tratamento é feito com o uso de drogas antiepiléticas (DAE). Mesmo com o tratamento adequado, cerca de 20% dos pacientes são refratários ao tratamento medicamentoso, necessitando de um tratamento não farmacológico, como a dieta cetogênica. Tal dieta tem como princípio a baixa oferta de proteínas e carboidratos e alta oferta de gorduras. Desta forma, 90% das calorias da dieta devem ser provenientes de lipídeos. Em consequência, a alimentação do paciente costuma ser composta com preparações muito gordurosas e, em algumas situações, com a simples oferta de óleo vegetal puro

OBJETIVOS

Desenvolver um produto alimentício saboroso, que se aplique à dieta cetogênica de crianças em tratamento de epilepsia refratária.

METODOLOGIA

Foi realizada pesquisa em artigos científicos publicados nos últimos 5 anos, nas bases de dados PubMed e SCIELO, utilizando os descritores dieta cetogênica, epilepsia refratária e crianças, nas línguas português e inglês. Para desenvolvimento do produto, foram realizados diversos experimentos gastronômicos, refinando as características sensoriais do produto.

RESULTADOS

Foi desenvolvido um bombom de chocolate amargo, recheado com óleo de avelã. O produto possui porção de 7,3g, contendo 50,7 Kcal, sendo 88,8% delas provenientes de lipídeos. A textura se assemelha aos bombons recheados do mercado. No aroma e no sabor sobressaem os ingredientes principais do produto: chocolate e avelã.

CONCLUSÃO

O produto alimentício desenvolvido para compor a dieta cetogênica foi concluído satisfatoriamente. Por se tratar de uma dieta extremamente restritiva, é complexo atingir um produto com sabor agradável, sendo desejável que o produto desenvolvido seja submetido à avaliação sensorial.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EFEITO DA CASTANHA-DO-BRASIL NA MASSA ÓSSEA

Autores: ALINE PEREIRA; NATHALIA COSTA; PATRÍCIA DE ALMEIDA; MICHELE BRITO; MILENA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: alinedape@gmail.com

INTRODUÇÃO

Ácidos graxos insaturados atuam nos parâmetros ósseos promove aumentos dos osteoblastos. Além disso, os antioxidantes diminuem as espécies reativas de oxigênio que atuam na maior reabsorção óssea. Nesse contexto, a castanha-do-Brasil é fonte de ácidos graxos insaturados e selênio (ação antioxidante), sendo um alimento com capaz de atuar nos parâmetros ósseos.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos de diferentes concentrações de castanha-do-Brasil na massa óssea.

METODOLOGIA

Machos adultos da linhagem Wistar (n=6/grupo) foram divididos em 3 grupos: controle (C), castanha-do-Brasil 10% (Cas10) e castanha-do-Brasil 20% (Cas20) e receberam a suplementação com castanha-do-Brasil por 6 semanas. A massa corporal (g) foi analisada no primeiro e no último dia de experimento. Depois desse período, todos os animais foram anestesiados, o comprimento (cm) mensurado e a eutanásia realizada. O fêmur e a tíbia foram coletados, limpos e pesados (g e g/100g). A massa inicial e final foi analisada pelo teste ANOVA bivariada, com pós-teste de Bonferroni. Comprimento corporal, massa do fêmur e da tíbia foram analisados por ANOVA univariada, com pós-teste de Tukey. Todos os resultados foram expressos como média e desvio padrão, com nível de significância de $P<0,05$.

RESULTADOS

Não houve diferença significativa em relação à massa final e inicial e ao comprimento corporal ($P>0,05$). Em relação à massa absoluta do fêmur e da tíbia, Cas10 e Cas20 tiveram maior valor quando comparado ao C ($P<0,05$). Entretanto, quando analisada a massa relativa, o Cas10 e Cas 20 apresentaram valores maiores ($P<0,05$).

CONCLUSÃO

Assim, a castanha-do-Brasil promoveu maior massa óssea em ratos saudáveis, entretanto, mais estudos são necessários para avaliar a saúde óssea.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EFEITO DA RUTINA NO TRATAMENTO DA CIRROSE HEPÁTICA INDUZIDA POR TIOACETAMIDA: ESTUDO EXPERIMENTAL EM RATOS

Autores: VINICIUS VIGLIAZZI PEGHINELLI; LUCAS VALOTTI; MARIA ANGÉLICA M LOURENÇO REZENDE; NATÁLIA BARALDI CUNHA

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Contato: nataliabcunha@gmail.com

INTRODUÇÃO

O consumo abusivo de etanol tem preocupado as autoridades de saúde pública do mundo. No fígado ocorre a metabolização de 90% do álcool ingerido, o que gera uma produção excessiva de radicais livres, representando um mecanismo essencial para o desenvolvimento da cirrose hepática. A rutina é um flavonóide com elevado potencial antioxidante, e tem sido amplamente estudado em doenças relacionadas ao estresse oxidativo.

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar o efeito hepatoprotetor da rutina no desenvolvimento da cirrose hepática experimental induzida por Tioacetamida (TAA).

METODOLOGIA

A TAA foi administrada intraperitonealmente 3x/semana, diluída em solução aquosa a 4%, à proporção de 200 mg/kg de peso, durante 8 semanas, nos grupos denominados hepatotóxicos. Foram avaliados 30 ratos machos da raça Wistar, divididos em 3 grupos (n=10 em cada): G1 (controle); G2 (hepatotóxico); G3 (hepatotóxico+Rutina a 50mg/kg diluída em óleo de soja no volume de 100µL). Foram analisados peso e consumo alimentar. A avaliação da função hepática foi realizada por análises de marcadores bioquímicos: alanina aminotransferase (ALT) e aspartato aminotransferase (AST), além de histopatológicas.

RESULTADOS

O peso final mostra que o grupo G2 apresenta menor valor estatístico quando comparado a G1 e G3, sem diferença entre estes. Coerentemente, G2 apresentou menor ganho de peso comparado aos outros dois grupos, porém G3 apresentou menor ganho comparado a G1. Com relação à ingestão alimentar e aproveitamento nutricional, observou-se que o grupo G3 teve um consumo de ração significativamente maior em comparação a G2, porém sem diferença para G1. Na análise de AST os grupos G2 e G3 não se diferenciaram estatisticamente entre si e ambos foram significativamente maiores que G1. No entanto, ao avaliar ALT, pode-se notar que G3 foi significativamente menor que G2, sem diferença com G1. O tratamento com rutina foi eficaz em prevenir a formação de nódulos cirróticos no fígado do grupo G3, quando comparado ao G2, porém não impediu a presença de infiltrado inflamatório e focos de necrose.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o grupo tratado apresentou efeito hepatoprotetor demonstrado pela ALT. Ressalta-se também o maior ganho de peso, consumo de ração e aproveitamento nutricional, sugerindo que a rutina é eficiente na manutenção do estado nutricional frente ao desenvolvimento da cirrose hepática alcoólica, sendo também eficaz em prevenir o desenvolvimento de nódulos cirróticos, mas não de infiltrado inflamatório e focos de necrose.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EFEITO HEPATOTÓXICO E METABÓLICO DE SHAKE E SUPLEMENTO DE VITAMINAS E MINERAIS NO CONTROLE DE PESO EM RATOS WISTARS

Autores: ANDERSON SEIJI S FUJIMORI; DANILO MALMONGE B LUCIANO; ADRIANE GASPARINO DOS SANTOS; RAQUEL B BASTOS; NATÁLIA FERNANDA FERREIRA; NATÁLIA BARALDI CUNHA; MARINA GAIATO MONTE; MARIA ANGÉLICA MARTINS LOURENÇO

Instituição: UNIVERIDADE SAGRADO CORAÇÃO - USC

Contato: malmonge97@gmail.com

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica de origem multifatorial que compromete a saúde, podendo resultar em distúrbios fisiopatológicos e problemas psicossociais e contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O consumo de shakes para controle de peso associados de suplementos de vitaminas e minerais tem se espalhado entre aqueles que buscam um tratamento alternativo para a obesidade, entretanto, estudos apontam que estes podem causar alterações hepáticas e metabólicas importantes.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito metabólico de shake e suplemento de vitaminas e minerais no controle de peso em modelo experimental.

METODOLOGIA

Utilizou-se 30 ratos wistar machos em duas etapas. Na primeira etapa do estudo (104 dias), 20 animais foram induzidos à obesidade com ração hipercalórica. Na segunda etapa (90 dias), esses animais foram acoplados em 2 grupos com 10 animais cada (grupo obesidade OB e Grupo Shake + Suplemento de Vitaminas e Minerais SP), formando, com o grupo controle (C), 3 grupos experimentais. Todos os animais receberam ração padrão em quantidade controlada a 40% do consumo médio da ração hipercalórica. O grupo SP recebeu, administrado por gavagem, a dose de 100mg/kg/dia de shake de baunilha Herbalife® associado ao suplemento de vitaminas e minerais na dose de 17mg/dia e os grupos C e OB receberam, veículo aquoso em volume equivalente à dose do shake, administrado por gavagem. Foram realizadas as seguintes análises: avaliação do peso dos animais, coleta de sangue e amostras de tecidos para análise bioquímica e histológica. Para as variáveis paramétricas, foi realizado o teste ANOVA de uma via (pós-teste de Tukey) ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Após a indução ao ganho de peso, o grupo OB apresentou maior peso em relação ao grupo C. No final, o grupo SP apresentou menor perda de peso em relação aos grupos C e OB, mesmo não havendo diferença no consumo de ração. O grupo SP apresentou maiores níveis de colesterol total e LDL-c em relação ao grupo C e OB. Os grupos SP e OB apresentaram níveis glicêmicos mais elevados em comparação ao C. Não houve alterações significativas nos níveis de TGO e TGP, entretanto, o grupo SP apresentou valores significativos de infiltrado inflamatório crônico.

CONCLUSÃO

O tratamento com Shake, gerou alterações significativas no metabolismo lipídico e hepático, visto pelo aumento nos níveis séricos de colesterol total, LDL e inflamação hepática, além de não apresentar eficácia na perda ponderal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EFEITOS DO EXTRATO AQUOSO DE MORINDA CITRIFOLIA LINN. (NONI) NA COMPOSIÇÃO CORPORAL E NOS PARÂMETROS METABÓLICOS EM CAMUNDONGOS SUBMETIDOS À DIETA RICA EM LIPÍDIOS E FRUTOSE

Autores: ALINE CARLA INADA; CARLA MAIARA LOPES CARDOZO; MARIANA RODRIGUES LOPES; GIOVANNA CARVALHO CHAVES; LAÍS CANDELARIA; WANDER FERNANDO OLIVEIRA FILIÚ; FLÁVIO MACEDO ALVES; RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; KARINE DE CÁSSIA FREITAS; PRISCILA AIKO HIANE

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Contato: kcfreitas@gmail.com

INTRODUÇÃO

Morinda citrifolia *(M. citrifolia) Linn.* mais conhecida como noni disseminou em regiões que apresentam clima tropical como o Brasil. Estudos demonstraram efeitos benéficos do noni em disfunções metabólicas que podem estar associadas ou não à obesidade, incluindo ações hipoglicemiantes, hipocolesterolêmicas, hepatoprotetora e anti-obesogênica.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos do extrato aquoso (EA) de *M.citrifolia* na composição corporal e nos parâmetros metabólicos em camundongos alimentados com dieta rica em lipídios e frutose (HFF).

METODOLOGIA

O EA foi preparado com frutos (casca+polpa+semente) de *M. citrifolia*; Animais e dietas: camundongos machos Swiss com 90 dias de vida divididos em 2 grupos, AIN-93M (n=11) e HFF (n=31) alimentados com ração AIN-93M e HFF, respectivamente, por 60 dias. Logo após esse período de indução do excesso de peso, os animais foram divididos: 1) AIN-93M+água (n=11); 2) HFF+água (n=11); 3) HFF+EA 250 mg (n=10); 4) HFF+EA 500 mg (n=10) oferecido por gavagem também por 60 dias; Controle da massa corpórea e consumo de ração: semanal; Teste de tolerância oral à glicose (TTOG): tempos 15, 30, 60 e 120 min após 60 dias de tratamento com EA; Parâmetros bioquímicos: Utilizou-se o kit enzimático Labtest®; Análise estatística: Dados: média±erro padrão da média, resultados paramétricos: ANOVA seguido de pós teste de Tukey e não-paramétricos: Kruskal-Wallis seguido de pós teste de Dunn, nível de significância: $p<0,05$.

RESULTADOS

Os grupos não apresentaram diferença significante na perda de peso, nos níveis séricos de colesterol total, colesterol HDL e não-HDL e na glicemia de jejum após 60 dias de tratamento com EA. O consumo de ração (AIN-93M: 34,17±1,0; HFF: 28,23±0,7; HFF+EA 250: 27,13±0,4; HFF+EA 500: 27,78±0,5) e os níveis de triglicerídeos (AIN-93M: 189,5±12,5; HFF: 129,9±4,9; HFF+EA 250:144,3±4,9; HFF+EA 500: 148,8±3,5) foram maiores no grupo AIN-93M em comparação aos grupos HFF. Pela análise da área sob a curva no TTOG, foi observado uma diminuição nos níveis glicêmicos do grupo HFF+EA 250 em relação ao grupo HFF (HFF+EA 250: 51579±2028; HFF: 67579±3812).

CONCLUSÃO

As concentrações administradas de EA de M. citrifolia não foram capazes de atuar na perda de peso, na série lipídica e glicemia de jejum nesse modelo animal. Porém, no TTOG, o EA 250 mg foi capaz de apresentar efeito hipoglicemiante quando comparado ao grupo HFF. Sendo assim, os próximos passos serão avaliar os mecanismos de ação que podem ser responsáveis por essa ação hipoglicemiante

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EFEITOS DO EXTRATO DE *HIBISCUS SABDARIFFA L.* NO GANHO DE PESO, ADIPOSIDADE CORPORAL E RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

Autores: ANA CAROLINA P. DOS SANTOS; CASSIA DIAS MACHADO; ANDRESSA FEIJÓ DA SILVA SANTOS; EDEMILSON CARDOSO DA CONCEIÇÃO; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Contato: ana12.santos@usp.br

INTRODUÇÃO

O Hibiscus sabdariffa L. tem sido utilizado, popularmente, como estratégia de perda de peso em todo o mundo.

OBJETIVOS

Diante da epidemia de obesidade, o objetivo foi averiguar os efeitos da suplementação de extrato de Hibiscus sabdariffa L. no ganho de peso, adiposidade corporal e resistência à insulina em camundongos adultos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica.

METODOLOGIA

40 camundongos C57BL/6 machos, 4 a 6 semanas de vida, divididos em 4 grupos de 10 animais cada: Grupo DP: dieta padrão; Grupo DP + Hb: dieta padrão e extrato líquido de Hibiscus sabdariffa L.; Grupo DH: dieta hiperlipídica; Grupo DH + Hb: dieta hiperlipídica e extrato de Hibiscus sabdariffa L. O extrato foi administrado diariamente, via gavagem, dose 200mg/kg/dia, por 8 semanas. O peso dos animais foi aferido semanalmente e a ingestão alimentar foi quantificada diariamente. Após 8 semanas, realizou-se os testes de tolerância à glicose (GTT) e à insulina (ITT). Na eutanásia, foram coletados os tecidos adiposos retroperitoneal, epididimal e marrom, fígado, pâncreas e sangue. Para análise estatística utilizou-se o software SPSS, 9.3. Utilizou-se ANOVA e o pós-teste de Tukey para comparação de mais de 2 grupos e o Teste T Student para comparação de 2 grupos, com nível de significância $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média de ganho de peso total, após as 8 semanas, foi de 6,7 ± 2,1g para o grupo DP; 5 ± 1,8g no Grupo DP+Hb; 7,4 ± 2,1g no grupo DH; 8,2 ± 2,1g para o grupo DH+Hb. O grupo DH+Hb apresentou menor ganho de peso no período, com diferença significativa ($p < 0,05$) quando comparado ao ganho de peso total do grupo DP. A ingestão alimentar semanal foi de 22,8 ± 3,6g no grupo DP; 20,3 ± 1,7g no grupo DP+Hb; 19,7 ± 3g no grupo DH; e 19,3 ± 2,7g nos animais do grupo DH+Hb. A ingestão alimentar foi significativamente menor ($p<0,05$) no grupo DP+Hb, quando comparada ao grupo DP, em todas as semanas avaliadas. DP também apresentou maior ingestão alimentar quando comparado a DH e DH+Hb. No GTT e ITT não houve diferença significativa na área sob a curva entre os grupos em nenhum dos tempos analisados. O peso da gordura epididimal foi maior entre os grupos alimentados com DH, quando comparada aos grupos DP e DP+Hb; entretanto, não houve diferença significativa entre os grupos suplementados e seus respectivos grupos controle.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o extrato de Hibiscus sabdariffa L. não preveniu o ganho de peso e aumento de gordura corporal e não minimizou a resistência insulínica em camundongos alimentados com dieta hiperlipídica.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

EXTRATOS DE KOMBUCHA: ATIVIDADE SOBRE CEPAS FÚNGICAS DE CANDIDA ALBICANS E CANDIDA PARAPSILOSIS

Autores: ELZA MARIA CASTILHO; NATHALIA SERON MAZUCHI-BRIZZOT; THIAGO HENRIQUE LEMES; JOÃO PAULO ZEN SIQUEIRA; MARIELA DOMICIANO RIBEIRO; MAICON HENRIQUE CAETANO; TAIZA MASCHIO-LIMA; BIANCA GOTTARDO ALMEIDA; LETÍCIA MONTEIRO BIANCO; CAMILA ADRIANE SILVA; CARLOS ROBERTO POLAQUINI; LUIS OCTAVIO REGASINI; MARGARETE TERESA GOTTARDO DE ALM

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Contato: elza.maria.castilho@gmail.com

INTRODUÇÃO

A bebida Kombucha é obtida, geralmente, a partir da associação do chá de Camellia sinensis, açúcar e cultura iniciadora de bactérias e leveduras (SCOBY – *Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*). A composição química do chá/infusão e a produção de biomoléculas durante o cultivo conferem atividade antimicrobiana à bebida. Diante do panorama de Saúde Pública, com crescente número de micro-organismos resistentes e indivíduos susceptíveis às infecções fúngicas, a atividade antimicrobiana da Kombucha merece investigação.

OBJETIVOS

Determinar a concentração inibitória mínima (CIM) dos extratos obtidos dos chás: preto (CP), branco (CB), verde (CV) e infusão de hibisco (IH) - *Hibiscus sabdariffa* - frente a Candida albicans e *C. parapsilosis.*

METODOLOGIA

O SCOBY foi colocado em 1 litro de água destilada e 20g de sacarose, semanalmente, por 30 dias, para retirar resíduo da cultura anterior. Os chás/infusão foram preparados com 4g da folha, fervidos em 450mL de água mineral estéril, por 5 minutos e coados em papel filtro. O volume foi ajustado para 800mL. O cultivo inicial foi obtido pela mistura de 20g do SCOBY, 80g de sacarose, imersos nos chás/infusão previamente preparados (CP, CB, CV e IH). A incubação foi a 25ºC por 10, 20 ou 30 dias. Após incubação, filtrou-se o líquido em sistema MILLIPORE com membrana de 0,2um. Os compostos químicos foram extraídos com acetato de etila e colocados em rotaevaporador para a obtenção de um extrato seco e purificado. A atividade antifúngica dos extratos foi avaliada pelo protocolo M27–S4 do Clinical and Laboratory Standards Institute contra C. albicans ATCC 90028 e C. parapsilosis ATCC 22019, e isolados clínicos de onicomicose dessas mesmas espécies. As concentrações dos extratos variaram entre 2000ug/ml e 15,62ug/ml.

RESULTADOS

Os extratos (CP, CB, CV e IH), nas concentrações testadas, não apresentaram efeito antifúngico sobre as cepas utilizadas. Observou-se o crescimento das leveduras, linearmente proporcional ao aumento das concentrações dos extratos.

CONCLUSÃO

Nas concentrações testadas, os extratos de Kombucha não exibiram ação antifúngica contra cepas de *Candida spp.*; no entanto, ao contrário do esperado, o crescimento das Candida spp. foi potencializado. Diante disto, novos estudos para avaliar o estímulo ao crescimento fúngico devem ser conduzidos, salientado-se que a possibilidade de o consumo da bebida Kombucha favorecer a recorrência de episódios de candidíase é real.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D E ADIÇÃO DE SEVELAMER NA RAÇÃO SOBRE O METABOLISMO ENERGÉTICO CARDÍACO EM RATOS

Autores: AMANDA DE MENEZES FIGUEIREDO; DANIELLE DANTAS; TATIANA FERNAND BACHIEGA PINELLI; AMANDA MANOELA DELLA COLETTA; RENATA APARECID CANDIDO SILVA; KATASHI OKOSHI; ANA ANGÉLICA HENRIQUE FERNANDES; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; LEONARDO ANTONI MAMEDE ZORNOFF; PAULA SHMIDT AZEVEDO GAIOLLA; BERTHA FURLAN POLEGATO; PRISCILA PORTUGAL SANTOS; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Unesp - Botucatu

Contato: amanda.mfigueiredo@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A deficiência/insuficiência de vitamina D (vit D) tem se tornado problema de saúde pública. Neste contexto, tem-se incentivado o uso indiscriminado desta vitamina. Suplementação de vit D em altas doses provoca alterações cardíacas importantes, dentre elas modificações no metabolismo energético. Além disso, a suplementação de vit D aumenta a concentração sérica de fósforo e, consequentemente, estimula a liberação do fator de crescimento de fibroblasto-23 (FGF-23). O aumento do FGF-23 está associado à remodelação cardíaca. O sevelamer reduz a absorção de fósforo e deve reduzir a concentração do FGF-23.

OBJETIVOS

Verificar se o tratamento com sevelamer atenua as alterações no metabolismo energético, decorrentes da suplementação, em altas doses, de vit D.

METODOLOGIA

172 ratos machos da raça Wistar foram alocados em seis grupos: controle alimentado com ração padrão (C, n=27); e adição de 3% de sevelamer (C+S, n=28); vit D com 3.000UI de colecalciferol/kg de ração (VD3, n=30) e adição de 3% de sevelamer (VD3+S, n=29); vit D com 10.000UI de colecalciferol/kg de ração (VD10, n=28) e adição de 3% de sevelamer (VD10+S, n=30). Após quatro meses de suplementação, os animais foram eutanasiados para coleta de material biológico. Análise dos resultados foi realizada por meio do teste ANOVA de duas vias. O nível de significância adotado foi de 5%.

RESULTADOS

A suplementação de vit D diminuiu a oxidação da glicose (fosfofrutoquinase - PFK), aumentou a oxidação de lactato (lactato desidrogenase - LDH), do piruvato (piruvato desidrogenase), do ciclo do citrato (citrato sintase), aumentou a cadeia transportadora de elétrons (Complexo I) e diminuiu a ATP sintase. Em relação à suplementação de vit D e adição de sevelamer, observamos aumento da oxidação de ácidos graxos (β-hidróxiacil desidrogenase) e do lactato (LDH), menor oxidação da glicose (PFK), menor atividade da piruvato desidrogenase e do Complexo I e aumento da ATP sintase.

CONCLUSÃO

A suplementação de vit D modificou o metabolismo energético cardíaco e diminuiu a síntese de ATP. Por outro lado, a suplementação de vit D e adição de sevelamer, melhorou o metabolismo energético cardíaco e aumentou a síntese de ATP.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

INTERCORRÊNCIAS NUTRICIONAIS DO CONSUMO CRÔNICO DE ÁLCOOL E TABACO

Autores: THAÍS C ROSA XAVIER; ÁLISSON CARVALHO GONÇALVES; RODRIGO CÉSAR ROSA; SELMA SANCHES DOVICHI

Instituição: UFTM

Contato: selma.dovichi@uftm.edu.br

INTRODUÇÃO

O tabaco e o álcool são as drogas lícitas mais consumidas no mundo. O tabagismo é prejudicial aumentando a taxa metabólica e suprimindo o apetite; o alcoolismo promove diminuição do consumo de alimentos, prejudica a absorção dos nutrientes e causa desnutrição por ser a única droga psicoativa que fornece Energia desprovida de vitaminas e minerais.

OBJETIVOS

Analisar as consequências do consumo crônico de álcool e tabaco, isolados ou em conjunto, em parâmetros nutricionais como consumo alimentar, antropometria e características bioquímicas de ratas Wistar.

METODOLOGIA

Foram constituídos 4 grupos experimentais: controle, álcool, tabaco e álcool + tabaco. Após os tratamentos crônicos com álcool e tabaco (fumaça de cigarro), foram analisados no plasma glicose, colesterol total, concentração sérica de vitamina E, retinol, malondialdeído e tióis totais, além de ganho de peso e consumo alimentar.

RESULTADOS

Animais tratados com álcool, tabaco e álcool + tabaco apresentaram redução de tióis totais e de retinol sérico quando comparados ao grupo controle. Foi possível relacionar a redução da concentração sérica de retinol ao ligada ao consumo crônico de álcool. Os níveis de malondialdeído aumentaram devido ao uso crônico de tabaco. Glicose, colesterol total e vitamina E não foram alterados pelo uso de álcool e/ou tabaco. O ganho de peso foi menor nos grupos tabaco, álcool e álcool + tabaco. Houve redução do consumo hídrico nos grupos álcool e álcool + tabaco e tabaco, quando comparados ao grupo controle. Quanto ao consumo de ração, observou-se redução em todos os grupos tratados com álcool e/ou tabaco com relação ao grupo controle.

CONCLUSÃO

O uso crônico de álcool, de tabaco e do conjunto álcool + tabaco provocou redução de defesas antioxidantes e aumento do stress oxidativo, menor ganho de peso, menor consumo hídrico e menor consumo de ração em ratas Wistar, não alterando as concentrações séricas de glicose, colesterol total e vitamina E. Conclui-se, portanto, que o consumo crônico isolado destas drogas é prejudicial, e que a combinação álcool + tabaco potencializa os efeitos deletérios.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

METABÓLITOS, TEMPO DE CULTIVO E TIPO DE CHÁ: QUAL É O IDEAL PARA PRODUÇÃO DE KOMBUCHA?

Autores: ELZA MARIA CASTILHO; THIAGO HENRIQUE LEMES; NATALIA SERON MAZUCHI-BRIZZOT; JOÃO PAULO ZEN SIQUEIRA; MARGARETE TERESA GOTTARDO DE ALM

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Contato: elza.maria.castilho@gmail.com

INTRODUÇÃO

A cultura SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*) com a infusão de Camellia sinensis e sacarose, produz metabólitos secundários, gerando uma bebida (Kombucha). Dentre as propriedades medicinais destacam-se as antimicrobianas, antioxidantes e imunoestimulantes. O estudo desta bebida poderá ter amplas amplicações na medicina.

OBJETIVOS

Analisar a massa do SCOBY (cultura) e o volume de metabólitos secundários produzidos, a partir dos diversos chás/infusão, em tempos diferentes.

METODOLOGIA

Os chás/infusão foram preparados com quatro gramas da folha, fervidos separadamente em 450mL de água mineral estéril, por 5 minutos e coados em papel filtro. O volume foi ajustado para 800mL, com água mineral estéril. O cultivo foi obtido pela mistura de 20g do SCOBY, 80g de sacarose, imersos nos diferentes chás já preparados: preto (CP) – *Camellia sinensis (L.)* Kuntze; branco (CB) – *Camellia sinensis (L.)* Kuntze; verde (CV) – *Camellia sinensis (L.)* Kuntze e infusão de hibisco (IH) – *Hibiscus sabdariffa*. Todos incubados a 25ºC por 10, 20 ou 30 dias e, após, os SCOBYs foram pesados. O experimento foi realizado em triplicata. Terminada a incubação, filtrou-se o líquido no Sistema MILLIPORE®, 0,2 µm, e o acetato de etila extraiu os metabólicos, sendo a fase acetato colocada em evaporador rotativo, para obtenção do extrato seco e purificado dos metabólitos.

RESULTADOS

Notou-se aumento da massa do SCOBY e variação na produção de metabólitos conforme o tempo de cultivo. O CP no 10º dia, gerou 42g cultura (C) e 320mg de metabólito (M); no 20º dia, 46g C e 207mg M; no 30º dia, 60g C e 366mg M. O CV no 10º dia, 37g C e 70mg M; 20º dia, 43g C e 149mg M; no 30º dia, 45g C e 411mg M. O CB no 10º dia, gerou 69g cultura (C) e 124mg M; no 20º dia, 52g C e 181mg M; no 30º dia, 71g C e 282mg M. A IH no 10º dia, gerou 57g cultura (C) e 103mg M; no 20º dia, 56g C e 89mg M; no 30º dia, 58g C e 193mg M.

CONCLUSÃO

O cultivo com CP por 20 dias é ideal para a produção rápida e volumosa de metabólitos secundários. O CV é aconselhável para cultivo a longo prazo (30 dias). A IH apesar de gerar SCOBYs com massa considerável, a produção de metabólitos não é expressiva, provavelmente pela a capacidade da planta em inibir biofilmes. Em geral, os SCOBYs apresentam consumo do açúcar, cafeína e nutrientes varável, o que pode explicar as diferenças encontradas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

O CONSUMO DE CASTANHA-DO-BRASIL PROMOVE ALTERAÇÃO NO PERCENTUAL DE GORDURA, NA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E NO HDL

Autores: NATHALIA DA SILVA COSTA; ÁGATHA CRISTIE MENEZES; PATRICIA PEREIRA DE ALMEIDA; MICHELE DE LIMA BRITO; JOHNATAS MALDONADO CAMPOS; BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; LETICIA MONTEIRO DA FONSECA CARD; ALINE D AVILA PEREIRA; MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: almeidapatricia@id.uff.br

INTRODUÇÃO

Alimentos fontes de ômega 3 e ômega 6 são capazes de estimular genes relacionados com a oxidação dos ácidos graxos atuando na diminuição da hipertrofia dos adipócitos. Nesse sentido, destaca-se a castanha-do-Brasil, fonte de ômega-9, ômega-6 e ômega-3.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo é avaliar o impacto da suplementação com castanha-do-Brasil nos parâmetros lipídicos em comparação a outra fonte lipídica.

METODOLOGIA

Ratos Wistar machos, 2 meses de idade, divididos em cinco grupos (n=9/grupo): grupo controle (C), grupo castanha-do-Brasil 5% (C5), grupo castanha-do-Brasil 10% (C10), grupo óleo de soja 3,5% (OS3,5) e grupo óleo de soja 7% (OS7). A suplementação foi realizada durante 8 semanas, sendo acrescentados à ração comercial as respectivas concentrações de castanha-do-Brasil e óleo de soja de cada grupo. Ao final do tempo de intervenção, foram submetidos à absortiometria por dupla emissão de raios-X para avaliação da composição corporal e eutanasiados para obtenção do plasma a fim de dosar espécies reativas ao ácido tiobarbitúrico e perfil lipídico (HDL, colesterol total (CT) e triglicerídeos (TG)). Obteve-se o índice de adiposidade a partir do peso dos tecidos adiposos epididimário, retroperitoneal e inguinal, em relação à massa corporal dos animais. As análises estatísticas foram realizadas através do Graph Pad Prism 6.0.

RESULTADOS

Em relação ao percentual de tecido adiposo, o OS3,5 foi significativamente superior quando comparado com os C e C10, respectivamente (23,15±5,21 vs 14,54±2,64 e 23,15±5,21 vs 10,87±3,78 (%); p<0,0001), o mesmo pode ser observado com o OS7 comparado ao C, C5 e C10, (25,99±6,00 vs 14,54±2,64; 25,99±6,00 vs 17,84±2,73 e 25,99±6,00 vs 10,87±3,78 (%); p<0,0001) e entre C5 e C10 (17,84±2,73 vs 10,87±3,78 (%); p<0,0001). Em relação ao índice de adiposidade houve diferença significativa entre OS3,5 comparado ao C10 (3,98±1,25 vs 1,62±0,76; p<0,0001) e OS7 comparado ao C e C10 (4,35±1,05 vs 2,47±0,11 e 4,35±1,05 vs 1,62±0,76; p<0,0001). Quanto à peroxidação lipídica, observa-se uma maior concentração no OS7 quando comparado com o C10 (1,47±1,88 vs 2,67±0,61 (nmol); p=0,0591). Em relação a concentração plasmática de HDL apresentou-se maior entre os C5 e C (21,75±3,37 vs 25,89±1,96; (mg/dL) p=0,0487). Os resultados de CT e TG não mostraram diferença significativa entre os grupos.

CONCLUSÃO

A suplementação com castanha-do-Brasil, em diferentes concentrações, foi capaz de alterar o percentual de gordura, a peroxidação lipídica e HDL sérico em ratos Wistar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

O EUGENOL APRESENTOU BAIXO EFEITO NA PREVENÇÃO DO GANHO DE PESO

Autores: MARINA RODRIGUES; CÁSSIA DIAS MACHADO; ANDERSON GREGORIO JOAQUIM; CAROLINE BERTONCINI SILVA; ANA CAROLINA PALERMO DOS SANTOS; EDEMILSON CARDOSO DA CONCEIÇÃO; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP-USP)

Contato: ma_marodrigues@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial da Saúde, a obesidade a nível mundial triplicou desde 1975, em 2016 mais de 1,9 bilhões de adultos acima de 18 anos apresentam sobrepeso, e destes, 650 milhões são obesos. Essa doença crônica é de origem multifatorial, associada a fatores genéticos, ambientais, metabólicos, perfil psicológico, entre outros. A inflamação e anomalias metabólicas desta doença estão também associadas com a disbiose: o desequilíbrio entre as bactérias patogênicas e benéficas da microbiota intestinal. Dentre os tratamentos, o cravo-da-índia que é rico em compostos bioativos, sendo o principal o Eugenol, tem ganhado espaço com propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes, entre outras.

OBJETIVOS

Avaliar efeitos do Eugenol na ingestão, ganho de peso e tecidos adiposos de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica.

METODOLOGIA

Estudo experimental, prospectivo, longitudinal com abordagem quantitativa. Utilizou-se 40 camundongos machos divididos aleatoriamente em 4 grupos: dieta padrão; dieta hiperlipídica; dieta padrão com Eugenol e dieta hiperlipídica com Eugenol. Suplementou-se 500 mg/kg peso de Eugenol, via gavagem, por 8 semanas. O peso e o consumo dos animais foram registrados semanalmente. Após o tratamento, os animais foram eutanasiados por decapitação e coletou-se e pesou os órgãos: fígado, tecido adiposo epididimal, retroperitoneal e marrom. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética para pesquisas em animais.

RESULTADOS

Analisando o consumo alimentar, pode-se observar que, significativamente, o grupo da dieta hiperlipídica, teve um menor consumo comparado ao grupo da dieta padrão. Já em relação ao peso corporal, o grupo hiperlipídica com Eugenol ganhou significativamente 34% a mais de peso se comparado ao grupo padrão com Eugenol. Os camundongos do grupo dieta padrão com Eugenol tiveram menor ganho de peso comparado ao grupo de dieta padrão e dieta hiperlipídica com Eugenol, porém não significativo. Quanto ao peso dos tecidos, o resultado foi significativo quando se constatou que a gordura retroperitonial e epididimal tiveram maior percentual na dieta hiperlipídica do que na padrão. E apesar de não significativo, a hiperlipídica com Eugenol foi menor quando comparada com a hiperlipídica na gordura retroperitonial. Não houve diferença na gordura marrom e fígado.

CONCLUSÃO

Não se observou prevenção do ganho de peso entre os grupos padrão e hiperlipídico com a suplementação do Eugenol. Apesar de não significativo, o Eugenol promoveu um menor ganho/acúmulo de gordura retropetitonial.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

ÓLEO DE LINHAÇA, NO PÓS-DESMAME, PROMOVE MAIOR QUALIDADE ÓSSEA EM RATOS JOVENS

Autores: ALINE PEREIRA; DANIELLE RIBEIRO; LETÍCIA CARDOSO; GABRIELLE RIBEIRO; BRUNA QUINTES; BIANCA BOUERI; CAROLINA PESSANHA; EDUARDO DA SILVA; CARLOS DA COSTA; LUIS GUILLERMO VELARDE; GILSON BOAVENTURA

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: alinedape@gmail.com

INTRODUÇÃO

O óleo de linhaça (OL), fonte de ácido alfa linolênico, é importante para os estágios de crescimento e desenvolvimento corporal, atuando, além disso, na estrutura óssea. Nesse sentido, a hipótese do estudo é que o consumo de OL ao longo da vida promove benefícios ósseos.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a influência de OL ofertado em diferentes fases da vida sobre a estrutura óssea de ratos Wistar machos.

METODOLOGIA

Após o nascimento, os filhotes foram divididos em dois grupos: grupo controle (C, n=18) e grupo OL (OL, n=18), cuja mães foram alimentadas com dieta contendo óleo de soja e OL, respectivamente. Aos 21 dias de vida, os animais foram desmamados e uma nova divisão aconteceu: dos 18 C, 9 continuaram recebendo C e os outros 9 passaram a receber OL; dos 18 OL, 9 continuaram recebendo OL e os outros 9 passaram a receber C. Do desmame até eutanásia (67 dias), foi avaliado ingestão (g), massa (g) e comprimento corporal (cm). Aos 53 dias, foi realizado a absorciomentria com dupla emissão de raio-X (DXA) para a análise da densidade mineral óssea (DMO, g/cm²), conteúdo mineral ósseo (g) e área óssea (cm²) total e da coluna vertebral. Aos 67 dias, houve a eutanásia através da punção cardíaca até exsaguinação total. O fêmur (F), tíbia (T) e quarta vértebra lombar (L4) foram coletados, limpos e analisados pelo DXA, quanto à DMO. Além disso, o F e a T foram avaliados em relação ao peso (g e g/100g), largura do ponto médio da diáfise (mm) e comprimento (mm) e ao ensaio biomecânico como força máxima (N), força de ruptura (N) e módulo elástico (MPa). A L4 foi avaliada em relação ao peso (g e g/100g) e a altura (mm). Para a análise estatística, foi utilizado o teste ANOVA de dois fatores (dieta e fase da vida), sendo o nível de significância de $p<0,05$.

RESULTADOS

A massa corporal foi menor nos animais cujas mães ingeriram OL durante a lactação (p=0,037). O F apresentou maior largura (p=0,021), massa absoluta (p=0,047), DMO (0,003) e força máxima (p=0,048) nos animais que consumiram OL depois do desmame. A T apresentou menor largura (p=0,003) e força máxima (p=0,035) nos animais cujas mães consumiram OL durante e lactação e maior força de ruptura (0,035) nos animais que consumiram OL depois do desmame. Não houve diferença significativa nas outras variáveis estudadas.

CONCLUSÃO

Fica evidente, portanto, que o consumo de OL depois do desmame atua de forma benéfica no fêmur, podendo contribuir para a prevenção de doenças crônicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

ÓLEO DE LINHAÇA, NO PÓS-DESMAME, PROMOVE MELHOR PERFIL LIPÍDICO E MAIOR MASSA DO TECIDO ADIPOSO MARROM

Autores: ALINE PEREIRA; DANIELLE RIBEIRO; LETÍCIA CARDOSO; GABRIELLE RIBEIRO; BEATRIZ CRUZ; NATHALIA DA COSTA; PATRICIA DE ALMEIDA; AGATHA MENEZES; MILENA STOCKLER-PINTO; CARLOS DA COSTA; LUIS GUILLERMO VELARDE; GILSON BOAVENTURA

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Contato: alinedape@gmail.com

INTRODUÇÃO

O óleo de linhaça (OL) é fonte de ácido α-linolênico (ALA), importante para os estágios de crescimento e desenvolvimento corporal; além disso, atua no tecido adiposo.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi avaliar a influência de uma dieta contendo OL, ofertada em diferentes fases da vida, sobre a adiposidade de ratos machos jovens.

METODOLOGIA

Após o nascimento, os filhotes foram divididos em dois grupos: grupo controle (C, n=18) e grupo OL (OL, n=18), cuja mães foram alimentadas com dieta contendo óleo de soja e OL, respectivamente. Aos 21 dias de vida, houve o desmame e uma nova divisão aconteceu: dos 18 C, 9 continuaram recebendo C e os outros 9 passaram a receber OL; dos 18 OL, 9 continuaram recebendo OL e os outros 9 passaram a receber C. A massa e comprimento corporal e ingestão alimentar foram analisadas de 3 em 3 dias, sendo apresentadas na forma de médias. Quando os animais completaram 53 dias, foram anestesiados para a realização da absorciometria com dupla emissão de raio X (DXA), em que foi analisado a massa magra (g), massa gorda (g) e percentual de gordura (%) total e da coluna vertebral. Aos 67 dias, os animais foram eutanasiados por punção cardíaca e no sangue coletado foi analisado o colesterol (mg/dL), triglicerídeos (mg/dl), high density lipoprotein – HDL (mg/dl), low density lipoprotein – LDL (mg/dl) e very high density lipoprotein – VLDL (mg/dl) e a peroxidação lipídica, a partir da análise do malondialdeído (MDA, nmol/ml). O tecido adiposo epididimário, mesentérico, retroperitoneal, inguinal, marrom (TAM) foram dissecados e analisados quanto à massa absoluta (g) e relativa (g/100g). Foi utilizado o teste ANOVA de dois fatores (dieta e fase da vida), sendo o nível de significância de $P<0,05$.

RESULTADOS

O consumo de OL, pós-desmame, promoveu maior HDL (P=0,0001; C: 23,12±4,11; OL: 29,56±4,78) e massa absoluta (P=0,020; C: 0,58±0,11; OL: 0,66±0,11) e relativa (P=0,013; C: 0,17±0,03; OL: 0,20±0,03) do TAM e menor colesterol (P=0,005; C: 56,18±11,50; OL: 45,50±9,45) e LDL (P=0,002; C:23,00±10,30; OL: 9,47±8,19). Além disso, houve menor massa de tecido adiposo inguinal (P=0,045; C: 3,44±0,97; OL: 2,76±1,07) e maior massa absoluta (P=0,003; C:0,57±0,12; OL: 0,67±0,09) e relativa (P=0,0002; C: 0,16±0,03; OL: 0,20±0,02) do TAM nos animais cujas mães consumiram OL durante a lactação. Não houve diferença nas outras análises.

CONCLUSÃO

O estudo demonstra, então, que o óleo de linhaça apresenta efeitos no perfil lipídico e na massa do TAM, podendo ajudar na prevenção de doenças crônicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 5. Nutrição Clínica

QUALIDADE MICROBIOLOGICA DO KEFIR

Autores: TAMARA GOMES MACHADO GHEDINI; TACIANE C. TAVEIRA RODRIGUES; CLAUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; MARIA GORETE M. DE S. CARRIJO; TAILA FREITAS MAGRIN

Instituição: Universidade de Franca

Contato: ttamaramachado@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O Kefir consiste em um leite fermentado a partir de grãos de uma mistura de bactérias e leveduras que vivem em simbiose. Seu consumo tem obtido exponencial aumento, por seus benefícios e baixo custo. O manuseio e armazenamento, por ser doméstico, não seguem critérios de boas práticas de higiene e manipulação, podendo alterar o produto final em sua composição e na sua qualidade microbiológica.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade microbiológica de grãos de Kefir cultivados em leite e água, quanto à presença de microrganismos contaminantes.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 7 amostras de grãos de Kefir doadas voluntariamente (sendo amostras 1, 2 e 3 cultivadas em água e 4, 5, 6 e 7 em leite integral UHT). Foram pesadas 25g dos grãos em sacos esterilizados, adicionando 225mL de água peptonada para homogeneização (diluição 10-1). Em seguida, foram realizadas diluições 10-2 e 10-3 em tubos de água peptonada. Para o ensaio de coliformes, 1 ml de cada diluição foi inoculado em tubos de Caldo LST (incubação a 37°C/24-48 hs). Alíquotas desses tubos foram inoculadas em tubos de caldo VB e EC. Para a leitura, foi consultada a tabela do NMP (14). O cultivo de aeróbios mesofilos foi realizado em ágar PCA, semeando 100 ul de cada diluição com incubação a 37ºC/24 horas para a contagem em UFC/g. Do mesmo modo, foi realizado o ensaio de psicrotróficos, porém, com incubação das placas por 10 dias sob refrigeração. O ágar Rosa Bengala foi utilizado para contagem bolores/levedura (UFC/g) incubando a 25°C/5 dias.

RESULTADOS

Dentre as amostras analisadas, a maioria não apresentou coliformes, com exceção das amostras 1 e 3 que demonstraram a presença de coliformes totais. Já para aeróbios mesófilos, foram detectados em todas as amostras, destacando-se a 3 e a 7 com valores acima de 105 UFC/g. Os psicrotróficos não foram isolados somente na amostra 2, no entanto, novamente nas amostras 3 e 7 foram obtidas contagens acima do permitido. Para bolores, somente na amostra 3 houve crescimento. Enquanto que, para leveduras, houve ausência nas amostras 1 e 4, porém, destaca-se mais uma vez a amostra 3 com valores não tolerados pela legislação.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos vêm alertar que os repasses contínuos dos grãos de Kefir alteram a sua composição original, favorecendo a presença de microrganismos contaminantes provavelmente pela manipulação, higienização e armazenamento deficientes, não descartando a ocorrência de patógenos, o que representa riscos à saúde dos consumidores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

A CIRURGIA BARIÁTRICA COMO FATOR DE REDUÇÃO DE CUSTOS E DOS RISCOS DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS RELACIONADAS À OBESIDADE E SOBREPESO

Autores: FLÁVIA MORI SARTI; JOSÉ ANTONIO ORELLANA TURRI; MARCO AURÉLIO SANTO; JULIANA YUKARI KODAIRA VISCONDI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Contato: antonioturri@usp.br

INTRODUÇÃO

A obesidade constitui um dos maiores problemas em saúde pública atualmente, sendo que o excesso de peso corporal é o sexto maior fator de risco para mortalidade no mundo. Estimativas da Organização Mundial da Saúde indicam que haviam aproximadamente 2,3 bilhões de adultos com sobrepeso e mais de 700 milhões de adultos obesos na população global em 2015. A prevalência de obesidade grau II (IMC>35 kg/m2) é calculada em torno de 5,0% e a prevalência de obesidade mórbida (IMC>40 kg/m2) em torno de 1,6% da população global. Há evidências de incremento do risco para diversas doenças crônicas transmissíveis (DCNT) pelo excesso de peso corporal, incluindo-se diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, doenças articulares e alguns tipos de câncer e consequentemente aumento dos custos do tratamento em saúde do paciente com obesidade e sobrepeso, causando um grande impacto econômico nos orçamentos dos principais sistemas de saúde em todo o mundo.

OBJETIVOS

Avaliação da efetividade da cirurgia bariátrica na diminuição dos custos em saúde e dos riscos das principais DCNT relacionadas com a obesidade e sobrepeso.

METODOLOGIA

Revisão Sistemática e meta-análise de estudos de custo-efetividade da cirurgia bariátrica como medida de redução dos custos em saúde e dos riscos das principais DCNT relacionadas com a obesidade e sobrepeso.

RESULTADOS

O custo médio da cirurgia bariátrica foi de US$ 49.419,63 (±96.707,49). O custo médio do tratamento de comorbidades para pacientes sem cirurgia foi US$ 40,342,30 (±37.716,16), e o custo após cirurgia bariátrica foi de US$4.523,88 (±3.445,37). A efetividade da cirurgia bariátrica na redução do risco de DCNT foi de RR 0,571 (IC95% 0,482 – 0,660; p<0,001), na redução de custos totais (RR 0,652 IC95% 0,462 – 0,841; p<0,001), na utilização de medicamentos (RR 0,160 IC95% 0,005 – 0,314; p<0,001), hipertensão (RR 0,589 IC95% 0,493 – 0,685; p<0,001), diabetes (RR 0,400 IC95% 0,609 – 0,741; p<0,001), doenças cardiovasculares (RR 0,578 IC95% 0,349 – 0,807; p<0,001), dislipidemia (RR 0,721 IC95% 0,562 – 0,881; p<0,001) mortalidade relacionada com obesidade (RR 0,505 IC95% 0,345 – 0,665; p<0,001), câncer relacionado com obesidade (RR 0,675 IC95% 0,609 – 0,741; p<0,001) e depressão (RR 0,829 IC95% 0,794 – 0,865; p<0,001).

CONCLUSÃO

A cirurgia bariátrica é efetiva na redução do risco das principais doenças crônicas não transmissíveis e na redução dos custos em saúde relacionados ao tratamento ao paciente com obesidade e sobrepeso em curto, médio e longo prazo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

A INFLUÊNCIA DA MÍDIA E PUBLICIDADE NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES: O PAPEL DA ORIENTAÇÃO ALIMENTAR

Autores: ANDREA LORENZI; FELIPE BENITE ALCANTARA; MARIANA CIRELLI SANTOS; THAINA MARANI SILVA; JÉSSICA CRISTINA RODRIGUES; KHETLIN KAROLINE SILVA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: andrealorenzi@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A mídia é um fator de influência na alimentação infantil presente em todos os lugares. Além disso é considerado como premissa básica que, entre as estratégias mercadológicas utilizadas para atrair o consumidor infantil, está incluída a força da embalagem com a estampa de personagens famosos. Portanto, observou-se a necessidade de um processo de diagnóstico para a intervenção por meio de um programa de orientação alimentar em escolas para crianças.

OBJETIVOS

Identificar os comportamentos das crianças frente aos alimentos influenciados pela mídia e publicidade e propor estratégias de mudanças alimentares.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de epidemiologia analítica, experimental, não controlado, prospectivo e incompleto desenvolvido com 70 escolares de ambos os sexos, de uma instituição de ensino privada da zona sul da cidade de São Paulo – SP, no ano de 2018 com duração de um semestre de aplicação dividido em seis visitas, sendo uma avaliação diagnóstica, quatro intervenções e uma avaliação somativa.

RESULTADOS

Os dados da avaliação antropométrica revelaram que a prevalência de sobrepeso, obesidade e obesidade grave pode ser considerada como um problema de saúde pública, visto que um total de 27 (38,5%) crianças estavam com excesso de peso. Ao comparar os resultados da visita diagnóstica com a avaliação somativa, foi observado que as crianças tiveram mudanças nas escolhas alimentares, visto que, anteriormente, escolheram alimentos ultraprocessados como salgadinho de milho, nuggets e batata frita e, após as intervenções, passaram a escolher alimentos in natura e minimamente processado como suco de frutas, frutas e bolo caseiro. Ainda existiram uma minoria de crianças que escolheram alimentos industrializados com personagens na embalagem por gostarem do personagem e por acreditarem ser saudável e nutritivo. A elevada quantidade de acertos (82,9%) sobre os alimentos que continham menos gordura, sal e açúcar, reforça o aprendizado efetivo das crianças sobre a composição nutricional dos alimentos in natura e minimamente processados em comparação com alimentos ultraprocessados.

CONCLUSÃO

A mídia e publicidade interferem nas escolhas alimentares das crianças e responsáveis, através do uso de personagens e apelos nutricionais dos produtos, influenciando na aquisição de alimentos industrializados. Portanto, ressalta-se a necessidade de incentivar a realização de programas de orientação alimentar nas escolas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIAS DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA-SP

Autores: JULIANA GIMENEZ CASAGRANDE; PAMELA FERNANDES SILVA

Instituição: Universidade Paulista

Contato: julicasagrande@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Sendo um dos assuntos mais discutido e explorado nos últimos tempos, as redes sociais conquistam cada vez mais espaço e influência na sociedade, em diferentes aspectos e ambientes. Este progresso na população possui forte impacto na área da saúde, possuindo participação ativa nas escolhas de compra e consumo, representando de maneira positiva ou negativa a influência sob seus usuários.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo a análise e discussão da influência que as mídias sociais representam no processo de escolhas alimentares de mulheres praticantes de atividade física.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com mulheres com idade a partir de 18 anos praticantes de atividade física em academias do município de Carapicuíba-SP. Foi elaborado e aplicado questionário com 16 perguntas relacionando alimentação e redes sociais, com opção de respostas NÃO e SIM, que ocorreu por meio de abordagem presencial em três academias.

RESULTADOS

Participaram 60 mulheres, com prevalência de idade entre 20 e 40 anos, residentes no município de Carapicuíba-SP e regiões próximas (Osasco e Barueri). O uso de redes sociais apontou que 95% das participantes faziam acesso, sendo o Facebook® a rede social mais acessada (85%), e 70% das participantes acompanhavam perfis com conteúdos sobre alimentação saudável, embora parte importante do grupo (77%) concordou que pode haver influência negativa na alimentação. O resultado mostrou que 83% das entrevistadas afirmaram não ter a mesma credibilidade em redes sociais que teriam em um profissional da área de nutrição, porém 55% afirmou que sim as mídias sociais influenciam em suas escolhas alimentares diárias.

CONCLUSÃO

As redes sociais possuem importante influência nas escolhas alimentares de mulheres praticantes de atividade física.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÃO CULINÁRIA ADAPTADA PARA CRIANÇAS ALÉRGICAS AO OVO

Autores: LINEA LENISE FERNANDES; TAYNÁ PERES ZANIRATTO; MARCELA LOURENÇO MIRALDO; DAIANE ARAÚJO DA SILVA; GIULLIA FERREIRA PEDÃO; FERNANDA MAGALHÃES; MARCELA PREVIATO

Instituição: UNIVERSIDADE MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL

Contato: nutrilinealenise@gmail.com

INTRODUÇÃO

A alergia a ovos ocorre quando suas proteínas (os alérgenos) geram no organismo da criança uma resposta de rejeição mediada por Imunoglobulina E, na maioria dos casos. O tratamento nutricional baseia-se na exclusão do ovo e derivados conforme história pregressa do paciente, evitando o desencadeamento dos sintomas, a progressão da doença e a piora das manifestações alérgicas, com a finalidade de proporcionar um desenvolvimento e crescimento adequados. Estudos mostram um efeito negativo na qualidade de vida das crianças alérgicas e dos familiares envolvidos, devido à dificuldade em encontrar alimentos seguros e compatíveis com os consumidos pelos demais indivíduos que convivem com a criança, podendo ter seu estado psicológico e sociabilidade afetados.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitabilidade de bolos de chocolate com e sem ovo por crianças.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal descritivo com 106 crianças, de 3 a 6 anos de idade, matriculadas em uma creche, no município de Santo André (SP), entre julho e setembro de 2018. Após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.668.633), o teste de aceitabilidade (teste cego) foi realizado por meio de degustação individual, onde as duas formulações (com e sem ovo – substituição por gel de chia) foram avaliadas em “gostei” e “não gostei”. Os dados foram analisados de forma descritiva, frequência e porcentagem, por meio do programa Microsoft Excel®.

RESULTADOS

A aceitabilidade global foi de 90,7% para o bolo com gel de chia (sem ovo) e 93,8% para o bolo tradicional (com ovo), independente da preparação, o público feminino apresentou maior aceitação. Em relação à faixa etária, observou-se que a amostra é constituída, em sua maioria, por crianças de 4 e 5 anos, e que a aceitabilidade aumenta conforme o avanço da idade, o que poderia ser explicado pela diminuição da neofobia e a maior habilidade cognitiva.

CONCLUSÃO

O teste de aceitabilidade demonstrou que o bolo de chocolate com gel de chia é um alimento que agrada o paladar do público infantil, sendo possível oferecê-lo, no ambiente escolar ou familiar, independente de possuir ou não alergia ao ovo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO: TEMPO E FREQUÊNCIA EM UMA AMOSTRA DE MÃES

Autores: MARIANA DELGADO ARGUELLO; KARINE DE CÁSSIA FREITAS; GIOVANA ELIZA PEGOLO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Contato: kcfreitas@gmail.com

INTRODUÇÃO

O Aleitamento Materno Exclusivo nos primeiros 6 meses de vida, além de representar a fonte ideal para a nutrição da criança, associa-se ao adequado desenvolvimento fisiológico, cognitivo, mental, e também potencializa o vínculo mãe e filho.

OBJETIVOS

Identificar a frequência de Aleitamento Materno Exclusivo e as causas do desmame precoce.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, constituído por uma amostra de mães (com filhos < 2 anos), que procuraram atendimento em uma Unidade de Pronto Atendimento. As principais variáveis do estudo foram: tempo (em meses) e frequência do Aleitamento Materno Exclusivo; amamentação na primeira hora de vida; introdução de chupeta e/ou mamadeira nos primeiros 6 meses; causas da interrupção do aleitamento e conhecimento sobre o tempo de aleitamento exclusivo. Os dados quantitativos foram dispostos em média e desvio-padrão da média e os dados qualitativos foram agrupados e expressos em frequência relativa e absoluta. As associações entre o tempo de Aleitamento Materno Exclusivo e as demais variáveis foram calculadas por meio dos Testes Qui-quadrado e Exato de Fisher, com nível de significância de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul.

RESULTADOS

Participaram deste estudo 93 mães. O tempo médio de Aleitamento Materno Exclusivo foi 3,7 meses. Das 68 mães que afirmaram aleitamento exclusivo, 25% informaram período de 6 meses. A maioria das participantes (92,5%) amamentou na primeira hora de vida. Constatou-se uma significativa associação entre a introdução de mamadeira e/ou chupeta e a prática de aleitamento exclusivo por tempo inferior a 6 meses (p=0,04). Dentre as principais causas citadas para o desmame precoce, destacaram-se: leite fraco ou não sustentava, rejeição pela criança e que o leite secou. Sobre o conhecimento a respeito do tempo de aleitamento de forma exclusiva, 93,5% das mães souberam informar o tempo recomendado corretamente, contudo, não foi identificada associação entre o conhecimento sobre o tempo ideal de aleitamento exclusivo e sua prática (p>0,05).

CONCLUSÃO

O tempo e a frequência do Aleitamento Materno Exclusivo mostraram-se insatisfatórios. Estratégias voltadas ao apoio ao aleitamento materno são essenciais a fim de que diante das dificuldades individuais as mães possam dar continuidade à amamentação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ALIMENTAÇÃO E O MEIO AMBIENTE: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: LILIA MAGNO ABREU TEIXEIRA; BÁRBARA LILIANE CARDOSO COSTA; ROSÂNGELA SANTOS DA SILVA; THIAGO CALADO SOSINHO; THAÍS O.C.G. SANTOS; XAENE M. F. D. MENDONÇA

Instituição: Universidade Federal do Pará

Contato: rosansil@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O modelo de desenvolvimento da sociedade atual é o grande responsável pelas alterações que ocorrem no meio ambiente, e estão relacionadas diretamente produção de alimentos ultraprocessados como geradoras de resíduos sólidos, como embalagens.

OBJETIVOS

Informar a classificação dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira aos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS AD) e conversar sobre a importância das escolhas alimentares para a saúde e meio ambiente.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência sobre a elaboração de uma atividade desenvolvida com os usuários de um CAPS AD da cidade de Belém-PA, a partir da utilização do tema "Dia Mundial do Meio Ambiente" no ano de 2019. A atividade buscou relacionar o efeito das escolhas alimentares na preservação do meio ambiente e o cuidado que os usuários devem ter com à saúde. Foi utilizado como referência para a atividade o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014. Foi confeccionado um cartaz como material de apoio para a roda de conversa, além da elaboração de jogo em que estimulou o conhecimento dos participantes sobre os diferentes tipos de alimentos in natura; minimamente processados, processados e ultra processados.

RESULTADOS

A atividade possibilitou que a equipe colocasse em prática os conhecimentos adquiridos na graduação e relacionasse com as questões ambientais atuais. Na prática a atividade se mostrou eficiente, pois promoveu debate entre a equipe e os usuários do serviço sobre o meio ambiente, produção dos alimentos e as escolhas alimentares. Além disso, foi importante para se conhecer as dúvidas e dificuldades que os mesmos enfrentam em relação a fazer escolhas alimentares saudáveis. Durante a conversa também surgiram temas como: agrotóxicos, agricultura familiar, alimentos orgânicos, preços dos alimentos, coleta seletiva do lixo, reciclagem, dentre outros. A realização do jogo proporcionou um momento de descontração e compartilhamento de conhecimentos, pois alguns participantes conheciam alimentos que desconhecíamos, proporcionando um momento de verdadeira troca entre todos.

CONCLUSÃO

A atividade promoveu a reflexão da importância de trabalhar as questões ambientais na promoção da saúde, relacionando essas questões à Nutrição. Ademais ressalta-se a importância de momentos de compartilhamento como este, pois valoriza a fala e realidade dos usuários e permite que se diferencie da concepção de educação bancária, pois já não são meros espectadores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHES BENEFICIADAS PELO NUTRISUS

Autores: ROSEANE S S LIMA; ROBERTA FREITAS CELEDÔNIO; RENATA CARMO DE ASSIS; NATÁSSIA E R P BARROS; CARLA S C MAIA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Contato: carla.maia@uece.br

INTRODUÇÃO

No Brasil, a alimentação escolar é efetivada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e em 2015, foi implantada a estratégia intitulada NutriSUS, caracterizada pela fortificação alimentar de 15 micronutrientes em uma refeição da merenda escolar.

OBJETIVOS

Avaliar o cardápio da principal refeição oferecida na alimentação escolar quanto à adequação de nutrientes.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com creches de cidade do interior do Nordeste vinculadas ao Programa Saúde na Escola, contempladas com o NutriSUS. O município possuía cinco creches dentro desse perfil, que foram avaliadas. Avaliou-se a alimentação nas quais foram adicionados os micronutrientes. Para isso, os ingredientes usados na preparação total foram registrados e na montagem dos pratos verificou-se as medidas caseiras servidas. Essas informações foram convertidas em medidas caseiras e depois analisados os seus nutrientes pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011). Para avaliar adequação nutricional das refeições, utilizaram-se os valores de referência para macronutrientes e micronutrientes da alimentação escolar - educação infantil, segundo o PNAE, de acordo com a faixa etária e o tempo de permanência na creche. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa local.

RESULTADOS

Com relação à qualidade da merenda, ao compararmos os valores médios de nutrientes das refeições com as recomendações do PNAE, constatou-se que estavam reduzidos em lipídio, fibra, ferro, magnésio e vitamina A. Após a fortificação alimentar, apenas lipídio e fibra continuaram abaixo da quantidade ideal. Porém, os valores encontrados para carboidratos e proteínas estavam acima do preconizado. Quanto ao percentual de adequação de 20% das necessidades diárias, todos os nutrientes ultrapassaram, estando todos com oferta adequada.

CONCLUSÃO

A alimentação escolar não teve a qualidade exigida pelo PNAE, principalmente quanto a alguns micronutrientes importantes no combate da anemia ferropriva e outras deficiências nutricionais. A fortificação alimentar com NutriSUS colaborou para que as necessidades fossem atingidas, o que ressalta a importância das estratégias de combate às carências nutricionais existentes. Assim, torna-se imprescindível a avaliação da alimentação escolar e do impacto de políticas e programas de saúde que cresceram nos últimos anos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ANÁLISE DE CUSTO E OFERTA DE ALIMENTOS FONTES, ENRIQUECIDOS/FORTIFICADOS E SUPLEMENTOS DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS ÔMEGA-3: QUAL FONTE É A MAIS ECONÔMICA?

Autores: ALESSANDRA NARCHI DE MARI; CINTHIA ROMAN MONTEIRO

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: cinthiarmm@gmail.com

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são as principais causas de mortalidade no mundo como resultado da má alimentação e da inatividade física. Evidências mostram a efetividade de tratamentos com ômega-3 (w-3) apresenta efeitos benéficos na prevenção primária e secundária de problemas cardíacos.

OBJETIVOS

Analisar os custos e a oferta de alimentos fontes, enriquecidos/fortificados e de suplementos de w-3 disponíveis para consumo da população em São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório descritivo, realizado em cinco redes de supermercados e quatro drogarias localizados nas 4 regiões de São Paulo, a partir da busca de alimentos fontes, enriquecidos/fortificados, bem como de suplementos de w-3, além de seus respectivos preços. Foram calculadas as quantidades suficientes de cada alimento e suplemento para atingir as recomendações diárias proposta pela Dietary References Intakes.

RESULTADOS

Foram encontrados seis alimentos enriquecidos/fortificados pela indústria de alimentos. Para atingir a recomendação mínima é necessário gastar entre R$ 5,03 e R$ 150,96 e para a recomendação máxima R$ 10,10 e R$ 298,78. Em relação aos suplementos foram selecionados cinco com diferentes composições, dosagens e preços. Para a recomendação mínima, é necessário um gasto de R$ 0,95 a R$ 4,60 e para atingir a recomendação máxima R$ 1,89 a R$ 6,80. No caso dos alimentos fonte de w-3, foram encontrados em todos os supermercados óleos de soja, canola e de linhaça, além de peixes como salmão, sardinha e truta. Para atingir a recomendação mínima e máxima de alimentos fonte de w-3 vegetal como o óleo de linhaça, é necessário 2,51mL (1 colher de café) a 5,01mL (1 colher de chá) com custo entre R$ 0,21 e R$ 0,42. No que diz respeito às fontes de origem animal, é necessário o consumo de 268g ou 2 filés grandes de sardinha natural portuguesa a um custo de R$ 14,67.

CONCLUSÃO

Verificou-se que em todos os estabelecimentos foram encontrados os alimentos e suplementos fontes, permitindo com que a população possa consumi-los de diversas maneiras. Os gastos com alimentos fontes de w-3, especialmente os de origem animal, bem como aqueles enriquecidos e fortificados são maiores comparados aos preços dos suplementos, porém o consumo dos alimentos deve ser estimulado uma vez que reduz o consumo de carnes vermelhas, ricas em gordura saturada, a qual promove efeitos deletérios de caráter metabólico e cardiovascular.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ANÁLISE DOS ALERGÊNICOS DECLARADOS EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES EM SHOPPINGS

Autores: MARIANA CERNE AUFIERI; SILVIA ELISE RODRIGUES HENRIQUE; JULIA Q REIS BOCCIA; MÔNICA G NEUMANN SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: marianaaufieri@gmail.com

INTRODUÇÃO

A alergia alimentar é definida como uma doença imunológica de hipersensibilidade que ocorre após a ingestão ou contato com um determinado alimento, o alergênico. A prevalência mundial dessa doença é de 7% em crianças menores de três anos e cerca de 3% em adultos, sendo mais comum após a ingestão de leite de vaca, ovo, soja, trigo, amendoim, peixes e crustáceos. Hoje, o homem procura diariamente locais práticos onde possa realizar suas refeições, como restaurantes "por quilo", fast foods e outros localizados em shoppings e, como consumidor, tem direito à informação adequada sobre ingredientes e riscos que determinado alimento apresenta, porém, grande parte dos restaurantes não se encontra ajustada a esta regra.

OBJETIVOS

Identificar restaurantes de shoppings que tenham a proposta de apresentação de alergênicos nos cardápios e analisar quais são declarados.

METODOLOGIA

Foi realizada a contagem dos restaurantes localizados na praça de alimentação de quatro shoppings e suas classificações em "declarados" e "não declarados", referente à declaração de alergênicos nas preparações nos cardápios. Aplicou-se um questionário aos gestores ou funcionários que se disponibilizaram a responder, que incluía perguntas sobre: treinamento e instrução dos funcionários; separação das áreas e utensílios utilizados na preparação de pratos livres de alergênicos; demanda por estes pratos; e quais alergênicos eram declarados.

RESULTADOS

Do total de restaurantes (110), 96 (87%) restaurantes não declaravam nada em seus cardápios, enquanto apenas 14 (13%) declaravam os alergênicos, sendo esses apenas glúten e traços de soja, ovo, peixe e trigo. Dos restaurantes "não declarados", a maioria dos funcionários não tinha conhecimento sobre o preparo correto dos pratos livres de alergênicos, assim como informar ao consumidor na hora do pedido. Apenas cozinheiros recebiam um treinamento especial para preparar corretamente os pratos, porém, dependendo do pedido do consumidor, o cozinheiro apenas retirava o ingrediente na hora da preparação, não se preocupando em possíveis contaminações cruzadas.

CONCLUSÃO

Os restaurantes de shoppings, em sua maioria, não possuem indicação de alergênicos em seus cardápios, e os poucos que possuem declaram apenas a presença de glúten. Meios de auxílio eficazes ao consumidor devem ser praticados, além de um treinamento completo de todos os funcionários.

ISBN: 978-85-87121-52-3

APLICAÇÃO DO INTERNATIONAL PHYSICAL ACTIVITY QUESTIONNAIRE PARA DETERMINAÇÃO DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA TÊXTIL

Autores: KARINA GOMES TORRES; ESTHER ROBERTA CARVALHO SANTOS; GABRIELA SANTANA PEREIRA; RAIANE MEDEIROS COSTA; ANISSA MELO SOUZA; RAFAELLA BERTOLDO D BEZERRA; DAIONARA BATISTA SOUSA; NATANAEL JOSÉ ARAÚJO; ANDRÉA A MEDEIROS; ANTÔNIO MANUEL GOUVEIA OLIVEIRA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: raianemedeiros@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A atividade física engloba não apenas os exercícios físicos, mas outras atividades com participação dos movimentos corporais, como aquelas relacionadas ao trabalho, ao transporte ativo, às atividades domésticas e às atividades recreativas. Tal prática quando realizada adequadamente, age como coeficiente de prevenção da obesidade, melhora do perfil lipídico, desenvolvimento de massa óssea, redução da pressão arterial e na evolução da sensibilidade à insulina. Além destes benefícios, a prática também é atribuída à qualidade de vida em diversos âmbitos, como a melhora da capacidade funcional e das interações sociais, o autocuidado, o estado emocional e a satisfação com o ambiente ao qual o indivíduo faz parte. Dessa forma, o incentivo à prática regular de exercício físico no ambiente de trabalho, a educação em saúde, os programas voltados para ergonomia e o controle da obesidade têm se mostrado como estratégias de proteção e promoção da saúde tanto física quanto mental.

OBJETIVOS

Avaliar o nível de atividade física de trabalhadores de indústrias de transformação.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo descritivo, observacional, transversal, de natureza quantitativa em 4 indústrias têxteis que aceitaram a pesquisa por meio da assinatura da carta de anuência. Entrevistadores treinados aplicaram junto aos trabalhadores (que consentiram a pesquisa assinando oTermo de Consentimento Livre e Esclarecido) o International Physical Activity Questionnaire na versão curta. Foram excluídos indivíduos com tempo de serviço inferior a um ano e gestantes.

RESULTADOS

Foram entrevistados 85 pessoas, com predominância do sexo feminino (62%), média de idade de 40 anos, renda de 1,3 salários mínimos e 44% possuíam o ensino médio completo. Avaliando as atividades físicas relatadas e suas respectivas frequências, foi possível determinar o nível de atividade física (AF) da população nas seguintes classificações: (1) baixa intensidade, (2) intensidade moderada a vigorosa e (3) vigorosas. Observou-se uma prevalência de 22% no nível 1, 57% correspondiam ao nível 2 e 21% foram classificados como nível 3.

CONCLUSÃO

A população estudada apresentou um nível de atividade física satisfatório, o que demonstra uma preocupação com a manutenção e promoção de saúde. No entanto, por se tratar de uma pequena amostra, acredita-se na necessidade de realizar mais estudos junto aos trabalhadores da indústria para identificar se esses resultados são compatíveis à população como um todo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

APOIO SOCIAL EM GESTANTES DE ALTO RISCO E DESFECHOS NEONATAIS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: ROBERTA TEIXEIRA DE OLIVEIRA; BÁRBARA MELO DE MOURA; LEZYE COELHO VEIGA; BIANCA FREITAS DA SILVA; JULLIANA ANTUNES CORMACK; MARCELLY C CABRAL DOS SANTOS; PAMELA C BRITO DO NASCIMENTO; MARIA P. S. PETTERSEN MANOEL; CAMILLA C DE SOUZA CHEROL; ANA L PIRES AUGUSTO; ALÉXIA ABREU RODRIGUES; ROSANA SALLES COSTA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Contato: oliveira.robertta@gmail.com

INTRODUÇÃO

Em gestação de risco há maiores chances de complicações para a mãe e para o feto, como: prematuridade, peso ao nascer inadequado, doenças e consequências no tipo de aleitamento. Estudos apontam a importância do apoio social (AS) na prevenção/manutenção da saúde da gestante e do bebê.

OBJETIVOS

Avaliar as relações entre o AS percebido na gestação e os desfechos neonatais em gestantes de risco atendidas em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados da pesquisa: “Relação entre insegurança alimentar e apoio social com os desfechos de gestações de risco”. Investigou-se gestantes de risco adultas atendidas no ambulatório de pré-natal e seus filhos (n=96) nascidos entre março/2017 a maio/2019. AS foi avaliado pela Escala de Apoio Social composta por 19 itens nas dimensões: emocional, informação, material, afetiva e interação social. Para os desfechos do neonato considerou-se prematuridade (sim/não), peso para idade gestacional, doenças neonatais (distúrbios metabólicos/infecções) e tipo de aleitamento recebido (leite materno exclusivo/leite materno e alimentação artificial). Foram calculados escores e intervalos do AS, frequências, proporções e intervalos de confiança (IC95%) dos desfechos. Realizou-se teste qui-quadrado (nível de significância de 5%) para associação dos intervalos de AS com os desfechos neonatais. As análises foram realizadas no Stata 13.0.

RESULTADOS

O apoio afetivo apresentou o maior escore (88,5±1,8). A maioria nasceu com peso adequado para idade gestacional (AIG) (94,8%[IC95%87,9-97,9]) e 20,8% (IC95%13,7-30,3) eram prematuros. Os distúrbios metabólicos e infecções foram apresentados por 41 recém-nascidos (38,3%, IC95%26,7-51,5; 30,0%, IC95%19,5-43,0). O apoio emocional associou-se significativamente (p-valor<0,05) à adequação do peso dos bebês, visto que as médias do apoio emocional dos neonatos grandes para idade gestacional (57,0±29,0) foram significativamente menores do que os AIG (74,0±21,5). Quanto menor o apoio material às mães, maior a prevalência do aleitamento materno exclusivo (p-valor<0,05), que pode ser explicado pela gestante necessitar de dinheiro para a compra de fórmulas para o bebê.

CONCLUSÃO

Os resultados indicaram que o apoio emocional influenciou na adequação de peso do recém-nascido e que o baixo AS material associou-se ao aleitamento materno exclusivo. Sugere-se que o incentivo às medidas que melhorem a forma com que a gestante se sente apoiada é fator preponderante na saúde gestacional e neonatal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ASPECTOS NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS PORTADORAS DA SÍNDROME DE DOWN

Autores: PIERO CIFALI; LAURA DINIZ STECANELA; THAYNÁ PALMEIRA SILVA; LARISSA RUSSIO; ALINE DI PIANO GANEN

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: nutri.pierocifali@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Síndrome de Down é caracterizada pelas debilidades físicas e mentais de crianças com erro cromossômico, portando assim trissomia do cromossomo 21. Estima-se que para 700 nascimentos, uma criança nasce com a doença e que 270 mil pessoas no Brasil portavam esta deficiência.

OBJETIVOS

Avaliar as carências, características e cuidados para a promoção de melhor qualidade de vida em crianças e adolescentes portadoras de Síndrome de Down.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa qualitativa com coleta e amostra de dados secundários a partir de livros acadêmicos da biblioteca do Centro Universitário São Camilo, do censo do IBGE de 2010 e de artigos a partir do ano de 2014 obtidos através das bases de dados do Science Direct, PubMed e Scielo.

RESULTADOS

A Síndrome de Down pode causar atraso no desenvolvimento cognitivo, problemas neurológicos, alterações endócrinas, cardiopatias, baixo tônus muscular, a baixa estatura e o sedentarismo, fatores que acabam auxiliando no desenvolvimento da obesidade. Observou-se em estudo com 9 estudantes do estado do Pará, portadores da Síndrome de Down, melhora quanto ao peso ao final de um mês com uma dieta balanceada obedecendo o Guia Alimentar de Bolso de 2012. Em outro estudo feito com 20 cuidadoras de crianças com idade entre 3 a 7 anos com a síndrome, verificou-se os principais desafios que os familiares ou cuidadores dos portadores tem como a inserção escolar, as necessidades biológicas, o processo de alfabetização, o cuidado multiprofissional, a demanda de maiores cuidados quando a síndrome é associada à alguma patologia entre outros. A alimentação também se apresenta desafiadora pela dificuldade da criança em apresentar autonomia, habilidades motoras, funcionamento cognitivo e social. A deficiência no fator de crescimento IGF-1 (Insulinlike Growth Factor 1) nos portadores da doença também são mencionados e, portanto, uma suplementação de zinco foi sugerida para minimizar o atraso no crescimento das crianças.

CONCLUSÃO

Evidenciou-se na literatura que é necessário um cuidado especial às crianças portadoras da Síndrome de Down, devido às suas dificuldades motoras e retardo cognitivo. Por essas características, ocorre a demora da independência da criança podendo está, sem atenção necessária, a não se nutrir adequadamente. Outros muitos fatores também se mostram importantes o que sugere um maior cuidado aos portadores desta alteração cromossômica e que sempre sejam acompanhados e tendo suporte de uma equipe multiprofissional de saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: MARIELLY RODRIGUES DE SOUZA; MORGANA EGLE ALVES NEVES; EDJANE ARAÚJO DA SILVA; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Contato: marielly.rodrigues18@gmail.com

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) constituem o maior problema global de saúde, sendo a principal causa de adoecimento e óbito. Além disso, apresentam origem multifatorial e estão relacionadas principalmente a comportamentos de riscos modificáveis tais como: tabagismo, consumo abusivo de álcool, alimentação inadequada e sedentarismo.

OBJETIVOS

Avaliar a associação entre os comportamentos de risco para DCNT na população brasileira.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS 2013), com amostra representativa da população brasileira. Os comportamentos de risco avaliados foram: tabagismo, consumo abusivo de bebidas alcoólicas, consumo irregular de frutas, legumes e verduras, tempo excessivo de TV e inatividade física. A associação entre os comportamentos de risco foi avaliada por meio de modelos de regressão logística múltiplos (Odds Ratio - OR), estratificados por sexo e ajustados por idade e nível de escolaridade, sendo considerados os pesos amostrais e o efeito do desenho do estudo.

RESULTADOS

Foram avaliados 60.202 indivíduos, sendo 52,9% do sexo feminino. Entre os homens, houve associação significativa do tabagismo com consumo abusivo de bebidas alcoólicas (OR= 2,80), inatividade física (OR= 1,67), tempo excessivo de TV (OR= 1,42) e consumo inadequado de FLV (OR= 1,23); do consumo abusivo de bebidas alcoólicas com inatividade física (OR= 1,26) e tempo excessivo de TV (OR= 1,56); da inatividade física com consumo inadequado de FLV (OR= 1,39) e do tempo excessivo de TV com consumo inadequado de FLV (OR= 1,13). Entre as mulheres, houve associação significativa do tabagismo com consumo abusivo de bebidas alcoólicas (OR= 4,03); inatividade física (OR= 1,44) e tempo excessivo de TV (OR= 1,37); do consumo abusivo de bebidas alcoólicas com inatividade física (OR= 1,54) e tempo de TV excessivo (OR= 1,45); da inatividade física com tempo excessivo de TV (OR= 1,41) e consumo inadequado de FLV (OR= 2,34) e do tempo excessivo de TV com consumo inadequado de FLV (OR= 1,12). Não houve associação significativa entre o consumo abusivo de bebidas alcoólicas e o consumo irregular de frutas, legumes e verduras, em ambos os sexos.

CONCLUSÃO

Foi observada forte associação entre os comportamentos de risco para DCNT na população brasileira. Dessa forma, análises de comportamentos isolados, sem considerar a complexidade da relação existente entre eles, podem ser insuficientes na explicação dos principais desfechos em saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ASSOCIAÇÃO ENTRE SIMULTANEIDADE DE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DCNT E AUTOPERCEPÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: MORGANA EGLE ALVES NEVES; MARIELLY RODRIGUES DE SOUZA; EDJANE ARAÚJO DA SILVA; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; PAULO ROGÉRIO M. RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT)

Contato: morganaeaneves@gmail.com

INTRODUÇÃO

A presença de comportamentos de risco, tais como tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas, inatividade física, comportamento sedentário e consumo alimentar não saudável está associada ao desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). A ocorrência simultânea desses comportamentos é um fator agravante para o desenvolvimento de DCNT's e para os indicadores de saúde, entre os quais a autopercepção do estado de saúde.

OBJETIVOS

Avaliar a associação entre simultaneidade de comportamentos de risco para DCNT e a autopercepção do estado de saúde na população brasileira.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com dados da Pesquisa Nacional de Saúde, inquérito de base domiciliar com representatividade nacional, realizado em 2013 no Brasil (N=60.202, 52,9% do sexo feminino). A autopercepção do estado de saúde foi obtida pela pergunta "Em geral, como o(a) sr.(a) avalia a sua saúde?", com cinco opções de resposta, sendo posteriormente agrupada em boa (muito boa e boa), regular e ruim (ruim e muito ruim). Os comportamentos de risco avaliados foram: tabagismo, consumo abusivo de bebidas alcoólicas, inatividade física, tempo excessivo de TV e consumo irregular de frutas, legumes e verduras. Os indivíduos foram classificados em quatro categorias, segundo o número de comportamentos aos quais estavam expostos: ausência de exposição, exposição a um, a dois e a três ou mais comportamentos de risco. Nas análises estatísticas foi utilizado o teste do qui-quadrado e considerou-se a amostragem complexa e o efeito do desenho do estudo.

RESULTADOS

Em relação à autopercepção do estado de saúde, 66,1% relatou ter boa saúde, 28,0% avaliou o estado de saúde como regular e 5,8% percebeu ter estado de saúde ruim. Quanto à ocorrência simultânea dos comportamentos de risco para DCNT, foi observado que 14,1% não apresentavam nenhum comportamento, 35,5% apresentavam pelo menos 1 comportamento, 32,7% apresentavam 2 comportamentos e 17,8% apresentavam três ou mais comportamentos de risco. A autopercepção do estado de saúde como boa apresentou associação inversa com a simultaneidade de comportamentos, sendo mais frequente entre os indivíduos que não apresentavam nenhum comportamento de risco (77,4%) quando comparados àqueles que apresentavam um (67,1%), dois (62,6%) e 3 ou mais comportamentos de risco (61,8%, $p<0,01$).

CONCLUSÃO

A ocorrência simultânea de comportamentos de risco para DCNT influenciou negativamente a percepção de ter bom estado de saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ATITUDES EM RELAÇÃO A OBESIDADE DE PROFISSIONAIS DA ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA

Autores: VANESSA KORZ; MARIA EDUARDA GEISSLER

Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau

Contato: vanessakorz@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença multifatorial definida pela Organização Mundial da Saúde como acúmulo anormal ou excessivo de gordura, representando um problema de saúde pública, está associada à problemas psicossociais que envolvem insatisfação corporal, transtornos alimentares, estigma, discriminação e preconceito (OBARA; VIVOLO; ALVARENGA, 2018). Indivíduos com obesidade são estigmatizados e estereotipados como pessoas preguiçosas, sem força de vontade, incompetentes, sem atrativos e culpados pelo seu excesso de peso. Os profissionais da área da saúde são apontados por pacientes como uma das principais fontes de preconceito (PUHL; HEUER, 2009).

OBJETIVOS

Avaliar as atitudes de profissionais da saúde (enfermeiros) em relação à obesidade.

METODOLOGIA

Foram convidados todos os enfermeiros das 66 Estratégias de Saúde da Família da cidade, sendo a coleta de dados realizada em reuniões dos enfermeiros, por telefone e por e-mail. Coletaram-se dados sociodemográficos e de saúde e se aplicou a Escala de Atitudes Antiobesidade (EAA) com 34 itens, em escala likert (1 a 5), divididos em três subescalas: “depreciação social e do caráter”; “não atratividade física e romântica”; e “controle do peso e culpa” (OBARA; ALVARENGA, 2018). Realizou-se análise estatística paramétrica e não paramétrica, de acordo com seus parâmetros de utilização, considerando significativo $p<0,05$,

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 41 enfermeiros, a maioria do sexo feminino (90,2%) e com idade média de 46,46±8,34 anos. Dentre esses, 73,2% declararam histórico de sobrepeso ou obesidade e 63,4% se consideram com sobrepeso ou obesidade atualmente (média do IMC atual: 26,98 kg/m²).
A EAA teve média de 1,78 pontos (±0,38), com maior média de respostas na subescala “controle de peso e culpa” (2,29±0,59), seguido da subescala “não atratividade física e romântica” (1,96±0,59) e “depreciação social e do caráter” (1,33±0,32).
Não se verificou associação estatisticamente significada entre as subescalas da EAA, idade e Índice de Massa Corpórea.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos demostram que os profissionais abordam pessoas com sobrepeso ou obesidade com o estigma de que os mesmos são responsáveis pelo seu excesso de peso. Logo, torna-se importante debater e sensibilizar estes profissionais acerca da complexidade da obesidade e dos estigmas vividos pelos obesos na sociedade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE COMPOSTO LÁCTEO FONTE DE FERRO EM COMPARAÇÃO AO LEITE DE VACA POR PRÉ-ESCOLARES DO INTERIOR DE SÃO PAULO

Autores: NATÁLIA PRATIS PERINA; ELAINE MOSQUERA; TAMARA LAZARINI

Instituição: Nestlé Brasil Ltda

Contato: natalia.perina@br.nestle.com

INTRODUÇÃO

A anemia representa uma das carências nutricionais mais prevalentes no mundo, afetando em especial países em desenvolvimento. Depois das gestantes, crianças menores de 5 anos são as mais atingidas, sendo sua principal causa o aumento da demanda de ferro associado à sua baixa ingestão.

Pré-escolares são um dos grupos populacionais mais vulneráveis a desenvolver essa condição, causando preocupação devido às suas consequências, como comprometimento no desenvolvimento e crescimento e aumento de morbidade. Nos estágios iniciais do desenvolvimento infantil, a anemia pode ainda afetar a memória e causar comprometimento cognitivo e dificuldade de aprendizagem.

Dietas infantis excessivamente baseadas no consumo de leite de vaca (LV) podem ser uma das causas do alto risco de anemia nos primeiros anos de vida e, por isso, a Sociedade Brasileira de Pediatria orienta a oferta de alimentos ricos em ferro nessa fase.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitabilidade de composto lácteo (CL) com prebióticos, enriquecido com 17 vitaminas e minerais e fonte de ferro como substituto ao LV por pré-escolares.

METODOLOGIA

Foram entrevistados 266 pré-escolares de 2 creches do interior de São Paulo, com idade entre 3 e 5 anos; saudáveis; não alérgicos à proteína do LV; sem uso de medicação. A pesquisa foi realizada através de aplicação de questionário e entrevistas pessoais, com ajuda do cuidador da criança na instituição.

A coleta de dados ocorreu em 2 momentos: i) avaliação da aceitabilidade do LV conforme preparo e consumo habituais na instituição; e ii) avaliação da aceitabilidade do CL, preparado conforme o rótulo do produto e de acordo com o hábito de consumo na instituição.

Em ambas instituições a pesquisa foi supervisionada pela nutricionista responsável.

As análises estatísticas foram elaboradas com o software XLStat 2018.

RESULTADOS

A aceitação do CL na percepção muito boa + boa, observada pelo cuidador, foi estatisticamente superior a do LV (84% vs 74%; $p < 0,05$). Não houve diferença para a rejeição (avaliação muito ruim + ruim) entre LV e CL (9% vs 12%). Apesar de não haver diferença estatística, houve tendência de maior consumo do CL em relação ao LV (145 mL vs 120 mL), o que é benéfico para a criança, que receberá maior quantidade de outros micronutrientes importantes para seu desenvolvimento presentes no CL como cálcio e vitaminas A, C e D.

CONCLUSÃO

Dada sua ótima aceitação, superior ao leite de vaca, a oferta de composto lácteo fonte de ferro é uma excelente opção para reduzir o risco de anemia em pré-escolares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DE VITAMINAS A E C DO CARDÁPIO DA REDE PÚBLICA DE ENSINO EM RELAÇÃO AS RECOMENDAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Autores: CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; VICTOR ALVES DE OLIVEIRA; VANESSA DA SILVA DO NASCIMENTO; MARIA DEVANY PEREIRA; JOANNE RIBEIRO RODRIGUES; THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; MARIZE MELO DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: claudiane_1405@hotmail.com

INTRODUÇÃO

No Brasil, os alunos matriculados nas escolas públicas são assistidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como objetivo a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições. As carências de micronutrientes essenciais têm um impacto na saúde de escolares, uma vez que desempenham importante papel no crescimento e desenvolvimento. Portanto, os cardápios escolares devem ser planejados para atender, no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos, quando ofertada uma única refeição, no qual a Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 preconiza a oferta diária de 100µg e 140 µg de vitamina A para alunos de 6 a 10 anos e 11 a 15 anos, além de 7mg e 10mg de vitamina C, respectivamente. Dessa forma, destaca-se a necessidade da oferta adequada desses nutrientes no âmbito do PNAE, tendo em vista relevância no âmbito da saúde pública.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação dietética de vitaminas A e C do cardápio de uma rede pública de ensino em relação as recomendações do PNAE.

METODOLOGIA

Estudo transversal e quantitativo, que analisados cardápios de sete escolas públicas. As porções servidas foram desmembradas em ingredientes para pesagem, obtendo-se a média em gramas de cada ingrediente e a partir do valor per capita foram analisados quanto ao teor de vitaminas A e C. Os valores de recomendação foram estabelecidos segundo os intervalos de 6 a 10 anos e de 11 a 15 anos. A adequação a legislação do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013). A análise dos dados foi feita pelo Software Excel IBM e SPSS Statistics versão 10.0. A Secretaria Municipal de Educação (SEMEC) da cidade em que foi realizado o estudo, disponibilizou autorização para o projeto.

RESULTADOS

Os percentuais de adequação das vitaminas A e C foram de 10,6% e 37,4% para os alunos de 6 a 10 anos, respectivamente, e para aqueles de 11 a 15 anos foram de 11,8% e 85,8%, portanto, não atingiram as recomendações propostas pelo PNAE em nenhuma das faixas de idade.

CONCLUSÃO

Os cardápios analisados não estavam adequados quanto a oferta de Vitaminas A e C preconizadas pelo programa, recomendando-se, portanto, a introdução de alimentos fontes desses nutrientes no cardápio.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA ÀS CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM PARALISIA CEREBRAL EM UMA INSTITUIÇÃO NO MUNICÍPIO DO GUARUJÁ/SP

Autores: ANESILA GUIMARÃES DE CASTRO; LARISSA MORENO DE OLIVEIRA; STEPHANIE CARVALHO MERGULHÃO; RENATA DORATIOTO ALBANO

Instituição: Universidade Católica de Santos - Unisantos

Contato: rdalbano@ig.com.br

INTRODUÇÃO

A paralisia cerebral (PC) é caracterizada por uma alteração dos movimentos controlados ou posturais dos indivíduos, sendo secundaria a uma lesão, dano ou disfunção do Sistema Nervoso Central (SNC) e não é reconhecido como resultado de uma doença cerebral progressiva ou degenerativa. O suporte nutricional ajuda a prevenir a desnutrição, infecção e complicações renais.

OBJETIVOS

Avaliar a composição nutricional de refeições oferecidas à crianças e adolescentes com PC de uma instituição de ensino.

METODOLOGIA

Estudo transversal, em uma escola com crianças portadoras de PC, no Guarujá/SP, em 2018. Foi calculado o valor nutricional do cardápio mensal escolar (maio/2018) oferecido às crianças e adolescentes com PC, considerando energia (kcal), proteínas (g), gorduras (g), carboidratos (g); e os micronutrientes: ferro (mg), cálcio (mg), magnésio (mg) e zinco (mg), vitamina A (mcg) e C (mg), e fibras (g), comparados com a recomendação de 30% do PNAE, pois os escolares recebem 2 refeições, conforme preconizado pela Resolução 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE) de 2013. O cálculo do valor nutricional do cardápio foi realizado com o auxílio de tabelas de composição de alimentos considerados valores médios e desvio padrão de todos os nutrientes citados anteriormente, com o auxílio do Excel (2013). A pesquisa foi iniciada após o aceite do Presidente da Instituição e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Unisantos.

RESULTADOS

Foi observado que as refeições não possuem variedade de cores e que os alunos não consomem as porções de saladas oferecidas. As maiores deficiências presentes foram ferro e cálcio; a de cálcio devido à baixa oferta de leite e derivados e a de ferro devido ao *per capita* baixo de alimentos proteicos de origem animal e outras fontes de ferro de origem vegetal como por exemplo, o feijão. De modo geral a ingestão de vitamina A excedeu o recomendado nos dias em que foi oferecido batata doce e abóbora; e a de vitamina C excedeu quando foram oferecidos abóbora e suco de laranja. No caso do cardápio das sopas oferecido às crianças e adolescentes com disfagia, grande parte dos nutrientes apresentaram níveis abaixo do valor recomendado.

CONCLUSÃO

Observou-se oferta insuficiente para a energia e baixa oferta de determinados nutrientes, como carboidratos, lipídeos, cálcio, ferro, magnésio e zinco, fato que poderia ser modificado com o aumento do per capita dos alimentos e preparações ou adição de determinados alimentos e/ou preparações às refeições oferecidas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS SERVIDOS PARA ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DO ESTADO DE SÃO PAULO UTILIZANDO A FERRAMENTA IQ COSAN

Autores: MARIA FERNANDA BRANDÃO SANTOS; LETÍCIA PETTA RONCAGLIA; JULIANA MASAMI MORIMOTO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: mariafernanda.esm@gmail.com

INTRODUÇÃO

Na infância a escola desempenha um importante impacto para a formação de hábitos alimentares. A alimentação qualitativa e quantitativamente adequada é essencial para garantir o crescimento e o desenvolvimento, diante deste cenário o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que garantam as necessidades nutricionais durante o período letivo.

OBJETIVOS

Avaliar a composição nutricional dos cardápios da rede estadual de São Paulo pertencentes ao PNAE com base na ferramenta IQ Cosan do FNDE.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal, realizado no período de janeiro a março de 2019. A coleta de dados foi realizada por meio dos cardápios disponibilizados nos sítios eletrônicos publicados em Diário Oficial e a análise baseou-se na previsão de oferta de alimentos nas escolas estaduais para março de 2019. O IQ Cosan é um instrumento elaborado no programa Microsoft Excel, que por meio da concessão de pontos, analisa os cardápios da alimentação escolar de acordo com quatro parâmetros principais. A avaliação destes parâmetros através da ferramenta gerou uma soma da pontuação de cada semana de cardápio e realizou o cálculo das médias semanais, entretanto a oferta de frutas in natura e alimentos do grupo das verduras e legumes foi muitas vezes impossibilitada pela não especificação do cardápio.

RESULTADOS

Os três cardápios avaliados foram classificados como inadequados ou precisam de melhorias e a avaliação da frequência semanal dos grupos alimentares dos cardápios demonstrou que houve baixa previsão de oferta de legumes, verduras, leite e derivados e nenhuma previsão de oferta de frutas. Além disso, foi possível observar que a presença igual ou superior a 2 vezes por semana de alimentos restritos e a presença diária de alimentos ou preparações doces influenciou diretamente na baixa pontuação obtida.

CONCLUSÃO

O conjunto dos resultados evidencia a necessidade de uma atuação mais eficiente dos agentes de promoção do PNAE, assim como a problemática dos recursos liberados pelo Governo Federal juntamente com os disponibilizados pelo Governo Estadual como sendo insuficientes para elaboração de cardápios que atendam as recomendações nutricionais diárias para crianças.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DA CONDUTA NUTRICIONAL PARA ESTUDANTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DO INTERIOR PAULISTA COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Autores: ANGELICA MANÇO RUBIATTI; LALESKA JORDÃO; MARCO AURELIO PENTEADO JÚNIOR; VANESSA CRISTINA BASELLI

Instituição: Universidade de Araraquara

Contato: angelicamanso@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O emprego da alimentação saudável e adequada, por meio de alimentos variados e seguros, que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária e estado de saúde, inclusive para aqueles que necessitam de atenção específica na alimentação. O atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais surge como demanda espontânea. As orientações e informações têm por finalidade contribuir com a estruturação do serviço de atendimento da alimentação escolar a esses alunos, em termos de fluxo de atendimento, gestão e articulação.

OBJETIVOS

Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar os procedimentos realizados em escolas municipais do interior de São Paulo (SP) para atender as necessidades alimentares especiais de estudantes com patologias que precisam de mudanças na alimentação.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no ano de 2017, com 17 profissionais ligados à alimentação escolar, sendo uma nutricionista, oito diretores e oito merendeiras de oito centros educacionais e de recreação de uma cidade do interior de São Paulo, que responderam questões relacionadas aos procedimentos realizados nas escolas para atender as necessidades alimentares de estudantes com Alergias Alimentares, Diabetes Mellitus, Doença Celíaca e Intolerância à Lactose.

RESULTADOS

De acordo com os resultados da presente pesquisa na cidade avaliada, eram atendidas, em média, 230 a 260 estudantes com necessidades especiais, sendo que das oito escolas entrevistadas, a mais prevalente foi a intolerância à lactose, seguida da alergia à proteína do ovo. Conforme as entrevistas realizadas com a nutricionista, as diretoras e as merendeiras, os procedimentos necessários para realização das dietas especiais eram realizados de forma satisfatória, sendo orientados pela nutricionista e executados pelas merendeiras e com o suporte esperado das diretoras. A participação dos pais, professores e agentes escolares no atendimento das necessidades especiais foi observada, garantindo alimentação saudável e segura para esses estudantes.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o acompanhamento e a supervisão constantes do profissional nutricionista e técnicos de Nutrição nas escolas poderão contribuir para a qualidade e segurança da alimentação escolar, em destaque, os estudantes com necessidades especiais nos cardápios elaborados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM RELAÇÃO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Autores: PRISCILA PORRUA; CRISTINE GARCIA GABRIEL; JANAINA DAS NEVES; RUAN MARCEL WEISS; DANIELE C.S. KAZAMA; GABRIELE ROCKENBACH

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: gabrielerockenbach@gmail.com

INTRODUÇÃO

Inclusão de ações de Educação Alimentar e Nutricional no processo ensino-aprendizagem na escola são de responsabilidade do ente público educacional, conforme estabelecido por normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Lei de Diretrizes de Bases.

OBJETIVOS

Avaliar a gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) utilizando indicadores relacionados à Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

METODOLOGIA

Pesquisa desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A execução ocorreu em 2 etapas: desenvolvimento de modelo avaliativo normativo e coleta de dados com a gestão municipal, conduzidas nos anos 2015/2016. Realizou-se levantamento bibliográfico para seleção de indicadores/medidas, que foram submetidos a oficinas de consenso com especialistas. Após, aplicou-se modelo avaliativo, por meio de questionário eletrônico, desenvolvido na plataforma do Google docs. Instrumento foi enviado a amostra de municípios catarinenses, direcionado aos gestores e nutricionistas.

RESULTADOS

Participaram da aplicação do modelo 16 municípios de diferentes mesorregiões de Santa Catarina. Observou-se que 56% (n=9) dos municípios realizaram atividade de formação sobre PNAE, porém, nenhum atingiu nas ações todos os atores sugeridos no instrumento avaliativo (nutricionista, gestor, cozinheiro, comunidade escolar, equipe pedagógica, conselheiros de alimentação escolar, agricultores). Verificou-se que 88% (n=14) realizou ações de EAN nas escolas, mas 63% (n=10) não contemplaram temas preconizados por normativas e Marco de Referência em EAN para Políticas Públicas. Verificou-se que 56% (n=9) inseriu EAN no Projeto Político Pedagógico (PPP) e 63% (n=10) afirmaram que as ações não foram executadas sob orientação de nutricionista. Ações de EAN previstas no PPP foram realizadas em menos de 70% das escolas dos municípios. Quanto ao cálculo nutricional do cardápio, 50% (n=8) não realizou controle de limites de sódio/açúcar e 50% (n=8) realizaram substituições rotineiras com alimentos que não possuíam equivalência nutricional.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para fragilidades da gestão do Programa quanto à qualidade do conteúdo e abrangência das atividades de formação dos atores sociais sobre EAN. Ainda, observou-se dificuldade quanto à inserção da EAN no PPP e em relação ao adequado cálculo nutricional e controle de substituições de cardápio.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MENU INFANTIL EM SHOPPINGS DA ZONA OESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: ANA GRAZIELA DE ALMEIDA VALIENGO; MANOELA B. V. E SILVA; MARIA LUISA RAMOS BRAIDOTTI; RENATA RISSIN WAISWOL; ANDREA C. GUERRA MATIAS; MONICA GLORIA NEUMANN SPINELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: manoelaborgesvs@gmail.com

INTRODUÇÃO

A prática de bons hábitos alimentares nos primeiros anos de vida é fundamental, visto que as crianças representam um grupo vulnerável, por estarem em fase de crescimento e evitando, assim, o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como a obesidade que se caracteriza como uma epidemia mundial. Interferem nesses hábitos, entre outros aspectos, o estilo de vida, uma vez que atualmente as crianças acabam fazendo várias refeições fora do domicílio. Como consequência o consumo de cardápios não muito adequados e uma ampla promoção de atrativos, despertando a atenção deste público para os alimentos menos saudáveis. Os restaurantes deveriam focar na construção de um cardápio promotor de uma refeição equilibrada, preservando os valores nutricionais e aspectos sensoriais dos alimentos.

OBJETIVOS

Analisar e comparar os menus infantis de restaurantes de shoppings da Zona Oeste de São Paulo, analisar o preço, identificar a presença de alérgenos e indicação de valor nutricional.

METODOLOGIA

Foram analisados 43 restaurantes, em três shoppings da região Oeste de São Paulo. Destes focaram-se os com menu infantil. Foram excluídos: ilhas, quiosques e restaurantes por peso.

RESULTADOS

43,3% dos restaurantes analisados prestam serviço à la carte e apenas 30,2% apresentam menu infantil. Entre as opções apresentadas se destacam o hambúrguer de carne, o macarrão, a batata e o queijo como acompanhamento. Na maioria das vezes as carnes são empanadas ou processadas e a batata é servida frita. Os pratos são acompanhados por sucos feitos a partir do néctar, refrigerantes ou água. Apenas um restaurante indicava a presença de alérgenos e o valor nutricional da refeição no cardápio. O preço dos pratos para o público adulto é maior que os que oferecem pratos infantis, mas seguem uma proporcionalidade.

CONCLUSÃO

Os restaurantes priorizam realçar os aspectos sensoriais dos alimentos, tornando-os mais atrativos para o público. Para isso preparam os alimentos nem sempre da maneira mais saudável comprometendo o valor nutricional da refeição. Essas escolhas podem trazer consequências futuras como o aparecimento de alguma doença crônica não transmissível.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE SAUDABILIDADE E PADRÃO NO CONSUMO DE LEITE DE VACA E DERIVADOS POR UNIVERSITÁRIOS

Autores: NADYNE PORTO DE SOUZA; ANDREA C GUERRA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nadyne.porto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Introdução: O consumo do leite tem se tornado cada vez mais controverso e o avanço tecnológico trouxe a facilidade da informação, podendo muitas vezes levar os indivíduos ao autodiagnostico e auto terapêutica.

OBJETIVOS

Objetivos: Investigar a percepção de saudabilidade e padrão de consumo de leite e derivados por universitários.

METODOLOGIA

Metodologia: Estudo observacional de corte transversal, por meio de um questionário eletrônico (Googledocs).

RESULTADOS

Resultados: Participaram da pesquisa 131 universitários de ambos os sexos, com média de idade de 20,7 e DP 2,2, ao considerar universitários com idade abaixo de 40 a média foi de 20,7 e DP 2,2. Declararam consumir leite e derivados 95% dos entrevistados. Em relação a percepção 57,3% afirmaram que o consumo de leite é nutricionalmente desejável a dieta, e 45% reconhecem que o leite é a principal fonte de cálcio da dieta. Em contraponto, 16% afirmam que o ser humano não precisa consumir leite de vaca; 49,61% que outros produtos ricos em cálcio podem substituir o leite na dieta; e 34,35% afirmam que é possível substituir o leite de vaca por leites vegetais. Quanto ao consumo 77% declararam que consomem leites e derivados nas versões tradicionais, 21% ambos e 2% consomem apenas produtos isentos de lactose, sendo que 64% declararam que produtos lácteos sem lactose são mais saudáveis. Daqueles que declaram consumir produtos isentos de lactose 62% (n=8) declararam procurar auxilio de profissional de saúde para diagnóstico de intolerância à lactose ou alergia ao leite. Relataram terem sido orientados por nutricionista para retirar a lactose da alimentação 23% n=3, mesmo sem diagnóstico.

CONCLUSÃO

Conclusão: Foram observadas conhecimento equivocado dos universitários em relação as propriedades do leite de vaca e derivados. Destaca-se a necessidade de intervenções na área de educação nutricional, destacando-se o papel do nutricionista, para reverter este cenário.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO E DA SATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ESTUDANTES DE UM CURSO DE ENFERMAGEM

Autores: TAMARA GOMES MACHADO GHEDINI; PAULÍNIA B. DE REZENDE LOPES; ANA ALICE SOUSA VITORIANO; MARCOS FERNANDO BONFIM SILVA; INEVE BRAZAO NETO; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA

Instituição: Universidade de Franca

Contato: ttamaramachado@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A inadequação do estado nutricional de grande parte da população brasileira, somada com as exigências sociais sobre a forma corporal podem desencadear distúrbios relacionados à alimentação e sentimentos negativos quanto a própria aparência.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção e a satisfação da imagem corporal de estudantes de um Curso de Enfermagem.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado com 75 estudantes maiores de 18 anos, do primeiro ano do Curso de Enfermagem de uma universidade do interior do estado de São Paulo. Para a avaliação da percepção e da satisfação da imagem corporal foi utilizada a Escala de Silhuetas validada para adultos brasileiros. A Escala contém 15 formas de silhuetas feminina e outras 15 masculina. A percepção da imagem corporal foi avaliada pela diferença entre o IMC real (obtido pelo peso corporal dividido pela estatura ao quadrado) e o IMC atual (aquele que o indivíduo se percebe ao olhar a Escala). A satisfação com a imagem corporal foi verificada pela diferença entre o IMC real e o IMC desejado (identificado por meio da figura com a silhueta desejável).

RESULTADOS

A amostra era predominantemente do sexo feminino (89,3%) e a média da idade dos participantes foi 21,7 ± 6,6 anos. Somente 57,3% dos estudantes eram eutróficos, sendo os demais desnutridos (9,3%) ou acima do peso (33,3%). Os resultados da aplicação da Escala mostraram que 70 (93,3%) estudantes apresentaram inacurácia da imagem corporal, sendo que 62 se percebiam maiores do que realmente eram. Houve grande insatisfação com a forma corporal, representada por 81,3%, sendo que 22 participantes gostariam de estar com uma silhueta menor do que a real e outros 38 gostariam de apresentar uma silhueta maior do que a real. Este último dado pode ser explicado pelo fato de que a maioria dos indivíduos se percebeu com silhueta acima do real, já que quando estas foram comparadas com a desejável, somente 15 estudantes gostariam de ter uma silhueta maior (dentre os quais, a maior parte era desnutrida).

CONCLUSÃO

Existiu grande inacurácia e insatisfação com a imagem corporal entre os estudantes do Curso de Enfermagem. A forte inadequação do estado nutricional pode estar associada aos resultados insatisfatórios relacionados à forma corporal. Estudos com outras ferramentas associadas devem ser empregados para fortalecer os achados e melhorar a relação com a imagem corporal dos futuros profissionais da área da saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS MARMITAS DE OPERÁRIOS DE UMA INDÚSTRIA PRODUTORA DE EMBALAGENS DE PLÁSTICO NA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: MARIA FERNANDA BRANDÃO SANTOS; ANDREA SABATIER A SIMÕES; PAULA ANDRADE BORTOLETO; RAFAELLA NASCIMENTO MARTINS; JULIANA MASAMI MORIMOTO; ANA PAULA BAZANELLI

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: mariafernanda.esm@gmail.com

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) acometem grande parte da população brasileira, sendo a má alimentação e a inatividade física possíveis fatores causais para o desenvolvimento destas doenças. Uma parcela da população que merece atenção são os operários, que passam a maior parte do dia fora de casa e, por causa disto, muitas vezes acabam sendo incluídos neste cenário da má alimentação e sedentarismo. Para tentar economizar e evitar comer fora de casa, muitos operários levam marmitas, que podem ter qualidade nutricional e higiênica duvidosa.

OBJETIVOS

Avaliar qualitativamente as marmitas de operários de uma indústria de embalagens de plástico da cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

O presente estudo foi do tipo transversal e incluiu operários adultos (≥18 anos) de uma indústria produtora de embalagens plásticas localizada no município de São Paulo. Foram entrevistados apenas os indivíduos que levavam marmita para realizar a refeição correspondente ao almoço no local de trabalho. Os dados foram coletados por meio da aplicação de um questionário elaborado pelos próprios pesquisadores contendo informações referentes à caracterização do indivíduo e dos alimentos presentes nas marmitas, sendo esses classificados, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

RESULTADOS

A amostra do estudo constituiu-se de 40 funcionários (21 M e 19 F) com idade média de 38,10 anos? 11,06 anos. Observou-se que a maioria dos operários (n=32, 80%) apresentava renda mensal de 1 salário mínimo e ensino médio completo (n=17, 42,5%). Em relação à qualidade das marmitas, os alimentos mais consumidos foram in natura ou minimamente processado (70%), dentre estes destacam-se o arroz branco (n=38), o feijão carioca (n=35) e a carne (n=33). Além disso, 15 indivíduos consumiram alguma hortaliça cozido ou refogado, 15 consumiram salada e apenas 3 consumiram frutas. Para os alimentos processados e ultraprocessados, estavam presentes, o macarrão (n=2), embutidos (n=6) e o iogurte petit suisse (n=1).

CONCLUSÃO

O estudo concluiu que os alimentos in natura e minimamente processados prevaleceram nas marmitas dos operários, com destaque para o arroz e o feijão, comuns no hábito alimentar do brasileiro e importantes como base de uma alimentação saudável. No entanto, sugere-se que novas pesquisas para análise das demais refeições sejam realizadas, avaliando a frequência e o mapeamento da rotina alimentar dessa classe de trabalhadores.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE OBESIDADE E QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES

Autores: ISADORA CORDEIRO TROMBIM; ALANNA DOS SANTOS FRONHA; JULIA OLIVO BORDIN; GIOVANNA RAMPAZZO CASTRO; BARBARA PEREZ VOGT

Instituição: Universidade do Oeste Paulista - Unoeste

Contato: isatrombim@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Em adolescentes, a obesidade vem aumentando e tem grande probabilidade de permanecer na vida adulta. Qualidade da alimentação e sedentarismo estão diretamente relacionados com o aumento da incidência de sobrepeso e obesidade nessa faixa etária. No Brasil, a prevalência é de 17,1% para sobrepeso e 8,4% para obesidade. O índice de massa corporal (IMC) apresenta algumas limitações na avaliação da obesidade, sendo necessário avaliação de outros métodos que classifiquem essa condição.

OBJETIVOS

Objetivo: Avaliar a relação entre obesidade e qualidade da alimentação e verificar a concordância entre diferentes métodos de avaliação da obesidade em adolescentes.

METODOLOGIA

Estudo transversal que incluiu adolescentes de 15 a 19 anos matriculados no ensino médio de escolas públicas. Foi aplicado um questionário desenvolvido pelo Ministério da Saúde “Como está sua Alimentação? ” para avaliação da qualidade alimentar e realizada avaliação antropométrica, que incluiu medidas de peso, altura, dobras cutâneas subescapular e tricipital e circunferência abdominal. Porcentagem de gordura corporal foi estimada pela fórmula de Slaughter et. al. A obesidade foi classificada pelo IMC (pontos de corte preconizados por Cole *et. al*) porcentagem de gordura corporal e circunferência abdominal (CA) (pontos de corte propostos por Taylor et al.).

RESULTADOS

Foram incluídos 102 indivíduos, 37,3% do sexo masculino, idade média 16,9 ± 1,0 anos. Em relação a qualidade da alimentação, a maioria dos estudantes avaliados (74,5%) foi classificada como tendo hábitos saudáveis, porém alguns ainda inadequados. Apenas 3,92% foram classificados com bons hábitos alimentares, e 21,57% classificados com hábitos não saudáveis. De acordo com IMC, 63,7% eram eutróficos, 10,8% desnutridos e 25,4% acima do peso. Dos alunos avaliados, 77 apresentaram CA adequada e 25 acima do ponto de corte para idade e sexo. Não houve correlação significante entre a qualidade alimentar e o estado nutricional. Foram encontradas correlações significativas e positivas entre todos os métodos utilizados para avaliação da obesidade. Nenhum dos indivíduos desnutridos apresentou CA acima do ponto de corte. Todos os obesos apresentaram CA acima do ponto de corte.

CONCLUSÃO

Conclusão: Não foi encontrada associação entre obesidade e qualidade da alimentação. Porém, foi observada boa concordância entre os diferentes métodos utilizados para avaliação da obesidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA TÊXTIL

Autores: GABRIELA SANTANA PEREIRA; NATANAEL JOSÉ ARAÚJO; KARINA GOMES TORRES; ANISSA MELO SOUZA; RAIANE MEDEIROS COSTA; RAFAELLA BERTOLDO D BEZERRA; DAIONARA BATISTA SOUSA; ESTHER ROBERTA CARVALHO SANTOS; ANDREA A MEDEIROS; ANTÔNIO MANUEL GOUVEIA OLIVEIRA; CÉLIA MARCIA MEDEIROS MORAIS; INGRID WILZA LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: ingrid.nutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As mudanças no estilo de vida dos indivíduos modernos (nos meios de comunicações, locomoção, tecnologias e outros) tiveram efeitos nas exigências físicas diárias, com consequente modificação no comportamento, que passou de mais ativo para mais sedentário. Hoje, o sedentarismo compromete cerca de 75% da população mundial, dado preocupante pois a inatividade física está diretamente relacionada ao desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Sabendo que o comportamento sedentário tem efeito negativo na saúde do indivíduo, aspectos relacionados ao trabalho também podem ser prejudicados devido à afastamentos em decorrência de doenças e indisposição para tarefas rotineiras, comprometimento da capacidade funcional, queda da produtividade, níveis elevados de estresse e propensão a desenvolver agravos pelo esforço repetitivo torna-se de grande relevância avaliar quais atividades compõem o comportamento sedentário da população estudada.

OBJETIVOS

Mensurar o comportamento sedentário dos trabalhadores da indústria têxtil.

METODOLOGIA

Estudo descritivo, observacional e transversal em 3 indústrias de transformação, onde trabalhadores vinculados há mais de um ano aceitaram participar por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Entrevistadores treinados aplicaram o SIT Q questionare, instrumento que quantifica de forma objetiva o tempo gasto diariamente com atividades de baixo gasto energético em diversas esferas.

RESULTADOS

Participaram do estudo 72 indivíduos, sendo a amostra predominantemente feminina (92%), média de 45 anos de idade, renda de 1,3 salários mínimos e ensino fundamental completo (36%). Além do tempo atribuído ao sono (6,9 h/dia), a média de tempo sedentário identificada foi de 7,8 h/dia, que foram distribuídas na execução atividades que tem baixo gasto energético: onde 47% foram atribuídas ao ambiente de trabalho, 16% em frente a televisores, 11% na realização de refeições à mesa, 11% para leituras, 6,6% em atividades de lazer, 5,8% gastos com transporte, 2,6% em cuidados com crianças e/ou idosos e, por fim, 0,6% destinado a estudos.

CONCLUSÃO

Desta forma, conclui-se que as atividades realizadas no local de trabalho contribuem em aproximadamente metade do tempo de comportamento sedentário da população estudada e, compreendendo os efeitos danosos à saúde que esse comportamento pode decorrer, esta realidade pode contribuir para o aumento do risco de doenças cardiovasculares e de mortalidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE CÁLCIO E VITAMINA D POR JOVENS UNIVERSITÁRIOS

Autores: MARIANA CERNE AUFIERI; SILVIA ELISE RODRIGUES HENRIQUE; JÚLIA Q. REIS BOCCIA; MARCIA NACIF PINHEIRO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: marianaaufieri@gmail.com

INTRODUÇÃO

A vitamina D atua para o bom funcionamento do organismo e para a homeostase do cálcio e pode ser obtida por meio da dieta ou exposição ao Sol. O cálcio desempenha funções na mineralização óssea e tem extrema importância na fase de crescimento. A inadequação de dietas dos jovens é mais comum do que em qualquer outro segmento da população devido à falta de preocupação sobre os níveis adequados dos nutrientes essenciais e à preferência por alimentos que são pouco nutritivos.

OBJETIVOS

Qualificar o consumo de alimentos fontes de cálcio e vitamina D em jovens universitários.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado com graduandos do curso de TI com idades entre 18 e 19 anos. Foi aplicado um questionário online com seções que englobavam questões sobre o estilo de vida e hábito de exposição ao Sol, além de um Questionário de Frequência Alimentar para Adolescentes (QFAA), cuja listagem de alimentos foi reduzida para este estudo, sendo utilizadas as categorias alimentícias de ovos, carnes, peixes e leite e derivados, referentes aos alimentos fontes de vitamina D e cálcio.

RESULTADOS

Foram avaliados 89 estudantes, sendo 65 homens e 24 mulheres. Entre eles, 3% afirmaram consumir álcool todos os dias e 49%, às vezes; 11 jovens (12%) se consideram fumantes. A maioria (78%) não faz a suplementação de nenhum desses nutrientes e 57% afirma que é ativo em atividades físicas. Em relação ao hábito de exposição ao Sol, apenas 3 selecionaram a opção “nunca”, enquanto o restante se dividiu entre “diariamente”, “às vezes” e “raramente”, sendo 25, 35 e 26 jovens, respectivamente. Das principais fontes de cálcio (leite, iogurte e queijos), diariamente, 34 jovens consomem leite e 4, iogurte. Cerca de 83% dos estudantes comem peixes e frutos do mar, categoria que inclui os alimentos fontes de vitamina D, porém, a maioria selecionou seu consumo como mensal (53%). Frango e carne vermelha apresentaram maior consumo, de 99% e 96%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Todos os alimentos questionados na pesquisa estão presentes nas dietas dos jovens. As carnes vermelhas mostraram maior aceitação do que àquelas fontes de vitamina D, e mesmo os embutidos que são alimentos escassos em nutrientes apresentaram um alto consumo, o que é preocupante. A falta de vitamina D na dieta pode ser compensada com a exposição ao Sol que mostrou ser comum. Como a minoria consome leite e derivados diariamente, estima-se que a taxa de cálcio desses indivíduos se encontra inadequada.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES DO CARDÁPIO DE UMA REDE PÚBLICA DE ENSINO COMPARADO AOS VALORES ESTABELECIDOS PELO PNAE

Autores: CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; VICTOR ALVES DE OLIVEIRA; VANESSA DA SILVA DO NASCIMENTO; MARIA DEVANY PEREIRA; JOANNE RIBEIRO RODRIGUES; THAIS RODRIGUES NOGUEIRA; MARIZE MELO DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Contato: claudiane_1405@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os estudos identificam a fase escolar como determinante para a formação de hábitos alimentares, seja influenciando práticas saudáveis, ou no controle de deficiências nutricionais e de doenças não transmissíveis, no contexto da alimentação escolar. Nesse sentido, é fundamental que a avaliação da oferta de micronutrientes para crianças e adolescentes, considere o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que estabelece valores de ingestão diária de 210 e 260 mg para cálcio, 1,8 e 2,1mg para ferro, 1,3 e 1,8mg para zinco e 37 e 63mg para magnésio, nas faixas etárias 6 a 15 anos, recomendação essa que considera a promoção à saúde e combate a quadros de desnutrição.

OBJETIVOS

Avaliar o percentual de adequação de micronutrientes do cardápio da rede pública de ensino comparado aos valores estabelecidos pelo PNAE.

METODOLOGIA

Estudo transversal e quantitativo, no qual foram analisados cardápios servidos em sete escolas públicas. As porções servidas foram pesadas, para o cálculo da média em gramas de cada ingrediente, e posterior análise dos teores de cálcio (Ca), ferro (Fe), zinco (Zn) e magnésio (Mg), pelo uso de Tabelas de Composição Química de Alimentos. Para adequação às recomendações, dividiu-se por faixa etária de interesse (6 a 10 anos e 11 a 15 anos). O cálculo baseou-se na legislação do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013), de modo a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição. Para análise estatística, utilizou-se o Software Excel IBM e o Programa SPSS Statistics versão 10.0. O projeto foi aprovado mediante elaboração de uma carta de autorização assinada pela Secretaria Municipal de Educação de Teresina (SEMEC).

RESULTADOS

Os valores de cálcio e magnésio não atingiram as recomendações estabelecidas pelo programa, ficando abaixo do preconizado em ambas as idades, com percentual de adequação de 70,9% e 72,6% para as idades de 6 a 10 anos, respectivamente, enquanto que para os de 11 a 15 anos foi 9,9% para o cálcio e 65,3% para o magnésio. Por outro lado, a oferta de Zinco e Ferro foi superior às recomendações, com 165% e 381,2% para as faixas etárias de 6 a 10 anos, e 309% e 147% para aqueles de 11 a 15 anos.

CONCLUSÃO

Os cardápios ofertados não alcançaram as médias estabelecidas pelo PNAE, evidenciando valores de Cálcio e Magnésio abaixo do recomendado, e de Ferro e Zinco, abaixo, o que propõe a necessidade da projeção percentual adequada desses micronutrientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES DE UM COLÉGIO PARTICULAR DA REGIÃO OESTE DE SÃO PAULO: MELHORANDO HÁBITOS E ESCOLHAS ALIMENTARES

Autores: JULIANA GIMENEZ CASAGRANDE; RHAYSSA SEVERIANO DE SOUZA

Instituição: Universidade Paulista

Contato: julicasagrande@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, ocorreram no Brasil importantes transformações no padrão de morbimortalidade devido aos processos de transição epidemiológica, demográfica e nutricional. Cerca de 40% da população adulta brasileira, o equivalente a 57,4 milhões de pessoas, possui pelo menos uma doença crônica não transmissível (DCNT), segundo dados da Pesquisa Nacional de Saúde. O desenvolvimento dos hábitos alimentares durante a infância será determinante para o padrão de consumo alimentar do adulto ao longo de sua vida. Portanto, intervir desde o nascimento, promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis, configura-se em estratégias de prevenção de doenças crônicas na fase adulta do escolar.

OBJETIVOS

Aplicar avaliação nutricional aos alunos do 1° e 2° ano e palestras de educação alimentar e nutricional aos pais e alunos do 3° ao 5° ano do Ensino Fundamental.

METODOLOGIA

O Programa de Educação Nutricional foi realizado em uma escola particular do município da região Oeste de São Paulo. Participaram da pesquisa 60 alunos do Ensino Fundamental I, entre 06 a 11 anos de idade. O Programa foi aplicado em 3 intervenções nutricionais, constando de avaliação do diagnóstico nutricional aos alunos do 1° e 2° ano com dados antropométricos de IMC/I com classificação nas curvas de crescimento da OMS, 2007, palestra de educação nutricional aos pais desses escolares, bate-papo educativo e palestra educacional aos alunos do 3° ao 5° ano.

RESULTADOS

O estudo mostrou uma ocorrência importante de sobrepeso/obesidade em escolares, atingindo um percentual de 30,8% em ambos os sexos e anos de escolaridade. Pôde-se verificar um fatorpredisponente para o sobrepeso e obesidade o alto consumo de produtos ultraprocessados.

CONCLUSÃO

A análise dos dados obtidos aponta a importância e urgência na adoção de medidas que promovam hábitos saudáveis para uma melhor qualidade de vida. Nesse sentido, vale ressaltar a importância da família na alimentação da criança e, portanto, pela formação do hábito alimentar. Conclui-se então que as consequências dos desequilíbrios alimentares durante a infância refletirão na saúde do adulto, sendo necessário, portanto, insistir na importância da educação alimentar durante toda infância, tanto no meio familiar quanto no escolar.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES DO SEGUNDO E TERCEIRO TRIMESTRE DO MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA (SP)

Autores: ANGELICA DE MORAES MANÇO RUBIATTI; AMANDA CRISTIANE GRILLO; AMANDA MARIA FIGUEIREDO MELO; NATALIA GABRIELA DA SILVA; DENISE BERTOLINI CHEDIEK

Instituição: Universidade de Araraquara

Contato: angelicamanso@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A nutrição tem um papel fundamental na promoção da saúde em todas as fases da vida. Na gestação, é necessária uma atenção especial, pois é preciso que neste período haja uma necessidade nutricional adicional de energia, em virtude do crescimento e desenvolvimento do bebê e das mudanças do corpo da gestante, sendo indispensável uma alimentação que contenha todos os nutrientes para a nutrição da mãe e do bebê.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo realizar avaliação nutricional de mulheres no segundo e terceiro trimestre de gestação, que frequentam uma unidade básica de saúde do município de Taquaritinga (SP).

METODOLOGIA

No ano de 2017, foram avaliadas 23 gestantes, maiores de 18 anos e feita a avaliação alimentar e antropométrica das participantes. Dessa análise, os resultados obtidos foram: a maioria das gestantes entrevistadas estava na faixa etária entre 18 e 30 anos, no segundo trimestre gestacional, entre a primeira e segunda gestação.

RESULTADOS

Dessa análise, a maioria das gestantes entrevistadas estava na faixa etária entre 18 e 30 anos, no segundo trimestre gestacional, entre a primeira e segunda gestação. Os resultados apontaram que o grupo avaliado não apresentava doenças crônicas não transmissíveis e nem os hábitos de ingerir bebida alcoólica, fumar e praticar atividade física. Quanto à avaliação do estado nutricional, no período pré-gestacional, a maioria encontrava-se eutrófica. O estado nutricional atual, pelo Índice de Massa Corporal, mostrou que 30,43% delas estavam eutrófica e 30,43% com obesidade. O ganho de peso gestacional foi acima do recomendado para maioria delas. Os hábitos alimentares das entrevistadas indicaram que as gestantes avaliadas realizavam três refeições por dia apenas; tinham preferência alimentar por arroz; aversão alimentar por jiló; restrições alimentares por refrigerantes e frituras; nenhuma intolerância alimentar; e ingeriam entre 1 a 1,5 litro de água por dia. A maioria das avaliadas referiu não ter recebido nenhum tipo de orientação nutricional durante a gestação e, dentre aquelas que receberam orientações, essas foram realizadas por nutricionista, sendo a mais mencionada foi evitar frituras.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que as gestantes necessitam de orientações nutricionais para melhorar seus hábitos alimentares e garantir o ganho de peso adequado, evidenciando a importância do acompanhamento de um profissional de Nutrição nas consultas de pré-natal, auxiliando na adoção de alimentação mais saudável na gestação e lactação.

ISBN: 978-85-87121-52-3

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA ORGANIZAÇÃO SOCIAL SEM FINS LUCRATIVOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS

Autores: GIOVANA PEREIRA MARTUCELLI; ALINE COSTA; ANDREA LORENZI

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: giovanamartucelli.nutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

Para que não haja risco de faltar qualquer nutriente a alimentação da criança precisa ser bem planejada e para tanto, os cardápios destinados a elas precisam estar equilibrados a fim de atender às necessidades tanto fisiológicas quanto sensoriais.

OBJETIVOS

Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio mensal da refeição almoço ofertado aos escolares de uma organização social sem fins lucrativos e comparar o resultado entre os métodos AQPC e AQPC Escola.

METODOLOGIA

Estudo observacional do tipo transversal, que teve como instrumento de pesquisa um cardápio mensal da refeição almoço, oferecido às crianças de ensino fundamental, totalizando 19 dias. Para a avaliação qualitativa da refeição realizou-se a aplicação do método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares – AQPC Escola, adaptado do tradicional método AQPC, e posteriormente foi realizada uma análise comparativa entre os dois instrumentos.

RESULTADOS

Pela ferramenta AQPC Escola na categoria de alimentos recomendados foi verificada a necessidade de aumento da oferta de frutas in natura, alimentos integrais e leguminosas. Já na categoria de alimentos controlados constatou-se grande quantidade de preparações com açúcar adicionado/produtos com açúcar e frituras/carnes gordurosas/molhos gordurosos. A análise através do método AQPC demonstrou que dos 8 itens avaliados no cardápio a presença de “ótimo” ou “bom” ocorreu em 6 deles (presença de folhosos, cores iguais, rico em enxofre, frituras, frituras mais doces, doces), acarretando em 75% de resultado satisfatório. Apesar disso, aspectos devem ser melhorados em relação a maior presença de frutas e diminuição da oferta de carne gordurosa.

CONCLUSÃO

De maneira geral, por meio da análise com os métodos de AQPC, observa-se que o cardápio oferecido aos escolares de uma organização social sem fins lucrativos pode ser considerado saudável e compatível com as recomendações atuais visto que há presença de nutricionista na instituição. Além disso, AQPC Escola demonstrou ser uma ferramenta mais completa e complexa para avaliar o cardápio destinado ao público infantil do que o tradicional AQPC, pois o mesmo avalia os cardápios escolares de modo mais criterioso e específico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

BEM-ESTAR SUBJETIVO E QUALIDADE DE VIDA DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE APOIO À REORIENTAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR

Autores: ALINE BENTES PANTOJA; CARLA IZABEL MADEIRA; JAQUELINE BARBOSA CAMPOS; MARCELLA B DOS SANTOS FIGUEIRA; CARLANY RODRIGUES OLIVEIRA; GUILHERME MATHEUS A. ASSUNÇÃO; PAULO LUCIANO MORAIS MADEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ

Contato: alinebentesmonteiro@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Dados da OMS de 2016 revelam que 39% da população mundial, acima de 18 anos, apresentava sobrepeso, e, 13%, obesidade (WHO) [20-]. No Brasil, pesquisas de 2015 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o sobrepeso já se apresentava em 56,9% da população e a obesidade em 20,8% dos brasileiros. Em Macapá, a pesquisa Vigitel de 2016 do Ministério da Saúde, revelou que, 52,8% da população encontra-se com excesso de peso. (BRASIL, 2017). O excesso de peso tem suas causas complexas e multifatoriais, envolvendo aspectos biológicos, familiares, sociais e psicológicos (WHO) [20-]. Assim pessoas com sobrepeso e obesidade tendem a ter baixa Qualidade de Vida (QV), pois diversos aspectos da vida do indivíduo são prejudicados. E para compreender acerca da QV do indivíduo, é importante investigar sobre o Bem-estar Subjetivo (BES), pois ele possibilita um melhor entendimento acerca de como as pessoas experimentam suas vidas positivamente e como avaliam subjetivamente a sua QV (Nunes; Hutz; Giocomoni, 2009).

OBJETIVOS

Desta forma, a pesquisa teve como objetivo verificar como um Grupo de Apoio à Reeducação e Reorientação Alimentar (GARRA), conduzido por uma equipe multidisciplinar, influencia na Qualidade de Vida e Bem-estar Subjetivo dos participantes.

METODOLOGIA

A abordagem da pesquisa foi de pesquisa-ação, do tipo prática, utilizando como proposta metodológica a pesquisa mista. Foram aplicados a Escala de Bem-estar Subjetivo e a 12-item health survey e o Protocolo de entrevista I nos participantes do GARRA, antes de iniciarem as atividades do grupo, e, após os cinco encontros (quinzenais), foram reaplicados as escalas e o Protocolo de Entrevista II, a fim de analisar os dados, conjuntamente, verificando se houve melhora no BES e na QV dos participantes. Nos encontros os participantes recebiam orientações sobre temas relacionados a alimentação, exercício físico e saúde mental. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética.

RESULTADOS

Foram realizados 2 grupos, totalizando 28 participantes, uma média de 14 participantes por grupo. Os dados sobre a QV mostraram-se satisfatórios, melhorando significativamente, contudo, a EBES aponta que não houve melhora significativa do BES, mesmo as participantes relatando que o seu Bem-estar aumentou. A redução de peso média dos participantes foi de 1,5kg.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as atividades desenvolvidas pelo Grupo de Apoio à Reeducação e Reorientação Alimentar colaboraram na melhora da Qualidade de Vida e do Bem-estar Subjetivo dos participantes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

CARACTERÍSTICAS DE COMPARTILHAMENTO DE REFEIÇÕES ENTRE CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES QUE APRESENTAM OU NÃO DOENÇAS ORGÂNICAS ASSOCIADAS

Autores: NATHALIA GIOIA DE PAULA; LUANA ROMÃO NOGUEIRA; PRISCILA MAXIMINO; MAURO FISBERG

Instituição: Instituto PENSI-Fundação José Luiz Egydio Setúbal

Contato: luanaromaon@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As Doenças Orgânicas (DO) podem levar à diminuição do apetite, alterações do olfato e do paladar, dificuldades para ingestão, dor ou desconforto. Portanto, podem influenciar a dinâmica e o ambiente familiar nos momentos das refeições.

OBJETIVOS

Descrever e comparar as características de compartilhamento de refeições em crianças com dificuldades alimentares (DA) que apresentam ou não doenças orgânicas (DO) associadas.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional retrospectivo com 189 crianças de até 17 anos com DA. As seguintes variáveis foram coletadas de prontuários: idade, sexo, presença de DO associada, características do compartilhamento de refeições (número de refeições em família, local das refeições, adultos se alimentam junto com a criança e consomem mesmo cardápio, pais questionam sinais de fome antes da segunda porção, duração da refeição, uso de distração à mesa, uso de alimentação forçada). Médias, frequências relativas e absolutas e desvio padrão foram utilizadas. Para o teste de diferenças entre presença de DO e características do compartilhamento de refeições utilizou-se o qui-quadrado de Pearson, considerando nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A idade média foi de 4,2 anos ± 3,2, sendo 64,0% do sexo masculino, e 30,2% apresentava DO, associada à DA. Entre as crianças sem DO, a maioria (39,0%) não realizava refeições em família, bem como as crianças com DO, associadas (48,0%). Ambos os grupos se alimentam em ambiente de refeições (59,3% e 55,8%), bem como possuem adultos de alimentando junto com a criança (56,2% e 60,4%) e consomem o mesmo cardápio (62,4% e 57,1%). Os pais dos dois grupos questionam sinais de fome antes de oferecer a segunda porção (86,9% e 87,5%). Nos dois grupos, as refeições duram até 30 minutos (63,0% e 61,3%) e é frequente o uso de distração à mesa (73,1% e 73,5%). Sobre alimentação forçada, crianças com DO ausentes apresentam maior frequência (54,8%) em comparação às crianças com DO, presentes (47,0%). Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas para as variáveis estudadas.

CONCLUSÃO

Crianças com DA que apresentam ou não DO, associadas possuem características de compartilhamento de refeições semelhantes. Ressalta-se a relevância de investigar as características do ambiente e dinâmica familiar, pois influenciam práticas e preferências alimentares durante a infância.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DAS GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: REGINA MÁRCIA S. CAVALCANTE; FRANCISCA CAMILA BATISTA LIMA; SARA MARIA ISIDORO ARAÚJO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: reginalunna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A gravidez com base em uma perspectiva biológica é um evento natural na vida da mulher que implica mudanças físicas, fisiológicas e emocionais e que interfere também no cotidiano de toda a família. As características econômicas e demográficas das gestantes como, inexistência de união marital, baixa escolaridade e renda, constituem fatores de risco para óbito fetal

OBJETIVOS

Delinear o perfil socioeconômico de gestantes atendidas em Unidade Básica de Saúde no interior do Nordeste

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo com delineamento transversal e abordagem quanti-qualitativa, desenvolvido com 20 gestantes assistidas no pré-natal de Unidade Básica de Saúde (UBS) do interior do nordeste do Brasil, no período de setembro a outubro de 2018. Os dados foram coletados na UBS, por meio de entrevista com as gestantes antes da consulta pré-natal, utilizando formulário semiestruturado, o qual abordava informações sociodemográficos. A pesquisa foi aprova pelo CEP-UFPI/CSHNB com o parecer nº 2.838.373.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 20 gestantes com média de 24,8 anos, e mínima de 16 e máxima de 36 anos. Em relação ao estado civil ou conjugal, 70% das gestantes eram casadas, e destas 45% tinham filhos. Quanto à escolaridade, 30% tinham ensino superior incompleto, 25% ensino médio completo, 25% ensino médio incompleto, 10% ensino fundamental incompleto e 10% possuíam ensino superior completo. No tocante à residência, 55% moravam em casa própria, 40% em residência alugada e 5% residência cedida. No que faz referência à da renda familiar mensal, metade das entrevistadas recebiam 1 salário mínimo, 30% de 2 a 3 salário mínimos e, 20% menos de 1 salário mínimo. Da totalidade das gestantes apenas 35% contribuíam na renda familiar. A maioria das gestantes (80%) não participava de nenhum programa governamental, e as demais (20%) eram beneficiarias do Programa Bolsa Família.

CONCLUSÃO

As gestantes em sua maioria eram mulheres jovens com escolaridade mediana, de baixa renda e que não trabalhavam. O perfil das gestantes sinaliza para maior atenção na assistência pré-natal, tendo em vista que esta situação de não inserção no mercado de trabalho e da impossibilidade de auxílio da renda familiar pode comprometer a qualidade de vida da mãe, do bebê e dos outros familiares.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COEXISTÊNCIA DE EXCESSO DE PESO ENTRE OS FILHOS E SEUS PAIS E FATORES ASSOCIADOS

Autores: LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; VANESSA GUIMARÃES CEZIMBRA; ANA LUISA LAGES BELCHOR; DENISE M. T. ROBERTO; CARLOS A. S. ALVES JUNIOR; ANDRESSA FERREIRA DA SILVA; MIRELA CHRISTMANN; JÚLIA M. N. DA ROCHA; LIDIAMARA DORNELLES DE SOUZA; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; ELIZABETH NAPPI CORRÊA; GABRIELE ROCKENBACH; CLAUDIA SOAR; MAURICIO SOARES LEITE; DIEGO A. SANTOS SILVA; FRANCILENE G. K. VIEIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: lucianajpereira@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é um distúrbio multifatorial que deriva de fatores ambientais, comportamentais e genéticos. O peso dos pais é um importante preditor para o desenvolvimento do excesso de peso nos filhos. Conhecer a magnitude da coexistência de excesso de peso em filhos e pais é relevante para fortalecer ações de promoção à saúde no âmbito familiar.

OBJETIVOS

Descrever a prevalência de excesso de peso simultâneo entre filhos, mães e pais e fatores associados.

METODOLOGIA

Estudo da quarta onda do projeto EPOCA (Análise de tendência da prevalência de obesidade e fatores associados em escolares de 7 a 14 anos), conduzido em nove escolas públicas e privadas. Os pais responderam um questionário informando dados de peso, altura, idade, renda, escolaridade materna e paterna e cor de pele dos filhos. O peso e altura das crianças e adolescentes foram mensurados. O estado nutricional (excesso de peso: sim/não) dos filhos e pais foi classificado segundo os pontos de corte baseados no IMC da Organização Mundial da Saúde. Regressão logística binária foi aplicada para verificar os fatores associados à coexistência de excesso de peso.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 213 crianças e adolescentes que apresentaram dados de IMC materno e paterno. Destes, 58,2% (n=124) eram do sexo feminino com uma média de idade de 10,5 anos (DP: ± 2,00). O percentual de coexistência de excesso de peso entre filho-mãe-pai foi de 19,7%. Crianças e adolescentes de cor de pele branca apresentaram 76% menor chance de ter excesso de peso simultâneo (OR: 0,24 – IC95%: 0,01 – 0,63 – p=0,004) quando comparados aos de cor de pele preta, parda ou indígena. As famílias cujos pais declararam possuir o ensino médio incompleto apresentaram 4,2 vezes maior chance de ter excesso de peso (OR: 4,15 – IC95%: 1,19-14,54 – p=0,026) quando comparados aos pais com ensino fundamental incompleto.

CONCLUSÃO

Verificou-se a influência da cor de pele das crianças e adolescentes e da escolaridade paterna sobre o excesso de peso simultâneo entre filho e pais. Ressalta-se a importância de explorar o contexto familiar na investigação do sobrepeso e obesidade na infância e adolescência.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COMÉRCIO MUNDIAL DE ALIMENTOS: UMA ANÁLISE DA INSERÇÃO DOS PAÍSES NAS REDES DE TROCAS BILATERAIS SEGUNDO NÍVEL DE RENDA

Autores: MURILO MAZZOTTI SILVESTRINI; FLAVIA MORI SARTI

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: flamori@usp.br

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, mudanças nas estruturas de produção e padrões de consumo de alimentos em nível mundial têm permeado transformações nas condições de oferta e demanda no comércio internacional. Estudos recentes destacam preocupações relacionadas à segurança alimentar, assim como associação entre diversidade na produção, crescimento econômico e similaridades entre países no comércio bilateral.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi analisar evolução das redes de comércio internacional de alimentos entre países, segundo grupos de renda, buscando identificar potencial papel das trocas entre países nos sistemas alimentares nacionais.

METODOLOGIA

Dados de trocas de itens alimentares entre países, disponibilizados pela Food and Agriculture Organization (FAO) desde meados da década de 1980, foram organizados em uma base de dados para mapeamento das relações de comércio de alimentos. Informações de alimentos importados por um país a partir de outro país parceiro foram convertidos em calorias per capita por ano, considerando somente partes comestíveis, sendo agregados em fluxos de calorias de alimentos por ano. O banco de dados foi organizado na forma de pares de países conectados por trocas de alimentos, classificados por nível de renda a partir de informações do World Bank, permitindo construção de redes dinâmicas do comércio de alimentos no período analisado, sendo que países foram representados na forma de nós e fluxos de calorias na forma de vértices.

RESULTADOS

A dinâmica do comércio global de alimentos apresentou crescimento significativo de calorias obtidas por meio de trocas entre países ao longo das três últimas décadas (de ~1.124kcal per capita por dia em 1986 a ~2.826 em 2013), destacando-se maior participação de países de renda média-alta no volume global de exportação de calorias (de ~15% em 1986 a ~27% em 2013). Entretanto, a maior parte dos fluxos de calorias permaneceu concentrada nas trocas exclusivamente entre países de renda alta (de ~45% em 1986 a ~48% em 2013), sendo que trocas exclusivamente entre países de renda baixa tiveram participação inexpressiva (de 0,2% em 1986 a 0,1% em 2013).

CONCLUSÃO

A evolução da rede de comércio internacional de alimentos demonstrou intensificação das trocas bilaterais de calorias entre países, assim como maior inserção de participantes de renda média-alta no mercado mundial. Em contrapartida, o padrão de comércio de alimentos manteve alto grau de desigualdade em termos de participação relativa de países em diferentes níveis de renda no período analisado.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COMPARAÇÃO ENTRE A ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ONIVOROS E VEGETARIANOS

Autores: GABRIELLA OLIVEIRA SILVA; LUIZA ANTONIAZZI; MARIA CRISTINA ALMEIDA GASPAR

Instituição: Universidade Paulista - UNIP

Contato: luizaanutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

O indivíduo vegetariano é aquele que não se alimenta de nenhum tipo de carne nem de produtos feitos com carnes. Tem se provado que os alimentos de origem vegetal podem fornecem carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais em quantidades excelentes e são capazes de suprir todas as necessidades dietéticas.

OBJETIVOS

O objetivo geral desta pesquisa é verificar se existe diferença entre adequação do consumo recomendado de grupos de alimentos entre indivíduos ovolactovegetarianos (OVOL) e onívoros (ONI).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, exploratório e do tipo transversal, que fez parte de um projeto de pesquisa multidisciplinar sobre saúde periodontal de indivíduos vegetarianos e onívoros, desenvolvido na Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo (USP). A população desse estudo foi constituída de indivíduos adultos, 27 OVOL e 27 ONI. Foram coletadas informações referentes a idade, sexo, peso, altura e circunferência da cintura. Foi quantificado o consumo diário de porções de cada grupo de alimentos segundo a padronização de tamanho de porção baseada em valor calórico e comparado com as recomendações por grupo botânico de alimentos assim como o consumo segundo o grau de processamento.

RESULTADOS

A maior parte da população estuda foi composta por mulheres. A média de idade dos OVOL foi de 31,52 anos (±7,71) e 36,52 anos (±10,85) para os ONI. Foi observado também que os ONI possuíam um IMC maior com média de 25,96 kg/m2 (±5,49) e os OVOL 22,98 kg/m2 (±4,18) (p=0,028). O consumo de porções de alimentos processados e ultra processados foi 2,0 ±2,3 e 7,3 ±4,9 para os OVOL e 1,6 ±1,8 e 5,1 ±3,9, sem diferença significante entre os grupos. Os OVOL apresentaram maior consumo de porções legumes (2,9 ±2,1) dos que os ONI (1,5 ±2,1) (p=0,021) e maior consumo de porções de legumes e verduras juntos (3,6 ±2,5 vs. 1,9 ±2,5, p=0,018). Os OVOL apresentaram maior adequação no consumo de frutas, legumes e verduras, e leguminosas dos que os ONI.

CONCLUSÃO

O consumo dos indivíduos que seguem dieta ovolactovegetariana foi mais adequado segundo as porções recomendadas pelos guias alimentares para a maioria dos grupos de alimentos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E ATIVIDADE FÍSICA DE ESCOLARES DE UMA REDE PÚBLICA DE ENSINO

Autores: CLAUDIANE BATISTA DE SOUSA; VANESSA DA SILVA DO NASCIMENTO; CECÍLIA M RESENDE CARVALHO; MARIA Y RIBEIRO CRUZ; ARIANA K SOUSA MARQUES; MARIA DEVANY PEREIRA; MARIA CRUZ MOURA SILVA; THAÍS RODRIGUES NOGUEIRA; MARIZE MELO DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: claudiane_1405@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As grandes mudanças no perfil nutricional de adolescentes brasileiros vêm caracterizando-se pela redução da desnutrição e aumento da prevalência de excesso de peso, tornando-se preocupante, visto que tal condição causa diversos prejuízos na infância e a longo prazo.

OBJETIVOS

Determinar a prevalência de pré-obesidade e obesidade, comportamento alimentar e realização de atividade física de escolares da rede pública de ensino.

METODOLOGIA

Estudo transversal e descritivo, realizado com escolares de 10 a 17 anos, no período de agosto a novembro de 2018, matriculados em escolas públicas urbanas e rurais. Foram investigadas as variáveis sociodemográficas (sexo, idade e tipo de escola); comportamentos alimentares saudáveis e não saudáveis (refeições em frente as telas, consumo de lanches nas principais refeições e frequência do consumo de refrigerante); deslocamento para a escola e realização de atividade física; antropométricas (índice de massa corporal para idade). Todos os dados foram coletados em visitas às escolas, com uso de celular e software aplicativo (zoho forms). Utilizou-se estatística descritiva a partir do “n” e proporções, além de análises de associações a partir do teste qui-quadrado, adotando-se significância $p<0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, com parecer de nº 2.379.672.

RESULTADOS

Participaram da amostra 255 escolares. A prevalência de excesso de peso foi de 21,2%, sendo 13,7 (%) para pré-obesidade e 7,5 (%) para obesidade. 60,4 (%) dos estudantes da zona urbana e 58,4 (%) da zona rural afirmaram realizar refeições em frente as telas, 51,3 (%) da zona urbana e 55,5 (%) da zona rural não substitui as principais refeições por lanches. No que diz respeito ao consumo de refrigerante, este foi maior entre adolescentes da zona rural, independente da frequência de consumo. Observou-se que os adolescentes da zona urbana se deslocavam mais ativamente no trajeto casa-escola do que os da zona rural (37% de bicicleta e 25,3% andando). A maioria afirmou praticar atividade física (74,4% zona urbana e 55,4% zona rural).

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que os hábitos alimentares e estilo de vida inadequados estão cada vez mais presentes na realidade dos adolescentes, chamando atenção para a disseminação precoce desses hábitos pouco saudáveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

CONHECIMENTO SOBRE LEITE DE VACA POR UNIVERSITÁRIOS DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR

Autores: NADYNE PORTO DE SOUZA; JULIANA MASAMI MORIMOTO; RENATA FURLAN VIEBIG; ANA PAULA BAZANELLI; ANDREA C GUERRA MATIAS

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: nadyne.porto@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Introdução: O consumo do leite tem se tornado cada vez mais controverso sendo observado que mitos e crenças populares afastam adultos deste alimento, o que tem se refletido nas estatísticas de baixa ingestão de cálcio.

OBJETIVOS

Objetivos: Avaliar o conhecimento sobre leite de vaca por universitários de instituições de ensino superior.

METODOLOGIA

Metodologia: Estudo transversal, realizado por um questionário eletrônico (Google forms) divulgado em redes sociais, com informações demográficas, acadêmicas e de conhecimento sobre leite. O conhecimento sobre leite foi avaliado por meio da resposta dos participantes em relação a cinco frases sobre o leite, sendo que deveriam responder se achavam corretas ou não. Para analisar as diferenças segundo ser estudante do Curso de Nutrição ou não, utilizou-se o teste do qui-quadrado, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Resultados: Participaram da pesquisa 131 universitários de ambos os sexos, com média de idade de 21,9 anos (dp = 5,35 anos). Dos participantes do estudo, 95% declararam consumir leite e derivados. A pesquisa totalizou 54 alunos do curso de Nutrição e 77 de outros cursos, como Farmácia (n=21), Psicologia (n=5) e Química (n=5), entre outros. Apenas a frase “o leite é a principal fonte de cálcio da dieta” teve diferença estatisticamente significativa entre os alunos do curso de Nutrição em relação aos outros (p=0,004), pois 59% dos alunos da Nutrição responderam afirmativamente em contraste com 34% dos outros cursos. Nas outras frases, preocupou o percentual de alunos que achavam afirmações corretas, mas que estavam erradas.

CONCLUSÃO

Conclusão: Os alunos do curso de Nutrição acertaram mais que o leite é a principal fonte de cálcio da dieta. Apesar de não haver diferença entre os cursos, observou-se conhecimento equivocado dos universitários em relação as propriedades do leite de vaca. São necessárias ações educativas para que informações sobre as características nutricionais do leite de vaca sejam mais divulgadas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

CONSUMO DIETÉTICO DE TRABALHADORES COM RELAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO PAT

Autores: RAIANE MEDEIROS COSTA; RAFAELLA B. DUTRA BEZERRA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; KARINA GOMES TORRES; ANISSA MELO SOUZA; DAIONARA BATISTA SOUSA; HELOISA NICOLAU GURGEL; ESTHER ROBERTA C. SANTOS; NATANAEL JOSÉ ARAÚJO; ANDRÉA A. MEDEIROS; LIANA GALVÃO B. PINHEIRO; INGRID W. LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: rafaellabezerrad@gmail.com

INTRODUÇÃO

Uma alimentação equilibrada está diretamente relacionada com a produtividade, assim como o baixo rendimento no trabalho pode ser proveniente de uma ingestão calórica inadequada. Nesse contexto, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), tem como objetivo a melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade. A alimentação ofertada para os trabalhadores deve ser calculada com base nos parâmetros nutricionais preconizados pela Portaria interministerial nº 66/2006 que regulamenta o PAT.

OBJETIVOS

Verificar a adequação do consumo dietético de trabalhadores com relação às recomendações nutricionais do PAT.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, transversal de natureza quantitativa em 3 indústrias de médio porte do setor têxtil, totalizando uma amostra de 77 trabalhadores maiores de 18 anos que aceitaram participar da pesquisa por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para coleta do consumo dietético, entrevistadores treinados aplicaram o inquérito alimentar recordatório de 24 horas e posteriormente quantificados de medidas caseiras para gramatura e realizado a análise nutricional no Microsoft Excel. Em seguida, foram obtidas médias e os desvios padrão e estes resultados foram comparados com os valores diários estabelecidos pela Portaria nº 66/2006.

RESULTADOS

Os resultados obtidos indicam que o consumo alimentar dos trabalhadores está, em sua maioria, adequado em relação aos valores preconizados. Entre as inadequações, destaca-se a média do consumo de calorias que foi de 595 ± 216,9 kcal, estando um pouco abaixo do preconizado (600-800kcal); o consumo de proteína, teve uma contribuição de 28% no consumo dietético enquanto o Programa recomenda 15%; e o consumo de sódio (1508±634,9 mg) obteve 57% a mais com relação a recomendação máxima de 960mg para o almoço.

CONCLUSÃO

Tais resultados reforçam a importância do responsável técnico do PAT ser um nutricionista, que se comprometa com a correta execução das atividades nutricionais do programa como recomendado na portaria 66. Além disso, existe a necessidade de elaborar medidas educativas voltadas para a alimentação saudável e implantação de uma efetiva fiscalização com vistas a garantir o cumprimento das diretrizes do Programa.

ISBN: 978-85-87121-52-3

CONSUMO MÉDIO DE ALIMENTOS CONFORME NÍVEL DE PROCESSAMENTO DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Autores: ANISSA MELO SOUZA; RAIANE MEDEIROS COSTA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; KARINA GOMES TORRES; RAFAELLA B. DUTRA BEZERRA; DAIONARA BATISTA SOUSA; ESTHER ROBERTA C. SANTOS; NATANAEL JOSÉ ARAÚJO; HELOISA NICOLAU GURGEL; NOEME VIANA; RODRIGO SILVA SANTOS; ISABEL OLIVEIRA MUNIZ; INGRID W. LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: rafaellabezerrad@gmail.com

INTRODUÇÃO

O processo de industrialização e urbanização desencadeou num processo de transição alimentar da população brasileira, acarretando na substituição de preparações culinárias a base de alimentos in natura por alimentos industrializados ultraprocessados que em sua maioria tem um alto valor teor de gordura trans, colesterol, açúcares e sódio, além de uma baixa contribuição de nutrientes essenciais. Esses padrões de alimentação são apontados como precursores do aumento de casos de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Nesse contexto, o local de trabalho, é reconhecido como local propício para o desenvolvimento de ações e estratégias que tenham como objetivo a promoção da alimentação saudável. Nesse contexto, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é a política pública de maior relevância direcionada à segurança alimentar dos trabalhadores no Brasil e que tem como objetivo melhorar a situação nutricional e de saúde do seu público alvo.

OBJETIVOS

Identificar o consumo de alimentos conforme o nível de processamento de acordo com recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

METODOLOGIA

Estudo descritivo, observacional, transversal de natureza quantitativa realizando em 3 indústrias do setor de alimentos e bebidas cadastradas no PAT, com trabalhadores que aceitaram participar da pesquisa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram obtidos com a aplicação de um recordatório de 24h e em seguida as informações sobre o consumo alimentar foram quantificadas em unidades de medida (g/mL) para posterior classificação de acordo com nível de processamento da seguinte forma: alimentos in natura ou minimamente processados (1); ingredientes de uso culinário como sal, óleos, gorduras e açúcares (2); alimentos processados (3) e ultraprocessados (4).

RESULTADOS

Foram entrevistados 75 indivíduos, com predominância do sexo masculino (67%), média de 37 anos e renda de 1,9 salários mínimos. Identificou-se uma média de consumo alimentar em gramatura para cada nível de processamento, sendo observado para o nível 1 aproximadamente 88g ±121,6, no nível 2 foram 7,6g±7,8, nível 3 correspondeu a 40g±56 e no nível 4 cerca de 96g±174,8.

CONCLUSÃO

Esses resultados demonstraram que houve uma maior prevalência de alimentos ultraprocessados (41%), em detrimento aos outros níveis de processamento na alimentação da população estudada, indicando que há um consumo elevado de alimentos industrializados, nos quais deveriam ser evitados como estratégia para prevenção das DCNT.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

CONTRIBUIÇÃO DE SNACKS NA ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES E ADULTOS JOVENS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Autores: TATIANE DOS SANTOS LOPES; ALINE VERONEZE DE MELLO; LUANA ROMÃO NOGUEIRA; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública (FSP)

Contato: tatiane.santos.lopes@usp.br

INTRODUÇÃO

O termo snacks é comumente designado aos alimentos e bebidas com alta densidade energética e baixo valor nutricional, consumidos fora do horário das refeições formais (café da manhã, almoço e jantar). No Brasil, cerca de 74% dos brasileiros relataram o consumo médio de 1,6 snacks/dia, que representa um quinto da ingestão energética total diária. Percebe-se a importância de estudar essa temática entre adolescentes e adultos jovens devido à escassez de estudos no Brasil, além da vulnerabilidade nutricional desses grupos etários.

OBJETIVOS

Avaliar a contribuição de snacks na alimentação de adolescentes e adultos jovens residentes do município de São Paulo.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de estudo transversal, de base populacional: ISA-Capital 2015. A amostra foi composta por 636 indivíduos (418 adolescentes – 12 a 18 anos – e 218 adultos jovens – 19 a 29 anos). Foram coletados dois recordatórios digitados no Nutrition Data System for Research (NDSR) versão 2014. Os alimentos considerados snacks foram definidos dentro dos seguintes horários: 10h às 12h; 15h às 18h e 21h às 6h (snacks da manhã, tarde e noite). Posteriormente, os alimentos foram agrupados conforme características em comum, segundo Block (1985). O consumo habitual de snacks foi estimado por meio da plataforma online Multiple Source Method (MSM). As análises estatísticas foram realizadas utilizando-se o software STATA 13.0 e as médias de consumo energético das refeições foram comparadas utilizando-se o teste de Wald (nível descritivo $p<0,05$).

RESULTADOS

Os adultos jovens consomem mais calorias provenientes de snacks (19,3%) em comparação aos adolescentes (18,9%), sendo a maior contribuição do snack da tarde. Os 5 primeiros grupos contribuintes da população geral foram: biscoito doce, bebidas açucaradas, doces e sobremesas, pães e salgados fritos. Para os adolescentes: biscoito doce, doces e sobremesas, pães, bebidas açucaradas e salgadinhos; para os adultos jovens: bebidas açucaradas, salgados fritos, biscoito doce, pães e doces e sobremesas.

CONCLUSÃO

A contribuição dos snacks na alimentação da população estudada é significativa, representando aproximadamente 1/5 da ingestão energética diária total, principalmente no período da tarde. Devem ser estimuladas políticas públicas e ações de educação nutricional entre os grupos etários, uma vez que os principais alimentos contribuintes possuem alto valor energético.

ISBN: 978-85-87121-52-3

DIFERENÇAS SOCIAIS SE RELACIONAM COM A IDADE DE INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO PRIMEIRO ANO DE VIDA. ESTUDO CLAB- BRASIL

Autores: MAIARA AP. MIALICH ALMEIDA; MARIA ANTONIETA BARROS LEI CARVALHAES

Instituição: Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita"

Contato: maiara.mialich@unesp.br

INTRODUÇÃO

Dentre as práticas alimentares inadequadas de lactentes estão à oferta de alimentos ultraprocessados (AUP). AUP são produzidos industrialmente e que devido grau de processamento são extremamente palatáveis e duráveis. No Brasil, alguns estudos transversais têm reportado o consumo de AUP em menores de dois anos, porém desconhece-se a idade em que tais alimentos começam a ser oferecidos e como isso se distribui segundo os estratos socioeconômicos e demográficos da população

OBJETIVOS

Identificar a idade mediana de introdução de AUP no primeiro ano de vida e diferenças segundo variáveis socioeconômicas e demográficas.

METODOLOGIA

Estudo de coorte prospectiva. Foram obtidos dados socioeconômicos e demográficos; as variáveis sobre alimentação de 641 bebês foram coletadas por entrevista presencial aos 15 dias, aos dois e quatro meses (telefone) e aos três, seis, nove e doze meses (domicílio) de idade da criança. Os AUP foram agrupados segundo sua natureza, composição e finalidade de consumo. As idades medianas de introdução de cada grupo de AUP foram estimadas por curvas de sobrevida de Kaplan-Méier, sendo utilizado o teste de Log Rank (Mantel-Cox) e $p<0,05$ como valor crítico para determinar diferenças significativas nas idades medianas em função da cor da pele, idade, presença de companheiro e primiparidade, renda e escolaridade.

RESULTADOS

Mães não brancas introduziram biscoitos recheados/salgadinho de pacote/ doces/guloseimas 25 dias antes (mediana 250 dias) do que as brancas (mediana 275 dias). Este fator também se relacionou com a introdução de sucos industrializados/refrigerante: mediana de 190 dias para lactentes de mães brancas e 150 dias nas demais. Mães adolescentes ofereceram sucos artificiais industrializados/refrigerante mais cedo, quando comparadas com as adultas: aos 130 dias e 270 dias, respectivamente. Ausência de companheiro levou a menor idade mediana de introdução de margarina/requeijão; este fator também se relacionou com introdução 20 dias mais precoce de queijos/iogurtes/queijo petit suisse (mediana 170 dias). Mães primíparas introduziram mais cedo sucos industrializados/refrigerantes, com idade mediana de 140 dias e para as multíparas a mediana foi de 190 dias.

CONCLUSÃO

Há diferenças sociais importantes na idade de introdução de AUP, com resultados desfavoráveis aos lactentes cujas mães são não brancas, adolescentes, primíparas e não vivem com companheiro, características associadas ao início mais precoce desses produtos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

DISTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO DE CAROTENOIDES SEGUNDO RENDA DOMICILIAR MENSAL

Autores: RENATA ALVES CARNAUBA; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: rcarnauba@usp.br

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos apontam que o consumo de carotenoides está associado com o menor risco de doenças crônicas e de mortalidade. Dada a sua importância, faz-se necessário conhecer a distribuição do consumo de carotenoides entre grupos de maior e menor renda.

OBJETIVOS

Verificar a distribuição de ingestão de carotenoides totais e principais classes (α-caroteno, β-caroteno, β-criptoxantina, licopeno, luteína, neoxantina, violaxantina e zeaxantina) segundo renda domiciliar mensal.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar de 34.003 indivíduos incluídos na POF 2008-2009, obtidos a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 horas. Para as estimativas de ingestão, as receitas dos alimentos preparados foram desmembradas e foram priorizadas informações sobre o teor de carotenoides em alimentos brasileiros. Na ausência de dados, bases internacionais foram consultadas. As variáveis são descritas em medianas e o teste Kruskal-Wallis foi utilizado para testar diferenças de ingestão segundo renda total mensal do domicílio (somatório da renda monetária e não monetária mensal do domicílio).

RESULTADOS

O consumo de α-Caroteno, β-Caroteno, licopeno, violaxantina e carotenoides totais é maior para os indivíduos no quartil mais alto de renda, em comparação com o quartil mais baixo (p=0,0001). Por outro lado, a ingestão de β-criptoxantina, luteína e zeaxantina foi maior no quartil mais baixo de renda, em comparação com o maior (p=0,0001).

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados mostram que as estimativas de consumo diferiram segundo quartis de renda, sendo o consumo de carotenoides totais e de um número maior de classes superior por indivíduos com maior renda domiciliar mensal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

DISTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO DE POLIFENÓIS SEGUNDO RENDA DOMICILIAR MENSAL

Autores: RENATA ALVES CARNAUBA; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: rcarnauba@usp.br

INTRODUÇÃO

Os efeitos benéficos à saúde da ingestão de polifenóis já estão bem documentados na literatura. Dada a sua importância, faz-se necessário conhecer a distribuição do consumo de polifenóis entre grupos de maior e menor renda.

OBJETIVOS

Verificar a distribuição de ingestão de polifenóis totais, ácidos fenólicos, flavonoides, estilbenos e lignanas segundo renda domiciliar mensal.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar de 34.003 indivíduos incluídos na POF 2008-2009, obtidos a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 horas. Para as estimativas de ingestão, as receitas dos alimentos preparados foram desmembradas e foram priorizadas informações sobre o teor de polifenóis em alimentos brasileiros. Na ausência de dados, bases internacionais foram consultadas (Phenol Explorer e USDA). As variáveis são descritas em medianas e o teste Kruskal-Wallis foi utilizado para testar diferenças de ingestão segundo renda total mensal do domicílio (somatório da renda monetária e não monetária mensal do domicílio).

RESULTADOS

Os participantes no menor quartil de renda mensal apresentaram valores medianos de ingestão de polifenóis totais, ácidos fenólicos e lignanas maiores, em comparação com os demais quartis (p=0,0001). De modo contrário, foram encontrados maiores valores de ingestão de flavonoides totais e de todas as classes de flavonoides pelos indivíduos com maior renda mensal (p=0,0001 na comparação do quartil mais alto com o mais baixo de renda, para todas as classes). O mesmo foi encontrado para o consumo de tirosois, hidroxicumarinas e curcuminoides.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados mostram que as estimativas de consumo diferiram segundo quartis de renda, apontando que os benefícios atribuídos ao consumo de flavonoides podem não ser igualmente experimentados por indivíduos com menor renda domiciliar mensal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA PARA NUTRICIONISTAS QUE ATUAM COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DE SANTA CATARINA

Autores: RAFAELLA MAFRA; GABRIELE ROCKENBACH; JANAINA DAS NEVES; ELIZABETH NAPPI CORRÊA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: gabrielerockenbach@gmail.com

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como um dos objetivos garantir o acesso a alimentação adequada e saudável aos estudantes de escolas públicas. Para colaborar com a consolidação dos objetivos do PNAE, o Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina (CECANE/SC), financiado com recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), promove ações voltadas à formação do nutricionista que atua no PNAE, de forma presencial ou à distância.

OBJETIVOS

Descrever a experiência de estruturação e oferta de um curso EaD (Educação a Distância) destinado à formação de nutricionistas que atuam no PNAE de Santa Catarina.

METODOLOGIA

Os temas abordados no curso surgiram das diretrizes do PNAE e de histórico e demandas das Entidades Executoras formalizadas ao CECANE/SC. O curso desenvolvido por professores da área de Nutrição foi estruturado em 5 módulos (com textos e vídeos): a) introdução b) O PNAE como estratégia do direito humano à alimentação adequada, c) Educação Alimentar e Nutricional, d) O PNAE enquanto ferramenta para sustentabilidade e e) O atendimento aos escolares com necessidades alimentares específicas. O curso foi disponibilizado em um sistema de gestão de aprendizagem on-line (Moodle). Em cada módulo foi disponibilizado um fórum para discussão e uma tarefa. Os cursistas foram acompanhados por tutores, estudantes de graduação em Nutrição, devidamente capacitados pelos autores. Ao final da formação foi realizada a avaliação do curso em relação ao atendimento dos objetivos propostos em cada módulo. A escolha da modalidade EaD se deu pela possibilidade de atender nutricionistas que atuam com o PNAE em todo o estado de Santa Catarina.

RESULTADOS

O curso foi ofertado durante 15 semanas, totalizando 80 horas. Foram inscritos 185 nutricionistas Responsáveis Técnicos ou de Quadros Técnicos, e finalizaram 98 (52%). O material didático do curso resultou em um e-book, disponível em http://nutricionistapnae.paginas.ufsc.br/. Ao final, os cursistas foram devidamente certificados. A avaliação do curso indicou que para participantes os objetivos dos módulos foram atingidos.

CONCLUSÃO

A primeira experiência com a formação EaD do CECANE/SC ocorreu dentro do esperado, considerando o percentual de concluintes (compatível com este tipo de modalidade). Destacam-se como dificuldades apontadas pelos cursistas: a não familiaridade com a ferramenta Moodle, a dificuldade de adaptação à metodologia EaD e a falta de tempo para realizar as tarefas propostas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA O TRATAMENTO DA HIPERTENSÃO E DIABETES EM IDOSOS.

Autores: GEÓRGIA BEZERRA DE MELO GARCIA; CANDICE DE O. AIRES SOUSA; MARIA EDUARDA SILVINO LAGES; CLEYTON FARIAS M. DE ARAÚJO; MARIA EDUARDA NASCIMENTO BRASILIANO; CARINA LEITE DE ARAÚJO OLIVE; LORENA DOS SANTOS TINOCO

Instituição: Centro Universitário do Rio Grande do Norte UNI-RN

Contato: candiceaires@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Envelhecer é um processo natural, dinâmico e irreversível, que torna os indivíduos vulneráveis, devido às mudanças morfológicas, funcionais, bioquímicas e psicológicas, com perda progressiva da capacidade de adaptação do indivíduo ao meio ambiente e maior prevalência de processos patológicos. Como a Hipertensão (HA) e o Diabetes (DM) são de cunho multifatorial, é crucial identificar hábitos alimentares inadequados e determinar quais estão associados a altos níveis de pressão arterial e alterações no metabolismo de carboidratos, para a prevenção primária das doenças crônicas (DC). A educação alimentar e nutricional em DM e HA é a principal ferramenta para a garantia do autocuidado do paciente.

OBJETIVOS

Analisar o estilo de vida e o padrão alimentar de idosos de um grupo de educação em saúde de uma clínica escola.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, realizado de fevereiro a maio de 2019, com aplicação de questionário unificado e adaptado de frequência alimentar semiquantitativo (QFASQ) e estilo de vida (atividade física, presença de comorbidades e grau de independência), aplicado pelos avaliadores em entrevista presencial, aos integrantes de grupo de educação em saúde de uma clínica escola. O resultado do consumo alimentar foi comparado com o preconizado pelo Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB - 2008) em relação às porções dos grupos alimentares, observado também, se houve adição de sal extra as preparações prontas e a retirada de gordura aparente das carnes.

RESULTADOS

Os resultados obtidos demonstram uma frequência de mais 70% do preconizado pelo GAPB, em relação às recomendações diárias dos grupos saudáveis (frutas legumes e verduras), cabendo destaque ao consumo de frutas das 3 porções diárias, onde 80% alcança a meta; os cereais, tubérculos, raízes e derivados, das 6 porções diárias recomendadas, 80% alcança a meta. 80% dos entrevistados fazem a retirada da gordura/couro aparente das carnes/frango/peixes. Quanto ao consumo de frituras e alimentos açucarados e industrializados, 80% raramente ou nunca consomem, e em relação à adição de sal extra, 90% não fazem. Observou-se que são, em sua maioria, ativos, 70% e 80% se autodeclararam independentes e 60% dependem de alguém para elaboração de suas refeições. Quanto às comorbidades, 70% apresentam HA e 30% DM.

CONCLUSÃO

O padrão alimentar do grupo atual demonstrou ser próximo ao preconizado pelo GAPB, com a maioria ativo independente e motivado a receber orientação educacional e obter respostas efetivas não farmacológicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

EFEITO DO ÁCIDO ÚRICO SOBRE A PRESSÃO ARTERIAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Autores: NATÁLIA DE CARVALHO; ANDREA ROCHA FILGUEIRAS; ANA LYDIA SAWAYA; PAULO CESAR KOCH NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP)

Contato: ntlcarvalho@gmail.com

INTRODUÇÃO

A associação entre o ácido úrico e eventos cardiovasculares tem sido discutida na literatura, no entanto ainda existem controvérsias a respeito do real papel deste sobre desfechos clínicos, tais como a hipertensão arterial. Enquanto alguns autores observaram que a elevação de ácido úrico sérico pode levar ao aumento da pressão arterial, alguns estudos refutam esta hipótese. O ácido úrico desempenha papel antioxidante quando em concentrações normais, porém, quando em valores aumentados passa a contribuir com o estresse oxidativo, que poderia culminar com aumento da pressão arterial.

OBJETIVOS

Testar se a concentração de ácido úrico está associada à pressão arterial de crianças e adolescentes com excesso de peso.

METODOLOGIA

Este foi um estudo longitudinal, com duração de 16 meses, que fez parte de um estudo de maior abrangência no qual o objetivo foi avaliar o efeito de intervenção multidisciplinar no estado nutricional de crianças de duas escolas municipais. Para inclusão no estudo primeiramente foram aferidos dados antropométricos e participaram aqueles diagnosticados com excesso de peso (escore-z IMC/Idade > 1,0). Em seguida, foi coletado ácido úrico sérico e aferida a pressão arterial daqueles incluídos no estudo. As coletas ocorreram em dois momentos: inicial e após 16 meses. Para análise estatística foi realizado regressão linear univariada. As variáveis de desfecho são pressão arterial sistólica e diastólica, enquanto as variáveis de exposição são idade, escore-z de IMC/Idade e ácido úrico sérico.

RESULTADOS

Fizeram parte do estudo 149 crianças, com idade entre 7 e 12 anos e 58% do sexo feminino. Apresentaram associação significante com a pressão arterial sistólica as variáveis idade ($p=0,061$) e escore-z de IMC/Idade ($p< 0,01$) e ácido úrico ($p<0,01$). A análise da pressão arterial diastólica não apresentou associação positiva com as variáveis. Ao analisar a interação entre as variáveis, à medida que o tempo avançou a pressão arterial aumentou significativamente associada com o aumento de ácido úrico ao longo dos 16 meses.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o aumento do ácido úrico sérico está associado ao aumento da pressão arterial em crianças e adolescentes com excesso de peso. Este achado pode contribuir para a prática clínica, visto que se confirmado por mais estudos, o manejo do ácido úrico pode fazer parte do tratamento e prevenção de hipertensão arterial na infância e adolescência.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFEITO DO DIA E DO NÚMERO DE RECORDATÓRIOS NA REPRODUTIBILIDADE DO WEB-CAAFE EM ESCOLARES

Autores: FERNANDA M. PERAZI; EMIL KUPEK; MARIA ALICE A. DE ASSIS; LUCIANA J. PEREIRA; VANESSA G. CEZIMBRA; FRANCILENE G. K. VIEIRA; GABRIELE ROCKENBACH; CLAUDIA SOAR; ANA PAULA G. GERALDO; PATRÍCIA F. DI PIETRO; PATRÍCIA DE F. HINNIG

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: gabrielerockenbach@gmail.com

INTRODUÇÃO

Estudos periódicos de reprodutibilidade são necessários para auxiliar na diminuição de erros nas estimativas fornecidas pelos instrumentos. Uma boa reprodutibilidade indica uma boa precisão, assumida também como uma condição de validade.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito do dia da semana e do número de recordatórios na reprodutibilidade de um questionário on-line de avaliação do consumo alimentar de escolares (Web-CAAFE).

METODOLOGIA

Escolares do 2º ao 5º ano de duas escolas públicas (n=197), localizadas em uma capital da região sul do Brasil, recordaram os alimentos e bebidas consumidos no dia anterior, com o uso do Web-CAAFE, por duas vezes no mesmo dia, dos quais 113 preencheram o instrumento em três dias não consecutivos. A reprodutibilidade teste-reteste dos grupos e itens alimentares do Web-CAAFE foi avaliada por meio da correlação intraclasse (CCI) e da regressão logística para avaliação dos fatores associados à pior reprodutibilidade.

RESULTADOS

Em relação aos grupos alimentares, CCI variou de 0,63 para o grupo de alimentos processados a 0,70 para doces; e quanto aos itens, o valor de CCI variou de 0,47 para o item sopa de legumes a 0,77 para os itens arroz e feijão. Piores resultados de reprodutibilidade foram observados em crianças que relataram o consumo nos finais de semana em relação àquelas que responderam em dias da semana (OR= 2,93; p=0,045) e melhores resultados foram obtidos em meninas em relação aos meninos (OR=0,29; p< 0,001). O relato do consumo realizado no segundo e terceiro dia apresentou melhor reprodutibilidade que o realizado no primeiro dia.

CONCLUSÃO

Foi encontrada uma reprodutibilidade moderada a boa para a maioria dos itens e grupos alimentares. Os resultados sugerem que pelo menos dois dias de registro do Web-CAAFE fornecem resultados aceitáveis de reprodutibilidade e que o recordatório referente ao final de semana pode reduzir a reprodutibilidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFETIVIDADE DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

Autores: FÉLIX JESUS NEVES; LUCIANA YUKI TOMITA; ÂNGELA SUN LI WU; LUIZ ROBERTO RAMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Contato: felixnevesjr@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Hábitos alimentares não saudáveis atuam como fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas. Em idosos, essas doenças podem reduzir as capacidades cognitiva e funcional, com impacto negativo na qualidade de vida. Intervenções baseadas em educação alimentar e nutricional têm sido propostas como um meio de estimular mudança de hábitos alimentares, mas ainda não foram realizadas revisões sistemáticas para avaliar o seu efeito em idosos.

OBJETIVOS

Analisar a efetividade de intervenções nutricionais nos hábitos alimentares de pessoas idosas.

METODOLOGIA

O protocolo foi registrado no PROSPERO e seguiu-se a recomendação do PRISMA. Foi conduzida uma revisão sistemática com busca nas bases de dados MEDLINE, LILACS, SCOPUS, Cochrane Library, Web of Science e Google Scholar. Foram utilizadas as palavras chave: food and nutrition education OR educación alimentaria y nutricional OR educação alimentar e nutricional AND clinical trial OR ensayo clínico OR ensaio clínico AND elderly OR aged OR anciano OR idoso AND human OR seres humanos. A busca e seleção dos artigos foram realizadas pelo título e resumo por dois autores de forma independente. No caso de discordância na seleção dos artigos, um terceiro autor foi consultado. Após triagem inicial, foi realizada a leitura do artigo na íntegra. Foram extraídos dados como autor, ano, local, critérios de elegibilidade, exposição, desfecho, tipo de intervenção, análise estatística e resultados. A heterogeneidade foi testada utilizando os testes Q de Cochran e I^2. Estimou-se o efeito pooled (SMD) utilizando modelo de efeitos aleatórios (valor alfa de 95%).

RESULTADOS

Foram considerados para a revisão sistemática 11 artigos, sendo os Estados Unidos o país com maior número de estudos realizados (36,4%). O método de avaliação de consumo mais utilizado foi o Questionário de Frequência Alimentar (54,5%) e o grupo alimentar mais estimulado foi o de frutas, legumes e verduras (45,5%). As intervenções foram efetivas no aumento do consumo de frutas (SMD = 0,18; IC95% = 0,08 – 0,037), verduras (SMD = 0,25; IC95% = 0,15 – 0,34) frutas e verduras (SMD = 0,23; IC95% = 0,15 – 0,31) e fibras (SMD = 0,27; IC95% = 0,18 – 0,36).

CONCLUSÃO

Intervenções baseadas em educação alimentar e nutricional produzem benefícios para a população idosa, favorecendo o aumento do consumo de frutas, verduras e fibras. Mais intervenções devem ser realizadas para que seja possível analisar o seu efeito em outros grupos alimentares e nutrientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EFICÁCIA DO GRUPO TERAPÊUTICO NUTRICIONAL FRENTE AO ATENDIMENTO AMBULATORIAL INDIVIDUALIZADO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: JESSICA MADEIRA; SILVIA JUSTINA PAPINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Contato: silvia.papini@unesp.br

INTRODUÇÃO

A causa da obesidade é multifatorial e complexa, é um quadro clínico recorrente, presente em todas as esferas de saúde e em todas as idades. Seu cuidado tornou-se um desafio considerando os inúmeros fatores envolvidos no seu desenvolvimento e tratamento.

OBJETIVOS

Reunir evidências científicas sobre a eficácia do grupo terapêutico multiprofissional, na perda de peso de indivíduos excesso de peso, em comparação com o atendimento nutricional individualizado e verificar a eficiência de estratégias multiprofissionais neste contexto.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão integrativa, que permite a prática de pesquisa baseada em evidências, com inclusão de estudos de diferentes abordagens a fim de gerar um panorama a respeito de um conceito, teoria ou problema de saúde relevante. A partir da hipótese que, o grupo terapêutico nutricional é mais eficaz comparado com atendimento individualizado, surge a questão norteadora: “De acordo com a literatura, o grupo terapêutico é mais eficaz que o atendimento nutricional individualizado em indivíduos adultos com excesso de peso visando a perda de peso? Foi realizada, por meio de busca on-line, as produções cientificas, utilizando-se as bases de dados: Lilacs, Medline, PubMed e Scopus. Foram utilizados os descritores: “perda de peso”, “psicoterapia de grupo”, “assistência ambulatorial” e “terapia comportamental”, estabelecidos pelos descritores na língua portuguesa e seus sinônimos nas línguas inglesa e espanhola.

RESULTADOS

Foram encontrados 99 artigos que, após aplicação dos critérios de inclusão, resultaram 6 artigos de interesse. Os estudos trouxeram conceitos de mudança de estilo de vida, terapia comportamental e educação nutricional, porém, são abordados diferentemente em suas metodologias. Observou-se a variação da relevância e destaque que se deu ao grupo terapêutico. Apesar dos dados obtidos neste estudo, verificou-se limitações: incongruência no conceito de terapia cognitiva comportamental com outros idiomas, falta de estudos atuais na literatura a partir da estratégia de busca, mais estudos com o público infantil.

CONCLUSÃO

Em virtude dos dados apresentados, o tratamento do indivíduo com obesidade em grupo terapêutico mostrou ser alternativa promissora frente ao tratamento convencional ambulatorial individualizado. Para se estabelecer um atendimento integralizado, uma equipe multiprofissional é imprescindível para consolidar laços de confiança com o indivíduo assistido e adesão ao tratamento.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ELABORAÇÃO DE CURVA DE PENETRAÇÃO DE CALOR EM PASTEURIZAÇÃO DE LEITE HUMANO DE UM BANCO DE LEITE

Autores: MÕNICA SANTIAGO GALISA; HAYALLA V. ANDRADE ARRUDA; MIRIAM PAULICHENCO TAVARES; MAURÍCIO MAGALHÃES

Instituição: Centro Universitário São Camilo e Santa Casa

Contato: mgalisa@saocamilo-sp.br

INTRODUÇÃO

O leite humano é considerado a forma ideal de nutrição para crianças durante os primeiros 6 meses de vida, é capaz de suprir todas as necessidades nutricionais da criança. A técnica de pasteurização tem se mostrado uma alternativa eficaz. Trata-se de um tratamento térmico que é aplicado ao leite humano, que tem como referência a inativação térmica do microrganismo termorresistente Coxiella burnetti, além de inativar bactérias, vírus e outros agentes patogênicos potenciais, limitando o impacto sobre os elementos de proteção do leite ou nutrientes, tais como proteínas, anticorpos, enzimas e vitaminas, garantindo assim a proteção do recém-nascido.

OBJETIVOS

Elaboração de uma curva de penetração de calor, para padronização dos processos de pasteurização de leite humano de um banco de leite de São Paulo.

METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado em um banco de leite humano entre os meses de abril e junho de 2019. Foi elaborado em acordo com as determinações estabelecidas nas normas técnicas do Programa Nacional de Qualidade em Bancos de Leite Humano, pertencente a Rede Nacional de Bancos de Leite Humano. Foram elaboradas curvas para frascos com 150 e 200ml, para isso, foram realizados três ciclos de pasteurização para cada volume, com pasteurizador em sua capacidade máxima, em frascos iguais e o tempo de pré-aquecimento foi determinado através de média aritmética.

RESULTADOS

O tempo de pré-aquecimento necessário para alcançar a temperatura mínima de pasteurização (62,5 °C) no interior dos frascos foi aproximadamente 13 e 18 minutos para os frascos que continham 150 e 200 ml respectivamente. A definição de um tempo adequado para pré-aquecimento, permite que o leite seja submetido a temperatura ideal, de forma que elimine os microorganismos patogênicos, mas não diminua de forma excessiva seu valor nutricional tendo em vista que os recém-nascidos de muito baixo peso, apresentam susceptibilidade diante das infecções devido a imaturidade do sistema imunológico. A Curva de Penetração de Calor foi incluída no manual de boas práticas da unidade e foi implantada uma ficha de monitoramento de validade das curvas.

CONCLUSÃO

Novos estudos devem ser realizados com o intuito de aprimorar os processos de esterilização do leite humano doado, a fim de garantir que os bebês que se beneficiarão tenham a sua disposição o leite com a melhor qualidade possível.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE PARAGUAÇU - MG

Autores: JULIANA MOREIRA SILVA; MEIRIELLE APARECIDA FERREIRA; TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES; ROSELI OSELKA SACCARDO SARNI; ROSANGELA ROSANGELA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Alfenas

Contato: rsilvanutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente nos deparamos com uma realidade em que as crianças estão substituindo alimentos in natura por alimentos processados, ricos em açúcar e gorduras saturadas, o que pode contribuir para o ganho excessivo de peso.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de escolares.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 262 crianças (idade de 6 a 10 anos), matriculadas em escolas da rede pública do município de Paraguaçu-MG, em 2015. Foram coletados dados antropométricos (peso, estatura e circunferência da cintura) e consumo alimentar por meio de questionário de frequência alimentar.

RESULTADOS

A média de idade foi de 8,7 ± 1,3 anos, 53% eram do sexo masculino. Observou-se que 29,4% possuíam excesso de peso, sendo que aproximadamente 26% dos escolares obtiveram razão cintura-estatura indicando obesidade abdominal. Em relação ao consumo alimentar, observou-se baixo consumo de frutas, verduras e legumes e mais de 50% dos escolares relataram consumir refrigerante/suco artificial mais de duas vezes por semana. Foi observado associação entre o excesso de peso e o consumo de refrigerante/suco artificial (p=0,002).

CONCLUSÃO

O presente estudo, demonstrou elevada frequência de excesso de peso e consumo alimentar inadequado com baixo consumo de alimentos in natura e elevado consumo de açúcares/doces e refrigerantes/suco artificial, sendo que este último apresentou associação com excesso de peso.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTADO NUTRICIONAL, IMAGEM CORPORAL E A OCORRÊNCIA DE BULLYING

Autores: BRENNA HASIMOTO TEIXEIRA; JORDANA DE O. COSTA; ISABELLA JANINE DE ANDRADE; ISABEL MONTEVECCHI; LARA LÍVIA SANTOS DA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Goiás- UFG

Contato: brennaht21@gmail.com

INTRODUÇÃO

O bullying é um conjunto de elementos de agressões e exclusão. É um "fazer mal" intencional, comum entre crianças e adolescentes. Estudos mostram que o bullying está associado a sintomas emocionais e comportamentos perturbados relacionados à alimentação e peso. Para ser aceito por seus pares, há uma preocupação excessiva com a imagem corporal, que é a imagem que se tem em mente sobre o corpo e forma física. A associação entre a insatisfação corporal e bullying é estudada, sobretudo, na perspectiva do excesso de peso.

OBJETIVOS

Analisar a associação entre estado nutricional, imagem corporal e a ocorrência de bullying em escolares brasileiros.

METODOLOGIA

Estudo transversal com dados da Pesquisa Nacional da Saúde do Escolar realizada em 2015. Considerou-se os dados dos escolares de 13 a 17 anos. Para identificar os escolares que sofreram bullying, foi utilizada a questão: "Você já sofreu bullying?", categorizada em sim, não e não sei o que é. Para avaliar a autopercepção corporal: "Quanto ao seu corpo, você se considera: muito magro(a)/magro(a)/normal/gordo(a)/muito gordo(a)", sendo as respostas categorizadas em magro, normal e gordo. Para o estado nutricional foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) por idade e classificado em baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade. Fez-se a descrição das variáveis categóricas utilizando-se frequências absolutas e relativas e a associação entre as variáveis foi feita pelo teste de qui-quadrado, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Analisou-se 16.397 escolares, sendo 50,1% do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 3,2% apresentaram déficit de peso, 69,3% estavam eutróficos, 18,3% com sobrepeso e 9,2% obesos. Em relação à imagem corporal, 25,7% se vêem como magros, 53,8% com peso normal e 20,5% como gordos. Do total, 47,1% disseram já ter sofrido bullying. Avaliando a associação entre bullying e imagem corporal, observou-se que 60,5% dos adolescentes que se achavam gordos afirmaram já ter sofrido bullying e 58,6% dos que se vêem com o peso normal declararam não ter sofrido ($p < 0,05$). Quanto à associação entre estado nutricional e bullying, observou-se que 55,4% dos eutróficos declararam não ter sofrido bullying e 58,8% dos obesos declararam que sim ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Há associação entre ter sofrido bullying com a imagem corporal e estado nutricional em adolescentes. Ações de enfrentamento no ambiente escolar e acompanhamento nutricional são necessários para o enfrentamento deste problema.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTILOS PARENTAIS E CONSUMO DE FIBRAS EM CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES

Autores: PAULA LOURO SILVA; JULIANA MASAMI MORIMOTO; LUANA ROMÃO NOGUEIRA; PRISCILA MAXIMINO; RAQUEL RICCI; MAURO FISBERG

Instituição: Instituto PENSI; Universidade Mackenzie

Contato: luanaromaon@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Os estilos parentais são atitudes dos pais com as crianças que influenciam o desenvolvimento das mesmas, inclusive em relação aos comportamentos alimentares.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de fibras alimentares (FA) em crianças com dificuldades alimentares (DA) de acordo com perfil parental.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional retrospectivo com 128 crianças entre 1 e 18 anos com DA atendidas em ambulatório especializado. Os critérios de exclusão do presente estudo foram: idade <1 ano, não apresentar informações de consumo de FA e/ou estilo parental. Foram selecionadas as seguintes variáveis coletadas de prontuários: idade, sexo, consumo de FA e o estilo parental (autoritário, controlador, indulgente, responsivo, terceirizador). O consumo de FA foi classificado de acordo com a recomendação da Sociedade Brasileira de Pediatria (idade da criança mais cinco gramas, não ultrapassando 25g/dia). Para analisar a associação do consumo de fibras com o estilo parental, utilizou-se o teste estatístico ANOVA, com teste post-hoc de Bonferroni. Utilizou-se o teste do qui-quadrado para analisar as diferenças segundo estilo parental. Os testes estatísticos foram realizados no programa SPSS versão 21 e consideraram nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 128 crianças e adolescentes, com idade média 4,56 anos (dp=3,26), sendo 46 do sexo feminino e 82 do masculino. Não foi observada diferença estatisticamente significativa entre as médias do consumo de FA segundo estilo parental (p=0,148). Sessenta por cento das crianças e adolescentes tiveram ingestão menor do que a recomendação e 40% tiveram ingestão igual ou maior do que a recomendação. Ao comparar o alcance ou não da recomendação com o estilo parental, não foi observada diferença estatisticamente significativa (p=0,130).

CONCLUSÃO

Segundo a análise dos dados obtidos, os estilos parentais podem ser um fator que, quando analisado de forma isolada não interfira no consumo de fibras. Deve-se ressaltar que a ingestão de fibras e de outros nutrientes depende de um conjunto de fatores associados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTIMATIVA DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA HABITUAL DE GESTANTES E FATORES ASSOCIADOS

Autores: MARIANA RINALDI CARVALHO; LÍVIA CASTRO CRIVELLENTI; DANIELA SAES SARTORELLI

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: marianarinaldi@usp.br

INTRODUÇÃO

A capacidade antioxidante total (CAT) tem sido utilizada como uma ferramenta para investigar os potenciais efeitos dos antioxidantes da dieta uma vez que considera a ação cumulativa de todos os antioxidantes dietéticos de maneira integrada.

OBJETIVOS

Investigar os fatores associados a estimativa de CAT da dieta habitual de gestantes.

METODOLOGIA

Trata-se de uma análise secundária de um estudo transversal conduzido entre 785 gestantes adultas atendidas pelo SUS. Foram obtidos dois inquéritos recordatórios de 24 horas e a CAT total (CATt) foi estimada com base no ensaio de potência de redução de ferro. O Multiple Source Method foi empregado para a estimativa da ingestão usual. Para a análise descritiva foi empregado teste X^2 e ANOVA. Para investigar a relação entre a maior estimativa CATt (≥ mediana de 4,3 mmol) e os fatores associados foi empregado modelos de regressão logística em função backward ajustados por idade, auto relato da cor da pele, escolaridade, estrato socioeconômico, tabagismo, prática de atividade física, diabetes mellitus gestacional, IMC pré-gestacional, ganho de peso médio semanal, paridade, energia total da dieta, trabalho, consumo de bebida alcóolica, auto relato de hipertensão, uso de suplemento alimentar e subnotificação energética.

RESULTADOS

A média (DP) da CATt foi de 4,81 (2,46) mmol/dia e a mediana de 4,3 mmol/dia. O grupo “café e chá” foi o que mais contribuiu para a estimativa da CATt. Em modelos de regressão logística ajustados verificou-se que gestantes com idade ≥ 35 anos apresentaram uma chance duas vezes maior de ingestão de CAT acima da mediana [OR 2,01 (IC 95% 1,240 – 3,271), p = 0,045] quando comparadas às gestantes de menor idade. Aquelas com IMC pré-gestacional de 25 - 29,9Kg/m² [OR 0,634 (IC 95% 0,453 – 0,889), p = 0,005] apresentaram uma relação inversa à estimativa de CATt, assim como aquelas com IMC pré-gestacional ≥ 30 Kg/m² [OR 0,591 (IC 95% 0,396 – 0,881), p = 0,005]. Gestantes que fizeram o uso de suplemento alimentar apresentaram maior chance de ingestão de antioxidantes acima da mediana [OR 1,391 (IC 95% 1,030 – 1,878), p = 0,031] quando comparadas às gestantes que não fizeram o uso. Observou-se uma relação inversa entre energia total da dieta e a mediana de CATt [OR 0,624 (IC 95% 0,438 – 0,888), p = 0,007]. Não houve associação entre CATt e os demais fatores.

CONCLUSÃO

Gestantes com idade ≥ 35 anos, eutróficas, em uso de suplemento alimentar e com menor ingestão energética, apresentaram maior chance de ingestão de antioxidantes acima da mediana.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE CAROTENOIDES PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: RENATA ALVES CARNAUBA; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: rcarnauba@usp.br

INTRODUÇÃO

Devido às diferenças estruturais entre os diversos carotenoides presentes na alimentação e sua contribuição para a redução do risco de doenças crônicas, é de extrema importância conhecer a ingestão de carotenoides por grupos e populações, permitindo, assim, a discussão sobre recomendações de ingestão.

OBJETIVOS

Estimar a ingestão de carotenoides totais e principais classes.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar de 34.003 indivíduos incluídos na POF 2008-2009, obtidos a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares. As receitas dos alimentos preparados foram desmembradas e foram priorizadas informações sobre o teor de carotenoides em alimentos brasileiros. Na ausência de dados, bases internacionais foram consultadas. O teor de carotenoides nos alimentos preparados foi considerado segundo as alterações que ocorrem com o processamento. A ingestão é expressa em mg/1000kcal. Os dados de ingestão foram ajustados para a remoção da variação intrapessoal. As variáveis são descritas em medianas e o teste Kruskal-Wallis foi utilizado para testar diferenças segundo grupos sociodemográficas. Os principais contribuintes alimentares foram determinados por porcentagem.

RESULTADOS

O β-caroteno e o licopeno foram os carotenoides presentes em maior quantidade na dieta da população estudada (451 e 620mcg/dia, respectivamente), contribuindo de forma importante para a ingestão de carotenoides totais (1720mcg/dia). A ingestão de carotenoides (totais e classes) foi maior por mulheres (p=0,0001). Com relação à escolaridade, os indivíduos com maior tempo total de estudo apresentaram maior consumo de carotenoides totais e de α-caroteno, β-caroteno e licopeno (p=0,0001), em comparação às demais faixas. As principais fontes alimentares para o consumo de carotenoides totais foram a goiaba (5%) e abóbora (4%). A goiaba foi o alimento que mais contribuiu para a ingestão de licopeno (14%), seguido do tomate (4%). A ingestão de β-Caroteno foi derivada principalmente da abóbora e cenoura, cujas contribuições foram de 12% e 5%, respectivamente. As hortaliças verde-escuras foram os principais contribuintes alimentares para a ingestão de luteína, neoxantina e violaxantina.

CONCLUSÃO

O presente estudo fornece dados de ingestão dos principais carotenoides presentes na dieta habitual. Essas informações facilitarão a investigação de seus efeitos à saúde, contribuindo para futuras recomendações de ingestão dietética.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE GLICOSINOLATOS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: RENATA ALVES CARNAUBA; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: rcarnauba@usp.br

INTRODUÇÃO

A estimativa da ingestão de glicosinolatos é crucial para a avaliação de seus efeitos biológicos. Poucos estudos foram desenvolvidos estimando a sua ingestão por grupos e populações, sendo que atualmente não existem dados de consumo pela população brasileira.

OBJETIVOS

Estimar a ingestão de glicosinolatos pela população brasileira.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar de 34.003 indivíduos incluídos na POF 2008-2009, obtidos a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 horas. As receitas dos alimentos preparados foram desmembradas e foram priorizadas informações sobre o teor de glicosinolatos em alimentos brasileiros. Na ausência de dados, bases internacionais foram consultadas. O teor de glicosinolatos nos alimentos preparados foi considerado segundo as alterações que ocorrem com o processamento. A ingestão é expressa em mg/1000kcal. Os dados de ingestão foram ajustados para a remoção da variação intrapessoal. As variáveis são descritas em medianas e o teste Kruskal-Wallis foi utilizado para testar diferenças segundo características sociodemográficas. Os principais contribuintes alimentares para a ingestão de glicosinolatos foram determinados por porcentagem.

RESULTADOS

Os valores de ingestão apresentaram-se muito baixos, com medianas de consumo iguais a zero para a população total e para todas as estratificações sociodemográficas. Após o ajuste estatístico para a ingestão usual, o consumo de glicosinolatos foi maior que 1mg/dia para uma pequena parcela da população (13,5%, n=4.590). Esse resultado é justificado pela escassez de dados sobre o teor de glicosinolatos em alimentos, à sua presença em um reduzido número de alimentos (brássicas) e ao baixo consumo desses alimentos pela população brasileira.

CONCLUSÃO

O presente estudo forneceu pela primeira vez dados de ingestão de glicosinolatos pela população brasileira. As medianas de consumo encontradas foram iguais a zero, evidenciando o baixo consumo de alimentos fonte pela população. Ressalta-se a necessidade de mais estudos para a investigação de seu consumo por outros grupos e de seus efeitos à saúde, para que, no futuro, seja possível estabelecer recomendações de ingestão.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE POLIFENÓIS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: RENATA ALVES CARNAUBA; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: rcarnauba@usp.br

INTRODUÇÃO

Devido à grande diversidade de polifenóis presentes na alimentação e seus aspectos únicos relacionados à absorção, metabolismo e efeitos biológicos, é importante conhecer a ingestão de polifenóis individuais por diversas populações. Essa análise é importante, pois permite o estudo da ingestão de classes específicas e desfechos clínicos, além de possibilitar a discussão de recomendações de ingestão.

OBJETIVOS

Estimar a ingestão de ácidos fenólicos, flavonoides, estilbenos e lignanas pela população brasileira.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar de 34.003 indivíduos incluídos na POF 2008-2009, obtidos a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares. As receitas dos alimentos preparados foram desmembradas e foram priorizadas informações sobre o teor de polifenóis em alimentos brasileiros. Na ausência de dados, bases internacionais foram consultadas (Phenol Explorer e USDA). O teor de polifenóis foi considerado na sua forma aglicona e, no caso dos alimentos preparados, segundo as alterações que ocorrem com o processamento. A ingestão é expressa em mg/1000kcal. Os dados de ingestão foram ajustados para a remoção da variação intrapessoal. As variáveis são descritas em medianas e o teste Kruskal-Wallis foi utilizado para testar diferenças segundo grupos sociodemográficos. Os principais contribuintes foram determinados por porcentagem.

RESULTADOS

A ingestão de polifenóis totais foi de 126mg/dia. A classe que mais contribuiu para o consumo de polifenóis foram os ácidos fenólicos (84mg/dia; ácidos hidroxicinâmicos: 83mg/dia), seguido dos flavonoides (47mg/dia; flavanonas: 31mg/dia). Os estilbenos, lignanas e outros polifenóis (tirosois, hidroxicumarinas e curcuminoides) estiveram presentes em quantidades inferiores (<0,01, 0,6 e 1,0 mg/dia, respectivamente). As mulheres apresentaram consumo maior de polifenóis, ácidos fenólicos e flavonoides (totais e classes) em comparação aos homens (p=0,0001). O consumo de flavonoides foi superior nas áreas urbanas, em relação às áreas rurais (p=0,0001). As principais fontes alimentares para o consumo de polifenóis totais foram o café (22%), suco de laranja (16%) e batata (12%). O café foi o item que mais contribuiu para a ingestão de ácidos fenólicos (29%). Para flavonoides, o principal contribuinte foi o suco de laranja (60%).

CONCLUSÃO

O estudo fornece dados de ingestão dos principais polifenóis presentes na dieta habitual. Os resultados facilitarão a investigação de seus efeitos à saúde, contribuindo para futuras recomendações de ingestão.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ESTRATÉGIAS DE MELHORIA DA ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL DOS USUÁRIOS DE UM CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Autores: VIVIEN GIAROLA PUCCI; MARSELLE BEVILACQUA AMADIO

Instituição: SENAC SP

Contato: vijarola@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A procura por atendimento nutricional em consultórios, clínicas e na rede pública de saúde vem aumentando proporcionalmente ao aumento das doenças crônicas. A adesão à prescrição dietética é um tema recorrente e de muitas pesquisas pois um grande número de indivíduos desiste de seguir as orientações prescritas.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo alimentar e a adesão ao tratamento nutricional dos pacientes atendidos no centro de atendimento nutricional de uma universidade.

METODOLOGIA

A amostra foi composta pelos pacientes que compareceram em pelo menos 1 consulta no primeiro semestre, entre os meses de fevereiro e junho de 2018, com idades entre 18 e 72 anos de idade. Foram coletados os dados referentes aos pacientes quanto ao gênero, a idade, o estado nutricional, as principais metas trabalhadas semanalmente e a frequência de consultas. Os pacientes antigos, atendidos em 2017 em consulta única, preencheram um questionário a fim de comparar o modelo antigo de atendimento com o atual.

RESULTADOS

A maioria dos pacientes atendidos são mulheres, com faixa etária predominante de 30 a 39 anos, se encontram em sobrepeso, de acordo com o estado nutricional e, quase 2/3 dos mesmos compareceram às 5 consultas propostas. Ao investigar o estado nutricional dos pacientes que apareceram em apenas 1 ou 2 consultas, a maior parte estava com sobrepeso. As principais metas trabalhadas foram: aumentar o consumo de frutas, legumes e verduras; realizar lanches intermediários aumentando o fracionamento das refeições e diminuir o consumo de doces e alimentos gordurosos. Mesmo com a maioria dos pacientes com sobrepeso, a perda de peso dos mesmos foi trabalhada como consequência da mudança do comportamento alimentar. Os pacientes antigos, afirmaram que a maior proximidade com o nutricionista foi fundamental para a adesão ao plano alimentar. Também acreditam que é mais palpável realizar pequenas mudanças nos hábitos alimentares semanalmente e que o novo modelo permite trabalhar com mais atenção nas principais dificuldades alimentares.

CONCLUSÃO

O aconselhamento nutricional pautado em metas pequenas e semanais contribuiu para a adesão dos pacientes. O processo de gerar confiança, empatia e estabelecer o vínculo demanda de tempo e, na maioria das vezes, é impossível de se conseguir em apenas uma consulta. O nutricionista não é só aquele que determina uma dieta. Além do conhecimento técnico, habilidades de comunicação são necessárias para gerar uma mudança de comportamento nos pacientes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTRATÉGIAS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA ESCOLARES EM REDE MUNICIPAL

Autores: NARA V DOS A BARROS; VANESSA HOLANDA LIMA; VITALINA ALVES CAVALCANTE; BRUNA BARBOSA ABREU; REGINA M SOARES CAVALCANTE

Instituição: UFPI

Contato: nara.vanessa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A alimentação é um fator importante que está diretamente ligada ao crescimento e desenvolvimento infantil, portanto, a infância é um período que necessita de bastante atenção quando se fala de alimentação, pois é nessa fase que estão sendo formados os hábitos alimentares.

OBJETIVOS

Desenvolver estratégias de promoção da alimentação saudável com escolares em rede municipal, com a finalidade de despertar o interesse e sensibilizar a comunidade escolar da importância de uma alimentação saudável.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, analítico, transversal e interventivo realizado com 186 escolares, sendo que a média de idade foi de 8,5 anos, com maior percentagem do sexo feminino (53,2%). Inicialmente foi aplicado um questionário estruturado para a realização do diagnóstico situacional. A intervenção educativa foi realizada com duração de três semanas, e compreendeu dois momentos sendo o primeiro a explicação da pirâmide através de uma apresentação teatral e dinâmica, no segundo momento foi reaplicado o questionário para a avaliação da efetividade da intervenção.

RESULTADOS

Como diagnóstico situacional, observou-se que os escolares já tinham um conhecimento prévio sobre o tema que seria abordado e com a realização da intervenção, pode-se observar que houve uma melhora desse conhecimento, e quanto ao material utilizado na ação educativa, houve aceitação pela grande maioria.

CONCLUSÃO

Com a realização da ação educativa pode-se verificar que os escolares avaliados já possuíam um conhecimento prévio sobre a temática de alimentação saudável, bem como a intervenção educativa realizada promoveu um aumento deste conhecimento, como também pode-se elucidar as dúvidas sobre as recomendações nutricionais diárias voltadas para a faixa etária trabalhada.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTRESSE PERCEBIDO E MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR NÃO SAUDÁVEL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Autores: BRUNA KLEIN G. SOUZA; LÍDIA PITALUGA PEREIRA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Contato: brunakgs@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O estado psicológico dos alunos ingressantes na universidade tem como variável relevante o estresse emocional, o qual pode contribuir para prejuízos na saúde mental e qualidade de vida dos estudantes. A fase da formação universitária caracteriza-se por um período de vulnerabilidade ao estresse, quando acontecem modificações em vários aspectos importantes da vida, tais como cobranças pessoais, novos padrões de relacionamento, distanciamento e/ou problemas nas relações familiares, além das responsabilidades adquiridas neste período de construção da autonomia e dos seus hábitos alimentares. A inexperiência sobre sua própria alimentação, associada ao estilo de vida, aos aspectos culturais, socioeconômicos e psicológicos, além da rotina acadêmica, podem contribuir para escolhas alimentares inadequadas. Muitas vezes o próprio espaço universitário não proporciona um ambiente alimentar favorável ao consumo alimentar saudável.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi analisar a associação entre marcadores de consumo alimentar não saudável (fastfoods e alimentos doces) e o estresse percebido.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, com universitários de 16 a 25 anos de idade, ingressantes nos cursos de graduação de período integral, entre os anos de 2016 a 2018. Os dados foram coletados por meio de questionário estruturado autoaplicado. O estresse percebido foi medido pelo instrumento Perceived Stress Scale (PSS10), validado para população brasileira e classificado em leve, moderado e elevado. Os marcadores de consumo alimentar não saudável foram classificados para as análises em consumir mais e menos de 1 vez por semana. O teste do qui-quadrado foi utilizado para analisar a associação entre as variáveis de interesse. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foram avaliados 1684 estudantes, sendo 50,5 % do sexo feminino. A prevalência do estresse percebido leve foi de 17,3%, do moderado 32,5% e do elevado 50,2%, apresentando significância estatística para o sexo feminino (64,9% versus 35,3%, $p<0,001$). Ambos marcadores avaliados de consumo alimentar não saudável apresentaram associação estatisticamente significativa com o estresse percebido, sendo fastfoods $p<0,05$ e alimentos doces $p<0,01$.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a associação é verdadeira e sua prevalência global está fortemente associada ao sexo feminino, políticas públicas necessitam serem colocadas em práticas meio esta população para prevenção de doenças e melhoria na qualidade de vida.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

ESTUDO SOBRE O CONHECIMENTO, USO E ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS PRODUZIDOS EM RESIDÊNCIA

Autores: EMERSON PINHEIRO FERREIRA; LUIZA ANTONIAZZI

Instituição: Universidade Paulista - UNIP

Contato: luizaanutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

Probióticos são microrganismos vivos que quando administrados em quantidades apropriadas trazem benefício ao hospedeiro. Os três probióticos caseiros mais utilizados atualmente são o kefir de leite, com intensa simbiose de bactérias e leveduras e ação bioativa comprovada, o kefir de água, composto por uma mistura de microorganismos e o kombucha, que apesar dos inúmeros benefícios reivindicados poucos publicaram suporte empírico com estudos pré-clínicos. Atualmente o consumo de alimentos fermentados vem ganhando mais espaço, e com sua produção "caseira" o perigo de contaminação por microorganismos patógenos é eminente.

OBJETIVOS

Esse trabalho tem objetivo analisar o conhecimento da população perante probióticos caseiro e as condições microbiológicas de produção.

METODOLOGIA

Foi realizada pesquisa através de formulários online e formulário aplicado em estações de metrô. Foram coletadas amostras doadas por alguns participantes e realizada análises microbiológicas.

RESULTADOS

Dos 483 participantes, 304 utilizavam um ou mais dos probióticos caseiros, sendo 281 (92,6%) do sexo feminino. Das 9 análises realizadas todas estão dentro de um padrão higiênico sanitário seguro e a contagem de placas mesófilas entre as amostras sofreu variações. Os dados demonstraram a necessidade de meios educativos efetivos, que auxiliem os produtores de probióticos caseiros, já que em torno de 25% dos pesquisados não sabiam ou não foram consistentes quanto ao significado do termo probiótico, e mais da metade não sabiam ou não foram consistentes quanto ao significado do termo prébioticos.

CONCLUSÃO

Baseado nas amostras analisadas, a produção de probióticos caseiros se mostrou segura, desde que seja produzido seguindo as boas práticas de manipulação e higiene, reforçando a necessidade de elaboração de um guia de Boas Práticas de Fabricação a ser seguido durante a produção dos probióticos caseiros.

ISBN: 978-85-87121-52-3

EVOLUÇÃO DO PODER AQUISITIVO DO SALÁRIO MÍNIMO EM RELAÇÃO À CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS E AO CONSUMO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: ANDRÉ BENTO CHAVES SANTANA; FLAVIA MORI SARTI

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: flamori@usp.br

INTRODUÇÃO

A cesta básica de alimentos (CB) foi proposta como fundamento do cálculo do salário mínimo (SM) para garantia de condições de vida no Brasil na década de 1930. No entanto, faltam análises da adequação nutricional da cesta básica em comparação às necessidades nutricionais e ao padrão alimentar atual da população brasileira, especialmente em segmentos de baixa renda dependentes da remuneração pelo salário mínimo.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi analisar CB e SM no contexto da segurança alimentar e nutricional de indivíduos de baixa renda no Brasil em três vertentes: (1) evolução do poder aquisitivo do SM em relação ao valor da CB, (2) adequação nutricional da CB quanto aos requerimentos nutricionais de indivíduos adultos na população, e (3) estimativa da qualidade nutricional da CB em comparação ao consumo alimentar atual no país.

METODOLOGIA

Dados de evolução do valor do SM nominal e da CB entre 1959 e 2018 foram compilados e atualizados para 2018. Os alimentos da CB foram convertidos em nutrientes, usando tabelas de composição nutricional brasileiras. Informações sobre renda, composição e consumo alimentar foram extraídas da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Os requerimentos nutricionais da população foram baseados em cálculo das necessidades diárias para indivíduos adultos. A qualidade nutricional da CB e do consumo alimentar populacional baseou-se na aplicação do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R).

RESULTADOS

O valor da CB apresentou variação entre 60% a 140% do SM entre 1959 e 2018. A renda per capita média nos dois quintis de renda inferiores era menor do que um SM em 2008-2009 (R$263 e R$578 vs R$773, respectivamente). A composição nutricional da CB apresentou alto teor de calorias (3.044kcal), sódio, gordura saturada e açúcar em comparação às recomendações nutricionais para população brasileira (1.580-2.540kcal), assim como quantidade insuficiente de proteínas (13%VET), micronutrientes (cálcio, potássio e vitamina A) e grupos de alimentos (frutas, legumes e verduras e cereais). O IQD-R estimado para CB foi 49,11 pontos, inferior à pontuação do consumo alimentar da população (56,85). O grupo populacional de menor renda (<1SM per capita) apresentou IQD-R superior ao restante da população de maior renda no Brasil (57,09 vs 56,65; respectivamente).

CONCLUSÃO

É importante reconhecer necessidade de revisão da composição da cesta básica de alimentos nacional e atualização constante do salário mínimo em níveis apropriados para garantia de condições de vida da população.

ISBN: 978-85-87121-52-3

FATORES ASSOCIADOS AOS TIPOS DE DIFICULDADES ALIMENTARES.

Autores: ARISSA MATSUYAMA OKUIZUMI; JULIANA MASAMI MORIMOTO; LUANA ROMÃO NOGUEIRA; PRISCILA MAXIMINO; MAURO FISBERG

Instituição: Instituto PENSI e Universidade Mackenzie

Contato: arissa.okuizumi@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Dificuldades alimentares (DA) consistem em empecilhos ao processo de alimentação ou suprimento de nutrientes às crianças, pelos pais, responsáveis ou cuidadores. A recusa alimentar é considerada uma condição multifatorial, contudo, é importante ressaltar que nem todas as variáveis associadas são bem esclarecidas.

OBJETIVOS

Identificar fatores associados aos diferentes tipos de dificuldades alimentares em crianças.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional retrospectivo com dados de crianças de 0 a 10 anos diagnosticadas com alguma DA, atendidas em um centro de referência. A presença de DA foi analisada de acordo com o diagnóstico multidisciplinar, o aparecimento da queixa, dados sobre a gestação e amamentação, estilo parental, presença de causas orgânicas e complicações associadas. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel e as análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 21 através de frequências absolutas e relativas, média, desvio padrão, o teste do qui-quadrado e Kruskall-Wallis com o teste de Mann-Whitney.

RESULTADOS

Foram avaliados 166 pacientes com um predomínio do sexo masculino (65,06%), em idade pré-escolar (64,46%), nascidos a termo (65,06%) que realizou aleitamento materno exclusivo (75,30%) por menos de 6 meses (42,77%) e pais com perfil controlador (36,14%). O diagnóstico mais prevalente é de seletividade alimentar (60,24%), sem doenças orgânicas (63,86%) ou reações (51,21%) associadas, com aparecimento da queixa quando lactente (80,12%) e na fase da alimentação da família (AF) (48,79%). Os pacientes diagnosticados com apetite limitado apresentaram idade média e idade média de aparecimento da queixa inferiores quando comparados aos pacientes com seletividade alimentar ($p<0,001$). A fobia alimentar foi mais prevalente entre crianças nascidas com idade gestacional abaixo de 36 semanas ($p=0,01$). O aparecimento da queixa de apetite limitado foi predominante durante a alimentação complementar, enquanto a queixa de seletividade alimentar frequentemente inicia-se na AF ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Observa-se que o diagnóstico de DA apresenta associação estatisticamente significativa com as variáveis idade, idade gestacional de nascimento, idade e fase da alimentação do aparecimento da queixa. O presente trabalho permite iniciar um direcionamento mais específico de ações de orientação e prevenção de DA.

ISBN: 978-85-87121-52-3

FREQUÊNCIA DE CONSUMO E PADRÕES ALIMENTARES DO CAFÉ DA MANHÃ DE ESCOLARES

Autores: VANESSA GUIMARÃES CEZIMBRA; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; ANA LUISA LAGES BELCHOR; DENISE M. T. ROBERTO; MARINA TISSOT DE OLIVEIRA; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; FRANCILENE G. K. VIEIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: lucianajpereira@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O café da manhã é a refeição mais investigada entre os estudos na relação dieta-saúde por ser considerada a mais importante, sendo as demais pouco exploradas. O consumo regular dessa refeição está relacionado à maior ingestão de nutrientes importantes para o desenvolvimento físico e cognitivo na infância. A omissão do café da manhã pode contribuir para o excesso de peso e aumentar o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Crianças que pulam o café da manhã tendem a fazer escolhas alimentares menos saudáveis ao longo do dia para compensar a falta dessa refeição.

OBJETIVOS

Descrever a proporção de consumo de café da manhã e identificar os padrões alimentares (PA) dessa refeição de escolares do 2º ao 5º ano de escolas municipais.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em 2017 com uma amostra de 916 escolares de 7 a 13 anos matriculados em escolas municipais. Dados de consumo alimentar do dia anterior foram obtidos utilizando o sistema de Monitoramento do Consumo Alimentar e Atividade Física (Web-CAAFE). O Web-CAAFE apresenta 31 itens alimentares e está dividido em três principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) e três lanches (da manhã, da tarde e da noite). Calculou-se a proporção de escolares que realizaram o café da manhã e a proporção de escolares que consumiram os itens alimentares nesta refeição para derivar os PAs. A análise para derivação dos padrões foi realizada com os itens alimentares que tiveram proporção de consumo maior ou igual a 3,5% utilizando a análise fatorial pelo método de componentes principais. Utilizou-se o autovalor 1,5 como critério para retenção do número de fatores e a carga fatorial ≥ 0,3 como representativo do alimento no padrão.

RESULTADOS

O café da manhã foi consumido por 85,5% dos escolares. Quatro PAs foram identificados, representando 57,2% da variabilidade total. O PA 1 se caracterizou pelo alto consumo de pães, queijo, embutidos e café com leite e explicou 16,4% da variância. O PA 2 (variância explicada: 15,3%) foi caracterizado pelo alto consumo de embutidos, pão de queijo, queijo e suco. O PA 3 caracterizou-se pelo alto consumo de água, frutas, iogurte e suco (variância explicada: 13,5%). O PA 4 foi representado com altas cargas fatoriais para bolacha recheada e achocolatado (11,9% da variância total).

CONCLUSÃO

A maioria dos escolares realiza o café da manhã, o PA mais prevalente entre os escolares caracterizou-se por alimentos típicos dessa refeição na dieta brasileira.

ISBN: 978-85-87121-52-3

IMAGEM CORPORAL DE MULHERES FREQUENTADORAS DE ACADEMIAS

Autores: KARINE DOMINGOS DE ARAÚJO; KARINE DE CÁSSIA FREITAS; GIOVANA ELIZA PEGOLO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Contato: kcfreitas@gmail.com

INTRODUÇÃO

A imagem corporal consiste na construção mental do indivíduo a respeito das medidas, contornos e formas do próprio corpo, além dos sentimentos associados. O padrão de beleza feminino fomenta a insatisfação com a imagem corporal. O ambiente das academias favorece a disseminação desse padrão estético, o que pode levar ao desenvolvimento de comportamentos para o controle de peso, como a prática excessiva de exercícios físicos.

OBJETIVOS

Identificar a frequência de insatisfação com a imagem corporal associada ao estado nutricional e motivações para a prática de exercícios físicos, de mulheres frequentadoras de academias.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal, com amostra constituída por 138 mulheres com idade ≥ 18 e < 60 anos, frequentadoras de academias. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do peso e altura autorreferidos e aferidos. Para avaliar a insatisfação com a imagem corporal foi utilizado o Body Shape Questionnaire (BSQ). Também responderam sobre motivações para a prática de exercícios físicos. Foram utilizados os Testes Qui-quadrado ou Exato de Fisher, ambos com nível de significância de 5%. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS).

RESULTADOS

Os valores de peso autorreferidos foram significativamente menores que os aferidos (p=0,003), contudo, a utilização de medidas autorreferidas e aferidas para cálculo do Índice de Massa Corporal apontaram classificações semelhantes (p=0,96). Constatou-se 2,2% de baixo peso, 62,3% de eutrofia, 29% de sobrepeso e 6,5% de obesidade. Para a imagem corporal, 26,1% das mulheres demonstraram insatisfação, sendo que detectou-se maior frequência de insatisfação corporal nas entrevistadas classificadas com sobrepeso (p=0,01). Houve associação entre a insatisfação com a imagem corporal e uma maior frequência de mulheres que praticam exercícios físicos por motivos estéticos (p=0,005) e que desejam fazer cirurgias plásticas (p=0,01).

CONCLUSÃO

Constatou-se maior frequência de insatisfação com a imagem corporal entre as participantes com sobrepeso, com motivação estética para a prática de exercícios físicos. Ressalta-se a importância de cuidados nutricionais/psicológicos, tanto no que diz respeito aos riscos do excesso de peso quanto à compreensão/reconhecimento da imagem corporal.

ISBN: 978-85-87121-52-3

IMPACTO DA CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS E CRECHES PÚBLICAS EM RELAÇÃO AS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL EM UM MUNICÍPIO DE GOIÁS

Autores: SUWELLEN DE RESENDE MORAES; MARIA CLAÚDIA D. P. BORGES ANDRÉ

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: suwellen.unb@gmail.com

INTRODUÇÃO

De acordo com a Constituição Brasileira o acesso à alimentação e nutrição adequadas é um direito humano fundamental. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais antigas políticas sociais do Brasil e tem por base a garantida deste direito a crianças atendidas em creches e escolas públicas. Neste contexto, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) se tornam um desafio para a garantia da qualidade destes produtos. As DTA podem acometer qualquer indivíduo, inclusive grupos considerados de alto risco, como crianças. A contaminação de alimentos por microrganismos patogênicos pode ser evitada, se os princípios das boas práticas de manipulação forem seguidos.

OBJETIVOS

Avaliar a eficácia do treinamento em boas práticas de manipulação nos hábitos de manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição de creches e escolas municipais de uma cidade de pequeno porte.

METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa do tipo transversal analítica de avaliação antes e depois entre os meses de agosto de 2018 e junho de 2019. Participaram 36 manipuladores de alimentos de creches e escolas de um município de Goiás. Foi aplicado por voluntários treinados um questionário com perguntas sóciodemográficas e também foi colhido material de mãos e narinas dos manipuladores antes do início do preparo dos alimentos para a detecção de Staphylococcus aureus e Escherichia coli. Após a primeira coleta foi realizada uma capacitação com estes manipuladores sobre Boas Práticas de Manipulação e realizadas coletas periódicas de amostras de mão e nariz, bem como a observação de Boas Práticas. Os resultados obtidos foram analisados no programa R studio.

RESULTADOS

Observou-se que 88% dos manipuladores estão acima de 40 anos de idade sendo 74% destes concursados e do total, 70% trabalham na função há mais de oito anos e 58% não possuem ensino médio completo. Não foi observado diferenças significativas ($p<0,05$) entre o nível de contaminação dos manipuladores antes e após o treinamento, em todas as etapas do estudo

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados, o treinamento dos manipuladores não interferiu na diminuição da contaminação dos manipuladores, consequentemente não diminuiu o risco de contaminação dos alimentos por esta fonte. Evidenciou-se a necessidade de aplicação de outra estratégia de conscientização destes manipuladores a fim de minimizar o risco de transmissão de microrganismos aos alimentos.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

IMPLICAÇÕES DA DIETA NAS RELAÇÕES SOCIAIS DE ADOLESCENTES VEGETARIANOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: CILENE DA SILVA G RIBEIRO; CAMILA MARLENE MACHADO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

O ato de comer e de escolher a dieta em muito transcende a busca de nutrientes, assim, apesar de a alimentação ser necessária à manutenção do corpo vivo, ela é, fundamentalmente, um fato social que prescreve o que se deve comer, quando, quanto e de quais formas. Em torno da comensalidade, cada sociedade elabora um complexo sistema de regras dietéticas fundadas no senso comum, que cria interdições para excluir do cardápio alimentos simbolicamente classificados como nocivos e perigosos para a saúde. E é nesta perspectiva que o vegetarianismo se inclui. O termo vegetarianismo, de acordo com o senso comum, é utilizado para se referir a uma dieta isenta de carnes. Adotar hábitos do vegetarianismo, numa sociedade carnívora, não é tão simples, sendo as dificuldades apontadas por quem aboliu a carne das refeições são inúmeras, tais como encontrar produtos de boa procedência, a falta de respeito às práticas e ideologias vegetarianas, bem como a falta de preparo de estabelecimentos que comercialização refeições.

OBJETIVOS

Em virtude disso é que foi realizada revisão integrativa da literatura, sobre a adoção da prática vegetariana e os impactos sociais sofridos por adolescentes vegetarianos.

METODOLOGIA

Para tanto foram utilizados como descritores os termos “mudanças fisiológicas na adolescência”, “vegetarianismo e âmbito social”, “implicações sociais do vegetarianismo”, “mudanças na adolescência” e “adolescentes vegetarianos” nas bases de dados Google Acadêmico e Scielo. Os critérios de inclusão definidos para serem utilizados nesta revisão foram artigos e/ou textos originais, indexados nos referidos bancos de dados, publicados nos últimos dez anos, nas línguas português, espanhol e inglês.

RESULTADOS

Após devidas leituras, 48 referências passaram a integrar esta pesquisa. Compilou-se em três categorias: [1] Mudanças na fase da adolescência; [2] Adolescente vegetariano, desenvolvimento e questões nutricionais; [3] Ser vegetariano e implicações no âmbito social.

CONCLUSÃO

A análise demonstrou que a aceitação social da dieta vegetariana é fator impactante e significativa aos adolescentes, e que é comum que se sintam e sejam excluídos e desrespeitados, o que os vulnerabiliza.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

INTERAÇÕES ENTRE MÃES E SEUS BEBÊS NAS ABORDAGENS TRADICIONAL E BABY-LED WEANING (BLW) DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Autores: BRUNA ANGELO VANICOLLI; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Contato: bruna.vanicolli@usp.br

INTRODUÇÃO

Entende-se que a alimentação infantil deve ser abordada em sua totalidade, contemplando também as relações entre mães e bebês no processo da alimentação complementar. O baby-led weaning (BLW) é uma abordagem para a realização da alimentação complementar pautada na autonomia do bebê. Diferentemente da abordagem tradicional, no BLW, o bebê não é alimentado por um cuidador com o auxílio da colher.

OBJETIVOS

Compreender as características relacionadas às interações entre mães e filhos nas abordagens tradicional (AT) e BLW.

METODOLOGIA

Estudo de abordagem qualitativa, utilizando-se a técnica de observação participante, com duas mães de crianças com idade de 8 a 10 meses, uma que realiza a abordagem tradicional (M1) e outra, o BLW (M2), selecionadas via formulário divulgado em redes sociais.

RESULTADOS

Ambas as mães são semelhantes quanto ao nível socioeconômico, faixa etária, escolaridade, estado civil e tempo de aleitamento materno exclusivo. Em M1, o bebê come sentado no cadeirão à mesa na cozinha, e a mãe mostra preocupação de que o bebê coma toda a comida, o que pode ser notado pelas falas “Cadê o bocão?”/”Mais?”/”Mais um pouquinho?”. O bebê reage abrindo e fechando a boca, quando a mãe lhe mostra a colher. Apesar da refeição ser tranquila, M1 demora para perceber sinais de irritação ou cansaço e retirá-lo do cadeirão. No entanto, a refeição durou menos tempo, pois não houve muita interação do bebê com a comida. Em M2, o bebê come junto à família e, ao final da refeição, a mãe retira o bebê do cadeirão aos primeiros sinais de cansaço. Porém, a duração da refeição foi maior, com o bebê comendo em velocidade mais lenta e experimentando outros aspectos dos alimentos como as cores e formas.

CONCLUSÃO

Tanto para M1 como para M2, as refeições foram tranquilas e com boa comunicação entre mãe e bebê. Entretanto, a refeição BLW foi muito mais extensa, quando comparada com a tradicional. Nessa última, ainda que a mãe não force o bebê a comer, a refeição torna-se um momento passivo, onde o bebê abre a boca esperando para que a mãe coloque a colher com a comida. Em M2, a mãe se comporta como uma facilitadora do momento da refeição do bebê, do qual ele é o protagonista, o que pode ser observado pelos gestos de pegar os alimentos e devolver ao bebê quando este os derruba, e manusear os alimentos para deixá-los em posição mais fácil para que o bebê pegue com as mãos. Na refeição com abordagem tradicional, houve uma preocupação maior para que o bebê comesse mais, enquanto que no BLW priorizava-se a comensalidade.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

INTERNET COMO FACILITADORA DO PREPARO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE DOMÉSTICO: PERCEPÇÕES DE ADULTOS JOVENS

Autores: ISABELLE SCHROEDER BOURLEGAT; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; ANICE MILBRATZ CAMARGO; MOIRA DEAN; GIOVANNA M R FIATES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Contato: anice.camargo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O hábito de cozinhar é recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, se associa a uma melhor qualidade da dieta, promove o desenvolvimento de relações pessoais e estabelece identidades culturais mais fortes. No entanto, nas sociedades ocidentais vem ocorrendo um enfraquecimento na socialização culinária entre gerações, fazendo com que ocorra uma redução na transmissão de conhecimentos culinários para os adultos jovens. Ao mesmo tempo, a internet tem se destacado como fonte de informação sobre culinária para indivíduos nesta faixa etária, sugerindo-a como potencial facilitador do processo de aprendizagem. Não se sabe, no entanto, quais as percepções de adultos jovens sobre este papel.

OBJETIVOS

Identificar como adultos jovens interagem com a internet no contexto do preparo de alimentos no ambiente domiciliar.

METODOLOGIA

Entrevistas abertas com adultos jovens (19-24 anos) de ambos os sexos que tinham o hábito de cozinhar em suas casas. As entrevistas foram transcritas verbatim e analisadas por meio de análise temática indutiva. CEPSH/UFSC – 1.723.746

RESULTADOS

Participaram do estudo dez indivíduos, sete não moravam com os pais, oito eram universitários, seis eram mulheres, todos eram solteiros. A maioria relatou gostar de cozinhar e gostar da comida preparada por eles (n=7), os demais relataram o oposto. Os temas que refletiram as percepções dos participantes quanto ao papel da internet como facilitadora do preparo de alimentos no ambiente doméstico foram (1) Aprendendo como fazer – os participantes relataram que a internet ajudou a desenvolver habilidades culinárias para o preparo de alimentos específicos e de receitas apreciadas por eles; (2) Inspirando-se para ter variedade na cozinha - os participantes relataram usar a internet para ter ideias de como usar os ingredientes que têm em casa, variar as refeições e buscar sobre receitas saudáveis. Também relataram seguir nas redes sociais chefes de cozinha considerados por eles como “inspiradores”; (3) Reproduzindo, adaptando e modificando receitas – os participantes falaram sobre pesquisar na internet adaptações no preparo de receitas quando não tinham ingredientes ou equipamentos necessários para executá-las.

CONCLUSÃO

A internet, como agente de socialização culinária, mostrou ter um papel facilitador para o preparo de alimentos no ambiente doméstico por adultos jovens.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES NA PRIMEIRA INFÂNCIA DO INTERIOR DE SÃO PAULO

Autores: LUÍZA AMARAL VILELA; FLÁVIA RODRIGUE GONÇALVES; KAREN BARRETO AMARAL; ELEN LÚCIA BAGATINI S FERRO; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA

Instituição: Universidade de Franca (Unifran)

Contato: luiza_vilela@outlook.com

INTRODUÇÃO

A educação nutricional na primeira infância pode aumentar as chances de as crianças praticarem bons hábitos alimentares, e também a propagação do conhecimento, visto que crianças são excelentes carreadores de informações. Vale ressaltar que toda orientação nesta fase é importante por haver declínio na ingestão de alimentos saudáveis e grande preferência por guloseimas.

OBJETIVOS

Avaliar os resultados da orientação nutricional sobre as mudanças nos hábitos alimentares e no perfil antropométrico de crianças na primeira infância, em uma cidade no interior de SP.

METODOLOGIA

Fizeram parte deste estudo, 87 crianças de dois a cinco anos, matriculadas em uma escola pública e outra privada, dividindo assim dois grupos. As intervenções aconteceram durante oito meses, e foram feitas através de palestras e dinâmicas em grupo. Aos pais e/ou responsáveis foi entregue um questionário contendo perguntas que visaram entender os hábitos alimentares e também as condições socioeconômicas da família. Foi calculado o Índice de massa corporal (IMC) de cada participante e a classificação do estado nutricional de acordo com as curvas da OMS (2006). A metodologia estatística inicial foi realizada por meio dos testes de normalidade de D'Agostino e Peterson e teste Fde igualdade de variâncias.

RESULTADOS

Os grupos de crianças foram comparados entre si e não apresentou diferenças significativas no valor de IMC, mas quando comparados os valores do início e termino do projeto, houve uma melhora importante e no IMC de 19,54% das crianças. Em relação aos hábitos alimentares foram detectadas mudanças positivas nas escolas.

CONCLUSÃO

Dos resultados apresentados observa-se um resultado positivo para a mudança dos hábitos alimentares das crianças de ambas as escolas, não havendo diferença significativa no desempenho entre escola privada e públicas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

LANCHE SEGURO: ANÁLISE DA APLICABILIDADE DA LEGISLAÇÃO E CONHECIMENTO EM PREVENÇÃO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - UM ESTUDO REALIZADO NOS QUIOSQUES DA PRAIA DE SANTOS, SP

Autores: MARISA M. VILELA SZABO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

Instituição: Unifesp - Campus Baixada Santista

Contato: marisaszabo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O número de pessoas que realiza as refeições fora de casa é crescente, assim os quiosques de Santos assumem papel importante no atendimento ao turista e a população em geral. O município estabelece parâmetros para a regularização dos permissionários com base no Código de Posturas, em vigor desde 1968, porém muitos progressos aconteceram na legislação sanitária desde então. No caso em questão estaremos descrevendo a comida de rua em Santos, sua história, as condições higiênicas sanitárias do local e o conhecimento dos manipuladores e proprietários quanto ao risco da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

OBJETIVOS

Promover o conhecimento das normas higiênico-sanitárias aos permissionários em quiosques do município de Santos

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em etapas. A primeira foi uma pesquisa documental, onde foram utilizadas as principais legislações municipais e estaduais específicas para a produção de alimentos. Na segunda etapa foi realizada uma pesquisa descritiva de levantamento e pesquisa ação, onde as condições higiênico-sanitárias foram avaliadas em quinze quiosques. Em seguida foi feita uma entrevista que procurou identificar o nível de conhecimento de proprietários e manipuladores em prevenção das doenças transmitidas por alimentos, e suas principais dificuldades.

RESULTADOS

O Código de Posturas está desatualizado, quando comparado à Portaria CVS 5 (2013) e a Resolução RDC 216 (2004). Os resultados da aplicação da lista de verificação, demonstraram que muitos itens permaneceram em não conformidade com a Portaria CVS5 (2013). Na entrevista observou-se que os manipuladores sabem os principais fatores causadores das doenças transmitidas por alimentos. Finalizando o estudo, foi realizado o Curso de Higiene e Manipulação, onde o conteúdo rogramático foi estabelecido com base na portaria CVS5 (2013), uma vez que não há legislação específica para a implementação de boas práticas para o segmento, no município de Santos

CONCLUSÃO

A conclusão é que, embora os permissionários saibam os procedimentos na teoria, não os exercem na prática, evidenciando a necessidade de treinamentos mais frequentes, que os façam reconhecer todos os perigos inerentes à manipulação de alimentos. Sobre a legislação que rege todos os procedimentos, de onde surgiram as boas práticas, são necessárias adequações, de modo que, seja totalmente aplicável aos quiosques das praias de Santos

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

LANCHEIRA SAUDÁVEL - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ESCOLA PRIVADA

Autores: CANDICE DE O. AIRES SOUSA; GEÓRGIA BEZERRA DE MELO GARCIA; CLEYTON FARIAS M. DE ARAÚJO; MARIA EDUARDA SILVINO LAGES; RAYSSA TORRES DO NASCIMENTO; LORENA DOS SANTOS TINOCO

Instituição: Centro Universitário do Rio Grande do Norte UNI-RN

Contato: candiceaires@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A educação é uma ferramenta primordial para o processo de capacitação do indivíduo, no qual possibilita agir de forma consciente diante de novas situações de vida. O papel do nutricionista como educador é demais valioso no campo escolar, pois é de sua competência privativa, o exercício desse processo educacional. A fase escolar e educação infantil são épocas de consolidação de um processo de introdução alimentar, que se iniciou na "primeira infância", onde a fase de experimentar novos alimentos já deve ter sido superada. O ambiente escolar é de fundamental importância para a criança, que consegue por meio de observação dos colegas, abstrair novos conhecimentos e experiências diárias.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como finalidade apresentar como deve ser montada uma lancheira saudável para público da educação infantil, de uma escola particular.

METODOLOGIA

Foi realizada uma ação educativa (17 crianças) da educação infantil de uma escola particular de Natal. Foram utilizados fantoches para a realização do teatrinho, no qual foi verificado o conhecimento prévio sobre alguns alimentos. Depois, foram apresentados brinquedos em formato de alimentos para as crianças mostrarem os de maior predileção. Após a realização do teatro de fantoches e a explicação sobre alimentos nutritivos, foi demonstrado como se deve montar uma lancheira mais saudável. Através de uma dinâmica em sala, de uma seleção feita por eles, dos brinquedos, de quais alimentos passarão a fazer parte de suas lancheiras.

RESULTADOS

Com os fantoches e brinquedos, foi possível analisar o que conheciam e perceber que algumas frutas são mais consumidas diariamente no lanche escolar. O consumo de iogurte de frutas é muito marcante, e eles associam ser saudáveis pela presença do sabor de fruta na composição. No momento da montagem da lancheira, foi percebido que eles conseguiram apreender o que realmente deve ser levado para escola (frutas, torradas sem embutidos, pipoca, bolo caseiro, iogurte natural, etc.), onde, através da escolha dos brinquedos, houve reposta imediata aos mencionados durante a ação educacional como corretos.

CONCLUSÃO

Foi obtido um resultado satisfatório, pois a maioria das crianças conseguiu compreender, que é necessário incluir diariamente frutas em suas lancheiras e associar a outros alimentos mais naturais. Algumas ainda apresentaram a compreensão de que qualquer que seja os alimentos associados à fruta (mesmo os industrializados), são saudáveis.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

MAPEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DISTRIBUIDORES DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN NA REGIONAL DO BOA VISTA, CURITIBA: POSSÍVEIS DESERTOS ALIMENTARES PARA CELÍACOS

Autores: ISADORA CAROLINE DAMASIO; CILENE DA SILVA G RIBEIRO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Contato: giselepr@terra.com.br

INTRODUÇÃO

Os desertos alimentares, em seu conceito, retratam espaços geográficos em que alimentos saudáveis à população não estão disponíveis à mesma, seja pelo não acesso físico, financeiro e/ou pelo fato do desconhecimento da população quanto aos espaços de distribuição.

OBJETIVOS

Por ser uma abordagem bastante voltada à alimentação, esta pesquisa objetivou identificar possíveis desertos alimentares para pessoas que apresentam sua dieta restrita a alimentos com glúten, ou seja, pessoas com doença celíaca, em uma regional administrativa e de abastecimento do município de Curitiba

METODOLOGIA

Para tanto, foi realizada uma adaptação do conceito de desertos alimentares, incluindo para este público a presença ou não de alimentos sem glúten, bem como a variedade de produtos distribuídos e os valores financeiros dos mesmos. Tendo a espacialização dos bairros que pertencem à regional em estudo, foram identificados, em primeira fase da pesquisa, todos os estabelecimentos que oferecem alimentos e/ou produtos alimentícios à população, sendo eles: padarias, supermercados, mercados, lanchonetes, mercearias, postos de gasolina, quitandas, farmácias e armazéns da família. Na segunda etapa da pesquisa, ocorreu a verificação in loco dos estabelecimentos, com objetivo de identificar se eram disponibilizados alimentos e/ou produtos alimentícios direcionados ao público celíaco, e suas variedades e preços de venda.

RESULTADOS

Com essas informações e o mapeamento, as análises para reconhecer a existência de desertos alimentares puderam ser realizadas, tendo sido caracterizada insegurança alimentar em determinados espaços físicos da regional, seja porque os alimentos não estão disponíveis em muitas localidades, seja porque os valores de aquisição são elevados para determinados estratos da sociedade, seja porque a variedade de alimentos não supre as necessidades e desejos destes indivíduos. Foram identificados 195 estabelecimentos, distribuídos em cinco dos bairros da regional, sendo que em apenas 18,97% dos mesmos são comercializados produtos sem glúten. Além disso, em algumas regiões, a distância que os indivíduos precisam percorrer para chegar até os locais distribuidores de alimentos sem glúten é maior que 1 km.

CONCLUSÃO

Como o doente celíaco tem como única forma de tratamento a dieta isenta em glúten, não ter acesso a estes alimentos caracteriza-se como uma questão de insegurança alimentar e nutricional e um desrespeito ao direito humano a alimentação adequada.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

MOTIVOS DO BAIXO CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS/LEGUMES EM MULHERES COM ELEVADA PREVALÊNCIA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

Autores: CAMILLA C DE SOUZA CHEROL; LÍVIA GOMES DE OLIVEIRA; ROBERTA TEIXEIRA DE OLIVEIRA; LETÍCIA DA SILVA SOUZA; ROSANA SALLES COSTA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Contato: camillacherol@gmail.com

INTRODUÇÃO

As mulheres assumem o papel de responsável pela alimentação no domicílio, implicando nos seus hábitos alimentares e da família [1,2]. Torna-se relevante investigar o consumo de alimentos saudáveis em meio à incerteza do seu acesso em quantidade e qualidade suficientes [3].

OBJETIVOS

Caracterizar o estado nutricional e os motivos do baixo consumo de frutas e verduras/legumes de mulheres com elevada prevalência de insegurança alimentar.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados baseline da pesquisa maior intitulada “Pobreza Extrema, Insegurança Alimentar e Políticas Públicas: estudo longitudinal de famílias atendidas pelo Programa Bolsa Família” realizado entre novembro/2014 a março/2017. Investigou-se 214 mulheres entre 20 a 59 anos de idade [4] residentes em 206 domicílios. Para o estado nutricional considerou-se o índice de massa corporal (IMC) e o perímetro da cintura [4,5]. O consumo de frutas e de legumes/verduras foi investigado com perguntas fechadas e para as respostas negativas foram considerados os motivos. Foram calculados média, proporções e intervalos de confiança (IC95%). As análises foram realizadas no Stata 13.0.

RESULTADOS

As participantes apresentaram idade média de 32±8,6 anos e residiam em domicílios com elevada prevalência de insegurança alimentar (90,3% [IC95% 85,4-93,7]). A maioria das mulheres apresentou algum grau de obesidade (40,1% [IC95% 33,5-47,0]) segundo o IMC e 70,0% (IC95% 63,2-75,9) possuíam perímetro da cintura acima de 80 cm, caracterizando risco aumentado para doenças cardiovasculares [4]. Cerca de 65,1% (IC95% 58,4-71,2) consideraram sua alimentação como não saudável, tanto que 76,9% (IC95% 70,1-82,1) afirmaram não consumir frutas pelo menos 5 vezes na semana e que não fossem em forma de sucos e refrescos. Destas, 49,4% (IC95% 41,6-57,2) referiram o motivo de não consumo porque consideram esses alimentos caros. O consumo de verduras/legumes pelo menos 5 vezes por semana (que não incluíssem batata, inhame, aipim e outras raízes) também foi baixo (38,2% [IC95% 31,9-45,0]) grande parte pelo motivo de serem difíceis de comer (53,2% [IC95% 44,3-62,8]).

CONCLUSÃO

Os resultados descrevem um perfil de mulheres com estado nutricional inadequado, com elevado risco para doenças e de hábitos alimentares não saudáveis, devido ao baixo consumo de frutas, verduras/legumes. São necessárias medidas que possibilitem famílias de baixo poder aquisitivo terem acesso aos alimentos saudáveis e com maior valor nutricional.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

NÍVEIS SÉRICOS DE FERRITINA EM IDOSOS DE UMA COORTE POPULACIONAL: RESULTADOS PRELIMINARES

Autores: FÉLIX JESUS NEVES; LUCIANA YUKI TOMITA; ÂNGELA SUN LI WU; MARCELO MAPURUNGA; MARCELO DEMARZO; JULIANA ALEXANDRE PINTO; ANA CLÁUDIA BONILHA; SOLANGE ANDREONI; LUIZ ROBERTO RAMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Contato: felixnevesjr@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A deficiência de ferro é um dos principais distúrbios nutricionais que acometem a população idosa, estando associada a transtornos cardiovasculares, alterações hematológicas e neurológicas, déficit cognitivo e redução da força muscular. Analisar as reservas de ferro e os fatores associados é fundamental no processo de prevenção desses agravos, favorecendo o envelhecimento ativo.

OBJETIVOS

Descrever os níveis séricos de ferritina e analisar variáveis demográficas associadas em idosos acompanhados pelo estudo prospectivo Projeto Epidemiologia do Idoso (EPIDOSO).

METODOLOGIA

Foram analisados 97 idosos, selecionados para este estudo através de amostragem por conveniência, de um universo de 682 pessoas. Este universo é composto por idosos de classe média alta e com elevado nível de escolaridade. Foram excluídos aqueles com déficit cognitivo moderado ou grave (Clinical Dementia Rating ≥ 1,0) e com diagnóstico de doenças que afetam a absorção de ferro. A dosagem de ferritina foi realizada em laboratório através de análise sorológica utilizando o método de quimioluminescência. Foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão e realizado o teste t de Student para verificar se as médias de ferritina nas categorias das variáveis analisadas apresentavam diferenças significantes. Utilizou-se o método de regressão linear múltipla para observar o efeito conjunto do sexo e da idade nos valores de ferritina. Foi considerado nas análises um valor de valor alfa de 95%.

RESULTADOS

A maioria dos participantes foi do sexo feminino (74,0%), com média de idade de 75,7 anos (SD = 6,4). A média global de ferritina foi de 116,83 ηg/mL (SD = 75,61). Foi encontrada diferença estatisticamente significativa entre os sexos (p-valor = 0,003). A regressão linear múltipla evidenciou que os homens apresentaram maior concentração de ferritina, coeficiente de 58,53ηg/mL (SD = 17,28; IC95% = 24,65, 92,39).

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo mostram que homens com 60 anos de idade ou mais apresentam maiores níveis séricos de ferritina que as mulheres de mesma faixa etária. Considerando o atual padrão demográfico de rápido crescimento da população idosa no Brasil, é necessária a produção de mais dados que estabeleçam relação entre níveis séricos de ferritina e saúde do idoso, visando fortalecer as ações públicas de prevenção contra a deficiência de ferro, principalmente em mulheres, buscando o alcance ou recuperação da sua independência.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

OFICINA CULINÁRIA E ATIVIDADE EDUCATIVA ALUSIVA AO DIA DA SAÚDE E NUTRIÇÃO

Autores: BÁRBARA LILIANE CARDOSO COSTA; LÍLIA MAGNO ABREU TEIXEIRA; THIAGO CALADO SOSINHO; ROSÂNGELA SANTOS DA SILVA; THAÍS OLIVEIRA C GRANADO SANTOS; XAENE M. F. D. MENDONÇA

Instituição: Universidade Federal do Pará

Contato: rosansil@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O uso de substâncias como o álcool e outras drogas podem gerar vários prejuízos à saúde dos usuários destas substâncias psicoativas, destacando-se as consequências nutricionais, pois o uso constante dessas substâncias pode comprometer o estado nutricional em decorrência das alterações na ingestão de alimentos, no metabolismo e de peso.

OBJETIVOS

Descrever as etapas de uma atividade educativa e oficina culinária alusivas ao "Dia da Saúde e Nutrição" e promover ações educativas voltadas à alimentação saudável dos usuários de um CAPS AD de Belém-PA.

METODOLOGIA

Foram elaboradas uma oficina culinária e uma atividade educativa alusivas ao Dia da Saúde e Nutrição. Para isso, foi preparada uma torta com talos de couve, cariru e cascas de abóbora com foco no uso integral dos alimentos. Enquanto, a torta assava no forno, foi iniciada a atividade educativa com o tema "Alimento Secreto" em que os usuários de um CAPS AD de Belém-PA deveriam adivinhar quais as frutas impressas no papel de acordo com as características citadas pelo usuário que havia estourado o balão e, em seguida, os benefícios nutricionais eram expostos.

RESULTADOS

Participaram da programação 10 usuários dde um CAPS AD, todos do sexo masculino, com faixa etária de 20 a 64 anos. A oficina culinária foi realizada com a participação ativa de todos os usuários. As preparações obtiveram um excelente índice de aceitabilidade entre os participantes. Além disto, a torta a partir do uso integral dos alimentos apresenta um adequado valor nutricional por porção (Energia:10 Kcal; Proteínas:1g; Carboidratos: 1,7 g; Lipídios: 0,11 g e Fibras: 0,4 g, valores aproximados). O rendimento da receita foi de 15 porções com 66 g cada e o custo em torno de R$ 15,00, caracterizando um ótimo custo benefício. Com relação à atividade educativa, as características das frutas foram expostas aos usuários e todos conseguiram identificar a qual fruta era relacionada. Ao final, os usuários degustaram as preparações culinárias com sucesso na realização das atividades.

CONCLUSÃO

A Oficina culinária e a atividade educativa contribuíram para o conhecimento dos usuários do CAPS AD acerca do uso integral dos alimentos, além de proporcionar aos usuários uma forma de interação entre os mesmos e que houvesse participação de forma ativa na atividade realizada, possibilitando conhecimento sobre os benefícios nutricionais das frutas.

ISBN: 978-85-87121-52-3

ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL, FISIOTERAPÊUTICO E FARMACOLÓGICO DE PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: CAROLINA LIMA FONTE; DIEGO FELLIPE NASCIMENTO; ROSÂNGELA SANTOS SILVA; JANE ALMEIDA PEREIRA; CAROLINA H. M. A. RIBEIRO; XAENE M.F.D. MENDONÇA

Instituição: Universidade Federal do Pará

Contato: rosansil@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O tratamento para diabetes, pressão arterial, câncer e doença respiratória crônica pode ser de curso prolongado, onerando os indivíduos, as famílias e o sistema de saúde. Os gastos familiares com as DCNT reduzem a disponibilidade de recursos para as necessidades como alimentação, moradia, educação, entre outras. Por sua vez, o impacto socioeconômico das DCNT está afetando o progresso das metas de desenvolvimento do milênio, que abrangem temas como saúde e determinantes sociais (educação e pobreza). Por sua vez, a Educação Interprofissional (EIP) oferece aos estudantes, oportunidades para aprendizado em conjunto com outros profissionais para desenvolver atributos e habilidades necessárias em um trabalho coletivo.

OBJETIVOS

Relatar a experiência de estudantes dos cursos de Farmácia e Fisioterapia com relação ao atendimento de pacientes diabéticos e hipertensos atendidos em uma unidade de saúde de Belém-PA.

METODOLOGIA

Para a avaliação nutricional, foram coletadas as medidas antropométricas de peso e estatura dos usuários de acordo com recomendação da OMS. (WHO, 1995). O peso foi obtido em quilogramas, utilizando balança digital com capacidade de até 150Kg e mostrador com subdivisão de 100g. Quando possível a realização de palestras com caráter orientador, foco na educação nutricional e divulgação dos resultados obtidos. Para as orientações fisioterápicas foram orientados exercícios físicos posturais e ergonômicos. Foram realizadas orientações farmacológicas a partir do rastreamento dos principais medicamentos administrados pelos usuários atendidos, avaliada a interação farmacológica principalmente nos casos de usuários poli medicados. Os dados comportamentais são referentes às informações sobre hábitos de vida, tabagismo, etilismo e atividade física. No que diz respeito ao tabagismo, foi questionado o seguinte: se o indivíduo é fumante, ex-fumante ou se nunca fumou.

RESULTADOS

Participaram da ação usuários diabéticos e hipertensos, 4 (quatro) usuários, de ambos os sexos, sendo 03 (três) com quadro instalado de diabetes e hipertensão e 1 (um) só com hipertensão arterial. Os usuários foram bastantes participativos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a educação interprofissional melhora a colaboração interprofissional dos membros da equipe, proporcionando o aumento da qualidade da assistência aos usuários que procuram as unidades de saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AOS TERMOS TRADICIONAL, ORIGINAL E OUTROS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Autores: PAULA LAZZARIN UGGIONI; JÉSSICA MÜLLER; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; RAFAELA KAREN FABRI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Contato: paulaug25@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Ao longo das últimas décadas percebe-se a valorização de alimentos tradicionais pelos consumidores. Termos como tradicional e outros similares vem sendo inseridos nos rótulos de alimentos comercializados no Brasil, contudo não estão previstos na legislação de rotulagem.

OBJETIVOS

Investigar a percepção de consumidores adultos em relação aos alimentos industrializados com os termos tradicional, original e caseiro em suas embalagens.

METODOLOGIA

Foram realizados 9 grupos focais, guiados por um roteiro semiestruturado com perguntas relacionadas a três terminologias comumente encontradas nos painéis frontais de alimentos industrializados de um estudo censitário realizado em um supermercado do sul do Brasil (tradicional, original e caseiro). Para auxiliar na discussão foram utilizadas embalagens reais de alimentos com os termos. Para inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, realizar compras em supermercados e não ter formação em nutrição. As conversas foram gravadas, transcritas verbatim e submetidas a análise temática. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

RESULTADOS

Participaram 44 indivíduos (20 e 58 anos), sendo 24 do sexo feminino. Segundo os participantes, os termos tradicional, original e caseiro, quando associados alimentos, podem apresentar diferentes conceitos significados. Alimentos com os termos tradicional, original e caseiro estiveram relacionados aos temas: 1) modo de produção; 2) nostalgia e questões temporais; 3) qualidade sensorial; e 4) marketing e (des) confiança. Já o tema saúde esteve relacionado somente ao termo caseiro. Destaca-se que no tema marketing e (des) confiança os consumidores referiram sentir-se confusos ou enganados pelo uso não padronizado dos termos, demonstrando dificuldade destes na compreensão dos termos.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que esses termos presentes nos rótulos dos alimentos podem remeter ao consumidor significados diferentes, uma forma de produção tradicional, caseira, com ingredientes locais/reconhecidos. Ao mesmo tempo, parecem não atender a essas expectativas, visto que são produzidos em larga escala em âmbito industrial. Expressões desse tipo não são permitidas na legislação de rotulagem e parecem estar sendo utilizadas como estratégia de marketing pela indústria alimentícia. Destaca-se a necessidade de ações de fiscalização para que o direito do consumidor a informação seja garantido e este possa fazer suas escolhas de forma mais consciente.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PERCEPÇÃO SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS DE ESTUDANTES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFAFIBE EM BEBEDOURO/SP

Autores: FLAVIA FLORIDE FLAUZINO; JULIANA GREGGIO MARCHIORI

Instituição: Centro Universitário Unifafibe

Contato: jugreggio@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Os alimentos funcionais têm importante papel na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, porém seu emprego na alimentação convencional com este objetivo ainda é pouco aplicado e difundido. Alguns trabalhos sugerem que a aceitação e o consumo destes alimentos estão relacionados às informações divulgadas nos diversos meios de comunicação sobre seus benefícios a saúde e outros, que a população de maneira geral, tem conhecimento distorcido sobre seu papel na alimentação.

OBJETIVOS

Objetivou-se neste trabalho avaliar a percepção sobre alimentos funcionais em estudantes de diferentes cursos de uma Instituição de Ensino Superior no município de Bebedouro (SP).

METODOLOGIA

Foram selecionados cento e noventa e dois participantes (192) de dezesseis (16) cursos do Centro Universitário UNIFAFIBE, sendo doze (12) estudantes de cada curso. Utilizaram-se dois questionários: o questionário para caracterização dos participantes e o Questionário para Avaliação da Percepção Sobre Alimentos Funcionais (QAPAF), proposto por Oliveira *et. al* (2016). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Unifafibe (nº 3.317.454). As perguntas compõem-se em afirmações respondidas numa escala de Likert de 5 pontos sendo os pontos de extremos 1 e 5, sendo o ponto de 1 (“discordo muito”) e o ponto de 5 (“concordo muito”). A Pontuação total foi obtida pela soma das pontuações de todas as perguntas que podem variar de 0 a 85.

RESULTADOS

A média de idade dos participantes foi de 21,5 anos (±2,9), sendo assim um público jovem e que não participa da elaboração das refeições, pois o maior responsável por esta atividade reportado nesta pesquisa foram as mães (67,8%). A atitude dos participantes foi positiva, pois, apenas duas respostas apresentaram pontuação abaixo de três (3) pontos e a pergunta com maior média foi “Os alimentos funcionais são capazes de melhorar o meu bem-estar? ”, com 4,24 pontos. Quanto a percepção sobre os alimentos funcionais o curso de Bacharel em Direito apresentou conduta mais positiva com 64,8 pontos e o menor foi o Curso de Engenharia de Produção (58 pontos). A média geral dos cursos foi 61,7 pontos (±1,8).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a percepção dos jovens deste estudo sobre alimentos funcionais é positiva, porém ainda existe a necessidade de maior divulgação acerca de seus benefícios a saúde e que ela não está relacionada com a área profissional dos estudantes.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PERCEPÇÕES DE ADULTOS JOVENS QUE GOSTAM E QUE NÃO GOSTAM DE COZINHAR SOBRE O PREPARO DE REFEIÇÕES NO AMBIENTE DOMÉSTICO

Autores: ISABELLE SCHROEDER BOURLEGAT; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; ANICE MILBRATZ CAMARGO; MOIRA DEAN; GIOVANNA M R FIATES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Contato: anice.camargo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira em sua mais nova edição orienta os indivíduos a basear sua dieta em alimentos in natura e minimamente processados, incluindo preparações culinárias feitas em casa. Cozinhar no ambiente domiciliar se associa a uma melhor qualidade da dieta, mas como adultos jovens nas sociedades ocidentais dedicam menos tempo ao preparo de refeições, desenvolvem menos habilidades culinárias, possuem menos confiança e, portanto, menos autonomia do que gerações anteriores. Entretanto, não se sabe quais são as percepções de adultos jovens brasileiros sobre o preparo de refeições no ambiente doméstico.

OBJETIVOS

Conhecer as percepções de adultos jovens que gostam e que não gostam de cozinhar sobre o hábito de preparar refeições no ambiente doméstico.

METODOLOGIA

Entrevistas abertas com 10 adultos jovens (19-24 anos) de ambos os sexos. As entrevistas foram transcritas verbatim e analisadas por meio de análise temática indutiva. CEPSH/UFSC – 1.723.746

RESULTADOS

Sete participantes gostavam de cozinhar e três relataram não gostar. Seis temas surgiram da análise das entrevistas, dos quais cinco comuns aos dois grupos. Cozinhar é... (1) uma necessidade - participantes que gostam de cozinhar apenas sentiam-se obrigados durante a semana, devido às rotinas de trabalho; (2) uma forma de cuidar da alimentação - conhecer os ingredientes das preparações para cuidar da alimentação foi descrito em ambos os grupos como uma motivação; (3) uma forma de aproximar pessoas - cozinhar com os amigos é um momento prazeroso para reunir colegas; (4) se preocupar com o resultado - não gostar da comida preparada desestimula o cozinhar e gostar é um motivador; (5) ter habilidades e saber planejar – para aqueles que não gostam de cozinhar, não dominar as habilidades na cozinha é fator para não se sentir confiante no preparo de suas refeições, ao contrário do primeiro grupo, que descreve como um facilitador. Apenas no grupo de indivíduos que relataram gostar de cozinhar emergiu a percepção: (6) cozinhar é uma forma de relaxar - quando cozinham se sentem tranquilos, relaxam após um dia de trabalho e combatem o estresse da vida cotidiana.

CONCLUSÃO

Várias percepções permeiam o ato de cozinhar em casa. No entanto, os mesmos fatores que poderiam ser facilitadores para quem gosta de cozinhar, foram barreiras para quem não gosta de cozinhar. Somente participantes que referiram gostar de cozinhar perceberam esta prática como “uma forma de relaxar”.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PERCEPÇÕES DE ADULTOS ONÍVOROS SOBRE A DIETA VEGETARIANA

Autores: LAÍS FERREIRA DIAS; LUIZA ANTONIAZZI

Instituição: Universidade Paulista - UNIP

Contato: luizaanutri@gmail.com

INTRODUÇÃO

O interesse pela a dieta vegetariana tem sido crescente. Quando bem planejadas, são adequadas para indivíduos em todas as fases do ciclo de vida. Com o aumento de praticantes de uma dieta vegetariana, há também o aumento de crenças e mitos.

OBJETIVOS

Este trabalho tem como objetivo identificar a percepção de adultos onívoros quanto a dieta vegetariana.

METODOLOGIA

Foi realizado um formulário online com perguntas que definiram o perfil dos indivíduos junto às suas percepções sobre a dieta. A amostra foi composta por 557 adultos onívoros com idades entre 19 a 59 anos.

RESULTADOS

Dentre os 557 participantes que compõem a pesquisa, 63,7% (n=355) são mulheres, com média 28 anos de idade. Quanto às perguntas específicas para definir os conhecimentos sobre a dieta vegetariana, demonstraram uma tendência crescente quanto ao número de vegetarianos que conhecem com as respostas positivas referentes a dieta. Quando perguntados sobre a falta de algum nutriente, 70,37% (n=38) dos indivíduos que conhecem nenhum vegetariano confirmaram esta resposta, enquanto dos que conhecem mais do que seis, 39,34% (n= 48). Os nutrientes de maior escolha foram proteínas, com 33,3% seguido de vitamina B12 (18,2%) e ferro (16%).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a percepção de adultos onívoros quanto a dieta vegetariana ainda se baseia em mitos. O número de vegetarianos que conhecem pôde demonstrar que o contato com indivíduos vegetarianos traz uma opinião mais próxima do que já está consolidado cientificamente. Novos resultados puderam ser gerados para contribuir com discussões futuras.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PERFIL ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE UMA ESCOLA PRIVADA DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: ALICE FIADI; JULIANA CENATTI; MARIA LUISA BRAIDOTTI; THAÍSA LOPES RODRIGUES; ANA CAROLINA COLUCCI PATERNEZ

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Contato: thaisa2000@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O tema do trabalho foi escolhido pela importância de uma boa alimentação na adolescência e sua reflexão na vida adulta, evitando o surgimento de possíveis doenças. Adolescentes passam várias horas do dia na escola, e suas escolhas alimentares influenciam na sua qualidade de vida. O aumento do consumo de produtos industrializados nas cantinas é preocupante, e substituem alimentos naturais

É de grande importância coletar dados que indiquem quais alimentos são consumidos no ambiente escolar, e se estes são trazidos de casa, ou comprados nas cantinas.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil alimentar de adolescentes do Ensino Médio em uma escola privada na cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Utilizaram-se dados de adolescentes de 14 a 18 anos, de ambos os sexos, do Ensino Médio de uma escola particular da cidade de São Paulo. É um estudo transversal realizado na cidade de São Paulo no período de agosto a novembro. Aplicou-se um questionário para coletar dados relacionados à alimentação no ambiente escolar e à prática de exercício, feito durante o intervalo pelos próprios pesquisadores para os alunos de Ensino Médio da escola analisada. O perfil foi avaliado através dos resultados obtidos por meio do questionário, no qual possuía o total de 12 questões, incluindo perguntas abertas e fechadas, abordando fatores como os alimentos que consomem, preços, tempo, realização de atividade física e etc.

RESULTADOS

41 jovens do Ensino Médio responderam ao questionário. Estudo aponta que 26,8% dos alunos entrevistados não se encontram satisfeitos com as opções disponíveis na escola para alimentação. As meninas procuram se importar mais que os meninos com o sabor do alimento e saúde. Por fim, observou-se que a maioria dos jovens se preocupam com sua saúde e seu corpo, visto que a maioria realiza atividade física.

CONCLUSÃO

Sabe-se que atualmente com a internet, devido às informações de acesso mais fácil, os jovens tendem a ter um cuidado maior com sua própria saúde, como se observou neste estudo realizado com os alunos do Ensino Médio de escola particular da cidade de São Paulo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PERFIL NUTRICIONAL E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES INDÍGENAS DO MUNICÍPIO DE DOURADOS-MS

Autores: LÍVIA GUSSONI BASILE; MIRELA GONZALEZ DA SILVA; CLÁUDIA GONÇALVES DE LIMA; AMANDA MARIA GONÇALVES DE LIMA

Instituição: Universidade Federal da Grande Dourados

Contato: liviabasile@ufgd.edu.br

INTRODUÇÃO

As crianças indígenas têm acesso muitas vezes a alimentos de baixo valor nutritivo, perdendo cada vez mais a cultura de se alimentar naturalmente e um conhecimento superficial em relação à alimentação saudável, pela escassez de informações e de devidas orientações nutricionais, desencadeando novos casos de obesidade e permanecendo casos de desnutrição.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional, preferências alimentares e promover a educação nutricional para escolares indígenas.

METODOLOGIA

Foi realizado, semanalmente, durante sete semanas, visitas em uma escola indígena do município de Dourados-MS em turmas de 1º e 2º ano do ensino fundamental, totalizando setenta escolares. Foram efetuadas duas avaliações nutricionais, com aferição de peso e estatura, uma inicial e outra posterior à aplicação das atividades educativas. As atividades foram realizadas na forma de sete oficinas com dinâmicas, orientações nutricionais e conhecimento das preferências alimentares dos alunos. Para classificar o estado nutricional das crianças foram utilizados os indicadores antropométricos, de acordo com as curvas adotadas pela OMS, como o peso para idade, estatura para idade e índice de massa corporal para a idade, expressos em escore-Z. Os temas abordados nas oficinas incluíram apresentação dos alimentos in natura, técnica correta de higienização das mãos e dos alimentos e origem dos alimentos.

RESULTADOS

Quanto aos resultados obtidos na primeira avaliação foi verificado que o peso por idade estava adequado em 94% das crianças, baixo em 3% e elevado em 3%. Quanto a estatura por idade estava adequada em 83% dos escolares, baixa em 17% e o índice de massa corporal para idade estava adequado em 94% das crianças, 3% foram classificados como magreza e 4% como obesidade. Já na segunda avaliação nutricional houve diferença apenas na estatura para a idade, onde estava adequado em 92% das crianças e baixa em 8%. Quanto às preferências alimentares foi observado que 61% dos alunos analisados preferem consumir refrigerantes, 56% alimentos ultraprocessados (fast-food, massas, sorvetes e doces) e 60% frutas.

CONCLUSÃO

Foi possível verificar que o quadro de instabilidade social nessa população ainda permanece, pelos casos de desnutrição e obesidade identificados. Além disso, as crianças indígenas modificaram os seus hábitos alimentares, e por mais que a preferência por frutas permaneça, a preferência por refrigerantes e ultraprocessados também é expressiva.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PERFIL NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE INDIVÍDUOS COM LESÃO MEDULAR PRATICANTE DE ATIVIDADE FÍSICA

Autores: JULIANA MOURA DE SAMPAIO ARRU; LÍDIA PEROLA GOLDMAN IRONY; MARINA FIGUEIREDO SILVA NASCIMENT; CLARA KORUKIAN FREIBERG

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Contato: ju-arruda@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A incidência de lesão medular aumentou significativamente nos últimos anos, tornando-se, assim, um problema de saúde pública. No mundo, a incidência é cerca de 15 a 40 casos por milhão de habitante/ano. Quando ocorre um stress físico excessivo e prolongado, há o comprometimento da medula com consequente perda de sensibilidade e do controle motor, resultando em alteração da composição corporal e do metabolismo energético. Nesse sentido, destaca-se a ocorrência de atrofia muscular e redistribuição da gordura corporal, com maior infiltração de gordura intramuscular favorecendo a resistência à insulina. Além disso, tais alterações elevam a predisposição a doenças associadas como HAS, dislipidemias e doenças cardiovasculares

OBJETIVOS

Objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional e a predisposição de risco cardiovascular de indivíduos portadores de lesão medular praticantes de exercício físico

METODOLOGIA

Foram avaliados 52 homens com idade entre 19 e 59 anos, praticantes de exercício físico, portadores de lesão medular e frequentadores do Centro de Referência em Desenvolvimento de Halterofilismo (CRD)/CETE-UNIFESP.

RESULTADOS

Apenas 3,8% dos participantes mencionaram o diagnóstico prévio de DM e HAS, enquanto nenhum participante referiu diagnóstico de doença cardiovascular. Embora 67,3% dos participantes apresentassem classificação de eutrofia, segundo o IMC. Considerando a CC como classificação de risco cardiovascular, 46,2% dos atletas foram classificados com risco. Verificou-se que apenas 15,3% da população apresentavam % de gordura corporal entre médio e excelente. Quando avaliado o risco para doença cardiovascular associando as medidas de IMC com a CC, observou-se que 46% foram classificados com risco ($p<0,005$). A ingestão calórica média foi de 1983,6 Kcal (± 812,1), considerando as necessidades médias de 2822,6 Kcal (± 478,9). Apresentaram ingestão normoprotéica (27%), normoglicidica (47%), normolipidica (26%). No que diz respeito à alimentação, com base na referência da USDA (2015), a população estudada apresentou um baixo consumo calórico e de fibras (16,35g).

CONCLUSÃO

Com os resultados encontrados, sugere-se a realização de ações visando à educação nutricional e que estejam de acordo com as condições e composição física dos participantes, adaptado ao exercício físico praticado. Para isso seria fundamental a participação de uma equipe multidisciplinar composta por fisioterapeutas, médicos, psicólogos e nutricionistas para alcance da melhora do desempenho esportivo.

ISBN: 978-85-87121-52-3

PERFIL SÓCIOECONÔMICO DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE

Autores: REGINA MÁRCIA S. CAVALCANTE; TAMIRES AMARO RODRIGUES; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: reginalunna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A gestação e adolescência são momentos da vida que implicam inúmeras transformações e que são etapas importantes para o desenvolvimento individual e a perpetuação da espécie humana. Entretanto uma gestação precoce representa sérias complicações, haja vista que ultrapassa os estágios da maturação, além de impactar a vida das adolescentes, adiando e limitando as oportunidades de crescimento e engajamento destas jovens na sociedade, instituindo um dos amplos problemas de saúde pública no Brasil

OBJETIVOS

Identificar o perfil socioeconômico de gestantes adolescentes atendidas em atenção primária de saúde

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo de abordagem quantitativa e qualitativa desenvolvido com 22 gestantes adolescentes atendidas na atenção primária em município do interior do Piauí, em abril de 2018, nos dias das consultas de pré-natal, nas próprias UBS. Os dados foram coletados utilizando formulários semiestruturados elaborados pelos pesquisadores, abordando dados socioeconômicos. A pesquisa foi aprovada pelo CEP/UFPI/CSHNB com parecer consubstanciado número 2.603.109

RESULTADOS

As gestantes adolescentes estudadas, apresentaram como média de idade 16,7 anos, com mínima de 14 e máxima de 18 anos. Quanto à escolaridade o maior percentual (63,6%)das adolescentes tinha ensino fundamental completo e, em iguais percentuais (18,2%) ensino médio incompleto e ensino médio completo. Em relação à renda familiar mensal, 54,5% das gestantes tinham entre 1 e 3 salários mínimos e as demais viviam com menos de 1 salário mínimo por mês. Vale destacar que quase metade das adolescentes (45,5%)eram beneficiárias de algum programa governamental de apoio à baixa renda. Das gestantes adolescentes estudadas, 54,5% moravam com o cônjuge e 27,2% moravam com os pais ou parentes, com média de 4 pessoas por domicílio.

CONCLUSÃO

As gestantes adolescentes avaliadas tinham baixa escolaridade e renda, sugerindo que a gravidez durante a adolescência tende a emergir em contextos caracterizados pela vulnerabilidade social e pela escassez ou inexistência de oportunidades de capacitação profissionais e de trabalho, sinalizando para a necessidade da existência de políticas públicas que objetivem a inclusão social deste grupo específico.

ISBN: 978-85-87121-52-3

POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: RAIANE MEDEIROS COSTA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; MARIA EUGÊNIA MENDONÇA TAVARES; VIVIANE ANDRADE ALVES; MARIA CLARA S SILVA TORRES; THAMISIA SOUSA PEREIRA; LIANDRA CANDIDO SILVA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Contato: raianemedeiros@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A Lei Nº 12.305, aprovou em 2010 a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), que se refere aos resíduos sólidos (RS) gerados a partir de atividades humanas em sociedade. Um exemplo de impacto ambiental e social se trata do o descarte inadequado desses resíduos gerando o surgimento de lixões a céu aberto e consequentemente proliferação de vetores, transmissão de doenças, poluição visual, dentre outros transtornos ambientais a população. Quanto aos resíduos sólidos orgânicos, grande parte advém de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo os rejeitos alimentares sua predominância.

OBJETIVOS

Demonstrar o volume de RS gerados na produção de refeições de uma UAN universitária e suas estratégias para redução.

METODOLOGIA

Estudo descritivo e exploratório, desenvolvido em uma UAN, que produz três refeições/dia e que possui um plano de Logística Sustentável implantado. Foi utilizado um roteiro para entrevistas com gestores da unidade, de forma a se obter informações quanto à geração de RS e sua destinação.

RESULTADOS

Na UAN analisada os RS são vistoriados e contabilizados diariamente, e sua maior parte ocorre no almoço, no qual são produzidos aproximadamente 1619kg e o RS orgânico gerado é equivalente a uma faixa de 5% a 9% da produção (80-150kg/dia). Como formas de incentivar a redução da geração de RS ocorre semestralmente uma campanha de desperdício (o que gerou uma redução de 17%) e treinamento para os funcionários encarregados de porcionar os alimentos. Para a melhoria da destinação desses resíduos é feita a separação de lixo orgânico e inorgânico nas dependências do UAN, sendo este último direcionado para a coleta numa Unidade de Armazenamento Temporário de Resíduos, localizada na Universidade. Tais medidas são coordenadas pelas nutricionistas do local, realizando o controle do resto-ingesta, além da destinação e a capacitação para os demais funcionários o desenvolverem de maneira correta.

CONCLUSÃO

O desperdício de alimentos reflete nos aspectos ambientais, sociais e culturais; pois para produção de gêneros alimentícios são utilizados: água, energia, terra, logística, trabalho, entre outros. Na UAN foi observada uma conduta adequada com relação ao manejo dos RS, destinação dos mesmos e adoção de estratégias para redução. Entre estas estratégias a mais efetiva foi a Campanha de desperdício, proporcionando sensibilização aos comensais, no entanto é necessário que seja realizada periodicamente para manutenção dos resultados.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA POR PACIENTES COM RETOCOLITE ULCERATIVA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA

Autores: REGINA MÁRCIA S. CAVALCANTE; MAYARA STOREL BESERRA DE MOUR; MURILO MOURA LIMA; JOSÉ MIGUEL LUZ PARENTE; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Contato: reginalunna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A retocolite ulcerativa é uma doença idiopática caracterizada por episódios recorrentes de inflamação que acomete predominantemente a camada mucosa do cólon. A prática de atividade física induz ao aumento de citocinas produzidas pelo tecido muscular (miocinas), as quais tem papel de agente anti-inflamatório. São produzidas pelo músculo estriado esquelético durante a ação mecânica de contração voluntária em resposta ao exercício e estão intimamente ligadas à promoção de saúde do organismo, podendo proporcionar um efeito anti-inflamatório por meio da liberação desses mediadores químicos

OBJETIVOS

Avaliar a prática de atividade física por pacientes com retocolite ulcerativa atendidos em hospital público de referência

METODOLOGIA

Estudo descritivo, transversal realizado com 39 pacientes diagnosticados com retocolite ulcerativa, atendidos em hospital público, referência no tratamento de doenças inflamatórias intestinais no estado do Piauí, no período de janeiro a junho de 2019. Os dados foram coletados por meio de entrevista utilizando formulário estruturado, abordando questões relacionadas á prática de atividade física, na espera de atendimento da consulta médica. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da instituição onde foi realizado

RESULTADOS

Os pacientes com retocolite ulcerativa eram em sua maioria (66,7%) do sexo feminino) e tinham em média 47,9 anos de idade. Mais de três quartos dos indivíduos estudados (76,93%) eram sedentários. Dos que praticavam atividade física, 44,44% caminhavam e 22,22% faziam musculação, na frequência de três vezes por semana

CONCLUSÃO

A maior parte dos pacientes estudados eram sedentários, situação preocupante tendo em vista que a prática regular de exercícios físicos pode reduzir a inflamação no organismo, auxiliando dessa forma no tratamento não farmacológico da retocolite ulcerativa

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UBS EM SÃO VICENTE/SP

Autores: CAMILA GONÇALVES PEREZ; NATALIA SILVA CARREGA; RENATA DORATIOTO ALBANO

Instituição: Universidade Católica de Santos - Unisantos

Contato: rdalbano@ig.com.br

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno (AM) por 2 anos ou mais, sendo exclusivo durante os primeiros seis meses.

OBJETIVOS

Avaliar a prática do aleitamento materno e alimentação complementar (AC) em crianças de até 24 meses de idade.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em 2017, em uma UBS em São Vicente/SP, com responsáveis por crianças entre 0 e 24 meses. Os dados foram coletados via formulário com informações sociodemográficas, saúde, aleitamento materno e alimentação complementar. Análise estatística realizada no Software Stata, teste de proporção Qui Quadrado ou Exato de Fisher, com nível de significância 5%. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unisantos.

RESULTADOS

Participaram do estudo 104 crianças, a maior parte delas < 6 meses. A maioria das mães trabalhou fora durante a gravidez e teve direito à licença maternidade. A maioria das crianças nasceu a termo, peso normal, adequada para os indicadores P/I, P/A e A/I. Em relação ao indicador IMC/I, a maioria apresentou risco de sobrepeso. A maioria das crianças fazia uso de bicos artificiais. A maioria das mães foi orientada sobre o aleitamento materno e sobre a alimentação complementar. A maioria das crianças < de 6 meses não estava em AME, porém, a maioria delas ainda recebia leite materno. Nas últimas 24 horas, a maioria das crianças não consumiu queijo, “comida de panela”, chá e suco de fruta natural, hábitos positivos para a idade ($p<0,05$). A maioria das crianças consumiu frutas, hortaliças, leguminosas, carnes e água pura, alimentos positivos para crianças > 6 meses. Grande parte das crianças não consumiu alimentos industrializados. As mães que tiveram licença maternidade apresentaram maior frequência na prática do AM quando comparada com aquelas que não tiveram, porém, as crianças que usaram bicos artificiais e aquelas cujas mães que receberam orientação profissional referente ao AM possuíram < frequência dessa prática ($p<0,05$). As mães que receberam orientação profissional quanto à alimentação complementar ofereceram alimentos mais saudáveis para seus filhos ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Grande adesão das mães à prática da amamentação, entretanto, o AME não foi tão frequente. A licença maternidade mostrou-se fator protetor do AM, e o uso de bicos artificiais e orientação profissional sobre o AME como fatores contribuintes para o desmame precoce. Grande parte das práticas alimentares das crianças foi considerada positiva, justificado pela orientação adequada de profissionais da saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG: UM ESTUDO COMPARATIVO COM O ESTADO DE MINAS GERAIS E O BRASIL

Autores: LUANA THOMAZETTO ROSSATO; GLAUCYA R. N. FERNANDES; EDILAMAR AP. DE MELO; LAURA C. T. BALIEIRO

Instituição: Instituto Master de Ensino Pres. Antônio Carlos

Contato: luanathrossato@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno exclusivo (AME) tem forte impacto sobre a morbimortalidade infantil. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde, a recomendação de AME é até os seis meses de idade, podendo o aleitamento materno ser prolongado até os dois anos de idade ou mais. Além de proporcionar diversos benefícios à saúde da criança, o AME traz benefícios para a mulher e a sociedade. Apesar da intensa mobilização mundial em prol da amamentação, o desmame precoce e a introdução inadequada da alimentação complementar ainda são práticas frequentes em todo o mundo. Diante dos benefícios promovidos pelo AME e frente ao atual cenário vivenciado pelos lactentes, é de suma importância avaliar as prevalências de AME em todo o país, uma vez que, o precoce desmame e/ ou introdução alimentar podem comprometer a saúde da criança e impactar negativamente no sistema público de saúde.

OBJETIVOS

Descrever prevalência de AME no município de Araguari-MG e compará-la com o estado de Minas Gerais e o Brasil.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo de caráter transversal, com crianças de 0 a 6 meses, acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano de 2018. Os dados foram obtidos a partir da plataforma online, os quais são de domínio público.

RESULTADOS

A prevalência de AME no município de Araguari-MG foi de 52% (n=64), das 123 crianças menores de 6 meses avaliadas. No estado de Minas Gerais e no Brasil foram avaliadas 33227 crianças e 52312 crianças menores de 6 meses, respectivamente. Tanto a nível estadual, quanto a nível nacional, 57% (n= 18946 e 30046, respectivamente) estavam em AME.

CONCLUSÃO

Nota-se que a prevalência de AME no município de Araguari-MG foi menor em comparação ao estado e ao país. Entretanto, em todos os níveis avaliados, a prevalência de AME foi inferior as recomendações da OMS e do Ministério da Saúde.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO ASSOCIADOS A DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS

Autores: LISANDRA NAVES F MACHADO; MARIANA MARTINS MOREIRA; MARIA G FREITAS CARVALHO; MARIA R GONDIM PEIXOTO

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Contato: lisandranaves@gmail.com

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) representam a principal causa de morte no mundo, tanto em países desenvolvidos quanto subdesenvolvidos. Dentre essas estão a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Diabetes Mellitus e alguns tipos de câncer. Atualmente as crianças e adolescentes já apresentam fatores de risco em larga escala como excesso de peso, obesidade, obesidade materna e sedentarismo.

OBJETIVOS

Descrever a prevalência de fatores de risco associados as DCNTs em crianças de 2 a 5 anos de idade de um município de grande porte.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal de base populacional. Os domicílios foram selecionados por amostragem probabilística, por conglomerados de domicílios particulares permanentes. No cálculo amostral foi considerada a prevalência de excesso de peso em 88.290 crianças menores de cinco anos de idade, sendo essa prevalência esperada em 10% e o erro absoluto de 2% (IC=95%). No presente estudo foram analisadas as 276 crianças que se encontravam na faixa etária de 2 a 4 anos 11 meses e 29 dias. Foram acrescidos 20% para eventuais perdas. Foram coletados dados socioeconômicos, antropométricos, de estilo de vida. As análises estatísticas foram realizadas no programa STATA/SE® 12.0. Variáveis contínuas foram descritas em médias e desvio padrão e as categóricas foram avaliadas por meio de frequências e intervalo de confiança, considerando um nível de significância de 5%. Foi realizado teste de normalidade (Kolmogorov-Smirnov) e todas as variáveis apresentaram distribuição normal.

RESULTADOS

Das 276 crianças, 52,5% (n=145) do sexo masculino e 47,5% (n=131) do sexo feminino. A mediana da idade foi de 3,46 (2,95-4,23). Em relação a caracterização socioeconômica, 12,0% das famílias eram de baixa renda e 28,6 das mães possuíam menos que 9 anos de estudo. Quanto aos fatores de risco para DCNT, o excesso de peso foi identificado em 11,2% e o risco de sobrepeso esteve presente em 17,8% da amostra. A obesidade materna estava presente em 18,64% da amostra. Os hábitos de risco, representados pelo tempo em frente à televisão ≥ 2 horas, tabagismo passivo e consumo regular (≥ 5 vezes na semana) de embutidos por dia foram verificados em 48,5%, 27,1% e 10,1% da amostra, respectivamente.

CONCLUSÃO

A prevalência dos fatores de risco para as DCNTs na amostra estudada evidencia a necessidade de intervenções precoces e formulação de políticas públicas para garantir o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças.

ISBN: 978-85-87121-52-3

QUALIDADE NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE CARDÁPIOS: UM OLHAR SOBRE A DIMENSÃO SOCIAL DA SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: AMANDA SILVA BEZERRA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; LARISSA JUCÁ SEABRA; PRISCILLA MOURA ROLIM

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Contato: ingrid.nutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As alimentações ofertadas nestes restaurantes precisam ser saudáveis e sustentáveis, para isso, precisa-se respeitar o tripé da sustentabilidade (econômico, ambiental e social) no planejamento dos cardápios. Considerando a importância da avaliação de cardápios como uma forma de assegurar a qualidade da alimentação ofertada a uma população, o presente estudo se propôs a avaliar a adequação de cardápios praticados em um Restaurante Universitário, de Natal-RN.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional antropométrico de estudantes que compõem a clientela cativa do RU; Avaliar a adequação nutricional e identificar os níveis de processamento dos ingredientes utilizados nos cardápios.

METODOLOGIA

Foi realizada a avaliação antropométrica de estudantes para cálculos do estado nutricional e determinação das necessidades nutricionais e a avaliação nutricional e do nível de processamento dos cardápios do desjejum, almoço convencional e almoço vegetariano do Restaurante Universitário.

RESULTADOS

Na avaliação antropométrica foi encontrado 7,2% de baixo peso, 62,2% de eutrofia, 24,3% de sobrepeso, 6,3% de obesidade. Os cardápios de desjejum se encontram hipercalóricos, hiperproteicos hiperglicídicos e hiperlipídicos. Os do almoço convencional estavam hipocalóricos, hiperproteicos, hipoglicídicos e normoliídícos. E os do almoço vegetariano estavam hipocalóricos, mas estava adequado quanto aos micronutrientes e fibra. Todos com cardápios estavam hiperssódicos. Sobre o nível de processamento dos alimentos viu-se que, no desjejum haviam 24,2% de alimentos in natura, 16% minimamente processados, 44,2% processados e 15,5% ultraprocessados. No almoço convencional 46% dos alimentos utilizados nas preparações eram in natura, 14,4% minimamente processados, 34,7% processados e 5% ultraprocessados. No almoço vegetariano 47,9% eram dos alimentos utilizados nas preparações eram in natura, 12,7% eram minimamente processados, 35,6% eram processados e 5% eram ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Há uma incidência de sobrepeso e obesidade. As refeições do desjejum apresentaram-se hipercalórica e em desequilíbrio quanto à oferta de nutrientes. O almoço convencional apresentou-se hiperproteico e hipoglicídico e normolipídico. O almoço vegetariano encontrava-se hipocalórico e com baixa oferta de macronutrientes. Todos os cardápios têm altos teores de sódio e adequados em relação aos demais nutrientes avaliados. Quanto aos níveis de processamento, foi observada uma oferta elevada de processados e ultraprocessados nos cardápios do desjejum.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

SAÚDE E BEM-ESTAR NO LOCAL DE TRABALHO EM COLABORADORES UNIVERSITÁRIOS: INFLUÊNCIA DA IDADE

Autores: JOÃO PM LIMA; ADA ROCHA

Instituição: ESTESC/GREENUPORTO/REQUIMTE/CITECHCARE/FCNAUP

Contato: joao.lima@estescoimbra.pt

INTRODUÇÃO

Introdução: O bem-estar no trabalho caracteriza a qualidade de vida profissional e pode ser visto como um dos principais determinantes da produtividade a níveis individual, empresarial e social (Hassan, 2009; Kuoppala, 2008). O bem-estar no local de trabalho inclui não apenas a ausência de doença, mas também outros aspetos como o humor ou qualidade do trabalho (Schulte, 2010).

OBJETIVOS

Objetivo: Caracterizar a influência da idade nas variáveis de saúde e bem-estar percecionado em colaboradores universitários.

METODOLOGIA

Metodologia: Foi realizado um estudo observacional de corte transversal. A recolha de dados foi desenvolvida através da aplicação de um questionário autoadministrador. Foram avaliados 513 colaboradores, incluindo docentes e não docentes.

RESULTADOS

Apesar da perceção relativamente ao estado de saúde não parecer ser influenciada pela idade, indivíduos mais velhos relataram mais frequentemente sofrer de doenças crónicas do que os jovens, conforme o relatado por outros autores (Ward, 2013). Os entrevistados com idade entre 30 e 64 anos relataram níveis de stress mais altos do que os mais jovens (p=0,026), possivelmente devido ao stress imposto pela ambição de progressão na carreira (Narahari & Koneru). Por outro lado, os colaboradores com idade entre 18 e 29 anos relatam níveis de humor mais altos, comparativamente aos mais velhos (p=0,006).

CONCLUSÃO

Conclusão: A idade parece exercer influência no bem-estar percecionado, no local de trabalho, especialmente nas variáveis humor e stress, bem como na perceção de doença crónica, sendo os indivíduos mais velhos um grupo sobre o qual se deverá exercer uma maior vigilância.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES DE UM ABRIGO EM SÃO PAULO-SP

Autores: ARIANE BARROS SOARES; LOURENNE GIMENEZ MESQUITA; JESSICA RODRIGUES OLIVEIRA

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi

Contato: arianeb.soares@live.com

INTRODUÇÃO

Os recursos para alimentação em abrigos infantis podem ser limitados. Mesmo que haja doações, é necessário averiguar a segurança alimentar dos menores e os impactos na alimentação nos mesmo.

OBJETIVOS

O presente estudo tem por objetivo analisar a segurança alimentar e nutricional de crianças e adolescentes residentes de um abrigo do município de São Paulo, bem como evidenciar seus impactos na saúde e estado nutricional das crianças institucionalizadas.

METODOLOGIA

Mediante aprovação do comitê de ética da instituição (CAAE: 12975319.7.0000.5492), durante três semanas, participaram da pesquisa 12 menores de 18 anos institucionalizados. O método utilizado para investigar o comportamento alimentar foi observação livre, pesagem das porções dos alimentos consumidos, e para avaliação do estado nutricional dos indivíduos, foram aferidas medidas antropométricas de peso e estatura para classificação por meio das curvas de crescimento para menores de 18 anos (OMS).

RESULTADOS

Foi observado que cereais e verduras são ofertados abaixo do recomendado para adolescentes, segundo a pirâmide infantil, material utilizado para elaboração do cardápio oferecido no abrigo. A quantidade de carnes e leites está abaixo do recomendado tanto para pré-escolares quanto para adolescentes. Contudo, é necessário ressaltar que as crianças >5 anos são responsáveis por suas escolhas alimentares. Não houve consumo de frutas por parte de ambos os grupos, mesmo havendo disponibilidade. As escolhas alimentares se mostraram hipercalóricas e ricas em carboidratos refinados, havendo baixa ingestão de verduras e legumes. A avaliação antropométrica indicou que um terço dos indivíduos apresentavam riscos de sobrepeso ou sobrepeso. Tal resultado evidencia que, apesar das crianças da instituição não apresentarem insegurança alimentar, pode ser observado um comportamento impulsivo no consumo alimentar sendo que o reflexo de tal cenário pode influenciar os menores a aumentar o volume de alimentos e refeições, o que resulta em maior aporte calórico e, consequentemente, sobrepeso. Experiências negativas na infância podem estar relacionadas ao aumento de estresse, que por sua vez, altera hormônios orexígenos (neuropeptídeo Y, leptina, insulina), favorecendo os hábitos obesogênicos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que essa situação pode ser determinante para sobrepeso ou obesidade na vida adulta, evidenciado assim a necessidade de educação alimentar e nutricional voltadas à estes grupos visando mudanças no comportamento alimentar e/ou tratamento precoce.

ISBN: 978-85-87121-52-3

SUB-RELATO DA INGESTÃO ENERGÉTICA AVALIADO NO ESTUDO DE VALIDAÇÃO DA VERSÃO BRASILEIRA DO SOFTWARE GLOBODIET

Autores: PRISCILA SANTANA OLIVEIRA; JÉSSICA LEVY; EDUARDO DE CARLI; FABRICIO NOBILE; DIEGO SOUZA FREIRE; ISABELA BENSEÑOR; PAULO LOTUFO; DIRCE MARIA MARCHIONI

Instituição: Universidade de São Paulo (USP)

Contato: priscilasoliveira@live.com

INTRODUÇÃO

Investigar o consumo alimentar tem relevância bem estabelecida na literatura, no entanto, é reconhecido que os métodos para sua avaliação estão sujeitos a importantes variações e erros de medida, sendo o sub-relato da ingestão energética (IE) um dos mais recorrentes. Esse tipo de viés está sendo avaliado por meio de equações preditivas e por biomarcador de recuperação no estudo de validação da versão brasileira do software GloboDiet – uma plataforma informatizada e internacionalmente padronizada para a coleta de recordatórios alimentares de 24 horas (R24h).

OBJETIVOS

Descrever as estimativas de sub-relato da ingestão energética obtidas por diferentes equações preditivas.

METODOLOGIA

O estudo incluirá 100 voluntários, participantes da terceira onda do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil). Com cada indivíduo, são realizadas medidas antropométricas, dois R24h com o *software* GloboDiet, e um *International Physical Activity Questionaire* (IPAQ - versão 8 curta), para classificação do nível de atividade física (NAF). Em paralelo, um ensaio de água duplamente marcada (ADM) está sendo conduzido como método padrão-ouro de estimativa do gasto energético total. Para as presentes análises, foram adotadas as equações preditivas do sub-relato propostas por Goldberg & Black (2000) e por McCrory *et al.* (2002). Inicialmente, com base nos dados de idade, sexo, peso e estatura, calculou-se a Taxa Metabólica Basal (TMB – Schofield, 1985) e o gasto energético total predito (GETp - Vinken et al., 1999) de cada participante. Para o diagnóstico do sub-relato com a primeira equação, foram adotados três específicos pontos de corte da razão IE: TMB, segundo o NAF dos sujeitos. Já com a segunda equação, os sub-relatores foram identificados a partir de um único ponto de corte, calculado como o limite inferior do intervalo de 2 desvios padrão da razão IE:GETp.

RESULTADOS

Numa sub-amostra de 55 participantes (58,9% mulheres), foram estimadas prevalências de sub-relato da IE de 7% e de 1,75% utilizando as equações propostas por Goldberg & Black (2000) e por McCrory *et al.* (2002), respectivamente.

CONCLUSÃO

Os resultados preliminares sinalizam uma baixa prevalência de sub-relato da IE no estudo de validação da versão brasileira do software GloboDiet. Com a finalização das coletas e análises do presente estudo pretende-se comparar os resultados obtidos por equações preditivas com as medidas de referência obtidas pelo método de ADM.

ISBN: 978-85-87121-52-3

Área: 6. Saúde Coletiva

UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES METODOLOGIAS PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR PÚBLICA

Autores: CAROLINE DE MAMAN OLDRA; HELOISA PIVA SERAGLIO; HELOISA GOMES; ANA PAULA VIEIRA

Instituição: Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Contato: carol_oldra@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Em ambiente hospitalar, o acompanhamento do estado nutricional dos pacientes é de extrema importância. Dentre os métodos utilizados para a avaliação do estado nutricional pode-se destacar a avaliação antropométrica e a avaliação subjetiva global (ASG), os quais são instrumentos capazes de diagnosticar distúrbios nutricionais, bem como auxiliar na realização do melhor método de intervenção, a fim de recuperar e/ou manter a saúde dos indivíduos.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente estudo teve por objetivo analisar a utilização de diferentes metodologias para avaliação do estado nutricional de pacientes atendidos em uma unidade hospitalar pública.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado no período de outubro de 2017 a julho de 2018, com 38 pacientes, de ambos os sexos, hospitalizados na enfermaria de um hospital público localizado no sudoeste do Paraná. O estado nutricional dos pacientes foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal – IMC (Kg/m²), obtido por meio dos dados antropométricos de peso (Kg) e estatura (m), e classificado de acordo com os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (WHO,1998), para adultos e Lipschitz (1994), para idosos; e da ASG, na qual menos de 17 pontos classificava os indivíduos como desnutridos e de 17 a 23,5 pontos com risco de desnutrição (DETSKY et al., 1987). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE sob o CAAE Nº 76323417.2.0000.0107.

RESULTADOS

Do total de participantes, 60,5% (n=23) eram adultos e 65,7% (n=25) pertenciam ao sexo feminino. Em relação aos dados antropométricos, a média de peso entre os adultos foi de 69,1Kg±14,1 e entre os idosos 69,8Kg±18,1. Quando realizado o IMC, 52,2% (n=12) dos adultos e 46,7% (n=7) dos idosos foram classificados com excesso de peso. Por conseguinte, a ASG indicou que 52,2% (n=12) dos pacientes adultos e 73,3% (n=11) dos idosos apresentaram risco de desnutrição. Apesar de não serem observadas diferenças estatísticas entre as duas metodologias, ambas indicaram que a maioria dos pacientes não apresentaram estado nutricional deprimido.

CONCLUSÃO

Deste modo, destaca-se que é de extrema importância o reconhecimento do estado nutricional dos pacientes através de várias metodologias, para que uma intervenção nutricional precoce seja realizada e consiga reduzir o risco de complicações, bem como, melhore a qualidade de vida dos mesmos.

ISBN: 978-85-87121-52-3