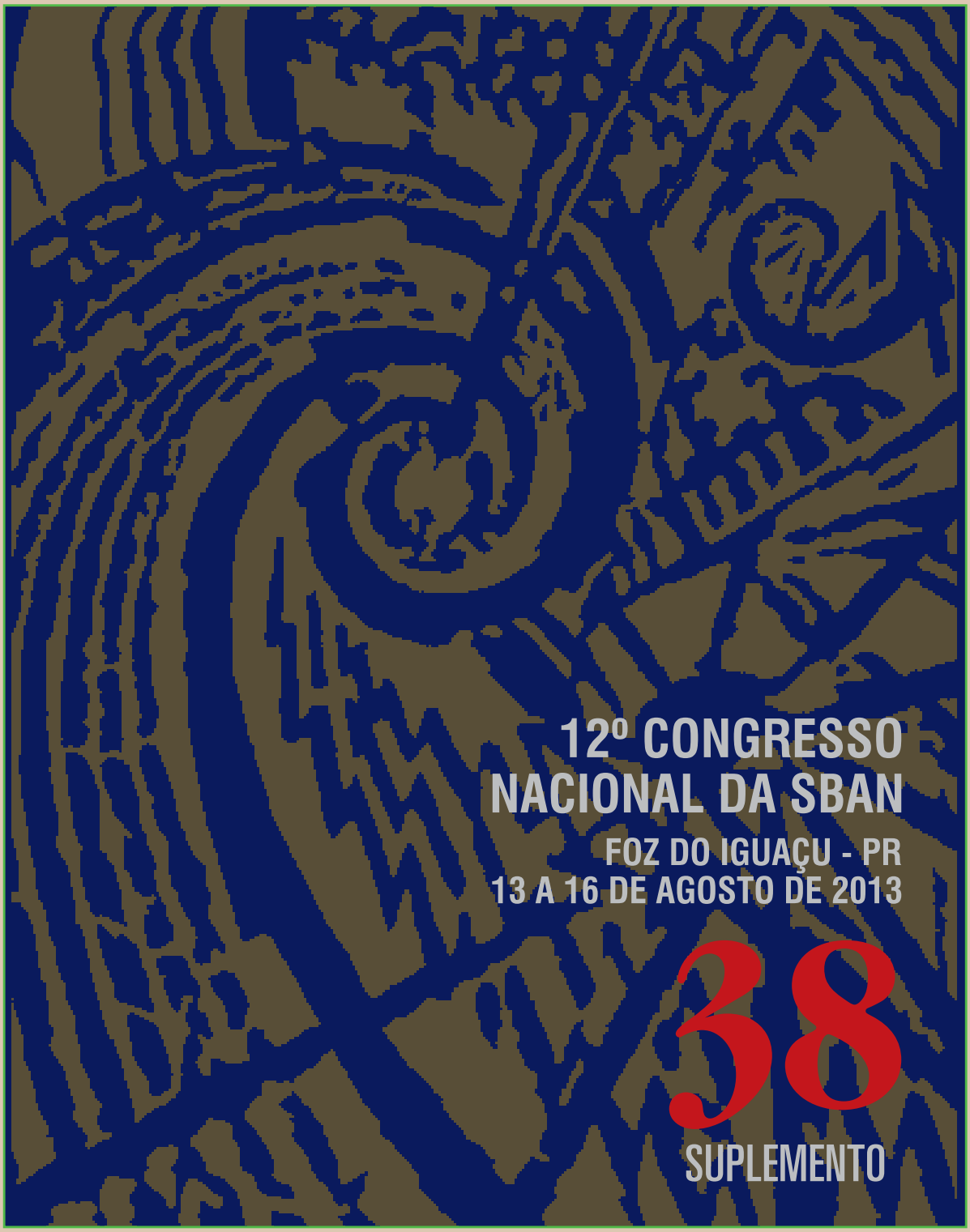
ISSN 1519-8928

Nutrire

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



12º CONGRESSO NACIONAL DA SBAN

FOZ DO IGUAÇU - PR
13 A 16 DE AGOSTO DE 2013

38

SUPLEMENTO

JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

NUTRIRE: REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Editor Chefe / Editor in Chief

Célia Colli - *Editor Científico* - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Editor Executivo / Executive Editor

Fabíola I. Suano de Souza - Faculdade de Medicina do ABC, Santo Andre, SP - Brasil

Editores Associados / Associate Editors

Alceu Afonso Jordão Jr. - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto. Universidade de São Paulo

Deborah Helena Markowicz Bastos - Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo

Dirce M. L. Marchioni - Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo

Eduardo Purgatto - Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Universidade de São Paulo

Jorge Gustavo Velásquez Meléndez - Departamento de Enfermagem Materno-Infantil e Saúde Pública. Universidade Federal de Minas Gerais

Licio de Albuquerque Campos - Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Materno-Infantil. Universidade Federal do Ceará

Lina Yonekura - Faculdade de Saúde Pública. Departamento de Nutrição. Universidade de São Paulo

Marcelo Macedo Rogero - Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo

Marcos Ferreira Minicucci - Faculdade de Medicina de Botucatu. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Marina Vieira da Silva - Escola Superior de Agricultura Luís de Queiroz. Universidade de São Paulo

Paulo Ivo Homem de Bittencourt Jr. - Instituto de Ciências Básicas da Saúde. Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Renata Maria Galvão de Campos Cintra - Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Corpo Editorial / Editorial Board

Alexandre Rodrigues Lobo - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo/ Pós-doutorando

Álvaro Oscar Campana - Faculdade de Medicina de Botucatu/UNESP

Ana Vládia Bandeira Moreira - Universidade Federal de Viçosa

Andrea Polo Galante - Centro Universitário São Camilo

Carla Maria Avesani - Instituto de Nutrição - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Claudia Ridel Juzwiak - Depto. de Saúde, Educação e Sociedade da Universidade Federal de São Paulo

Cristiane Cominetti - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

Cristiane Hermes Sales - Universidade de São Paulo / Doutoranda

Derlange Belizário Diniz - Curso de Nutrição - Universidade Estadual do Ceará

Dilina do Nascimento Marreiro - Centro de Ciências da Saúde - Universidade Federal do Piauí

Elizabete Wenzel de Menezes - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Elizabeth Aparecida Ferraz Silva Torres - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Elizabeth de Souza Nascimento - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Fernando Salvador Moreno - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Franco Maria Lajolo - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Helio Vannucchi - Faculdade de Medicina de Ribeiro Preto/USP)

José Alfredo Gomes Areas - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

José Augusto de Aguiar Taddei - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Maria Aderuza Horst - Centro Universitário São Camilo

Maria Sylvia de Souza Vitalle - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina Mesquita Filho

Nadir do Nascimento Nogueira - Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Piauí

Olga Maria S. Amancio - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Ralf Greiner - Federal Research Institute of Nutrition and Food - Germany

Regina Mara Fisberg - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Rejane Andréa Ramalho - Universidade Federal do Rio de Janeiro

Renata Galhardo Borguini - Embrapa Agroindústria de Alimentos São Paulo

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Semiramis Martins Álvares Domene - Depto. de Ciências da Saúde da Universidade Federal de São Paulo

Sergio Alberto Rupp de Paiva - Faculdade de Medicina de Botucatu/ UNESP

Sophia Cornbluth Szarfarc - Faculdade de Saude Pública da Universidade de São Paulo

Silvia Berlanga de Moraes Barros - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Silvia Eloiza Priore - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Federal de Viçosa

Thomas Prates Ong - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Normalização e indexação

À Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição reservam se todos os direitos, inclusive os de tradução, em todos os países signatários da Convenção Panamericana e da Convenção Internacional sobre os direitos autorais. Não nos responsabilizamos por conceitos emitidos em matéria assinada e também não aceitamos matéria paga em nosso espaço editorial. Os pontos de vista, as visões políticas e as opiniões aqui emitidas, tanto pelos autores como pelos anun ciantes, nem sempre refl etem a orientação desta revista.

The SBAN reserves all rights, including translation rights, in all signatory countries of the Panamerican Copyright Convention and of the International Copyright Convention. The SBAN will not be responsable for concepts expressed in signed articles, and do not accept payed articles. The views, political views and opinions expressed here by authors or by advertisers do not always refl ect the policies or position of the Nutrire. No articles published here may be reproduced or distributed for any purpose whatsoever without the express written permision. Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Nutrire

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

12º CONGRESSO NACIONAL DA SBAN

13 a 16 de Agosto de 2013 | Hotel Mabu - Foz do Iguaçu / PR

ISSN 1519-8928

Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 38, Supl., p. 1-475, agosto 2013

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação quadrimestral/ Published three times to the year
Tiragem/Print-run: 1200
Impresso no Brasil/Printed in Brazil
Capa: Ademar Assaoka
Diagramação: Marcio Pires Lopes

Nutrire: revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição=Journal of the Brazilian Society of Food and Nutrition, São Paulo, SP. v.1, (1990) - São Paulo, SP: SBAN, 2000 -

Quadrimestral.
Resumos em português, inglês e espanhol.
Continuação dos Cadernos de Nutrição, a partir do v. 19/20 (2000).
A partir do v. 31 de 2006 a revista passou a ter periodicidade quadrimestral.

1. Alimentos e alimentação – Periódicos. 2. Nutrição – Periódicos. I. Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN

ISSN1519-8928 CDD 612.305
664.005

É permitida a reprodução de resumos com a devida citação da fonte/ Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

A Revista Nutrire é indexada pelas seguintes bases de dados: CAB, Chemical Abstracts, Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), Peri (Esalq), Periódica e Latindex.

Indice

Apresentação Oral - Concorrente ao Prêmio

PR-01 - APLICAÇÃO DOS MODELOS DE EQUAÇÕES ESTRUTURAIS EXPLORATÓRIOS NO ESTUDO DOS PADRÕES DA DIETA 40

PR-02 - ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA ASSOCIADO AO GUIA ALIMENTAR DIGITAL AVALIAÇÃO DE CONFIABILIDADE 40

PR-03 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K.) SOBRE O ESTRESSE OXIDATIVO E INFLAMAÇÃO EM PACIENTES SOB TRATAMENTO HEMODIALÍTICO 41

PR-04 - EXPRESSÃO HEPÁTICA DE PPAR-A E MENOR QUANTIDADE DE TRIACILGLICERÓIS HEPÁTICOS SÃO REGULADOS PELA ÁCIDO GRAXO SÍNTASE EM RATOS ALIMENTADOS COM ÓLEO DE PEIXE E FRUTOSE 41

PR-05 - LIPÍDIOS ESTRUTURADOS OBTIDOS POR INTERESTERIFICAÇÃO DA TRIBUTIRINA COM O ÓLEO DE LINHAÇA E SUA ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA NA FASE DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE 42

PR-06 - ASSOCIAÇÃO ENTRE SÍNDROME METABÓLICA (SM), POLIMORFISMOS DO RECEPTOR DA VITAMINA D (VDR) E DA ADIPONECTINA 42

PR-07 - EXPRESSÃO DO RECEPTOR DE TNF E SUA ASSOCIAÇÃO COM A PRODUÇÃO DE IL-1ß POR MACRÓFAGOS PERINONEAIS DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS À DESNUTRIÇÃO PROTEICA 43

PR-08 - ASSOCIAÇÃO DO POLIMORFISMO ILE148MET C/G NO GENE PATATIN-LIKE PHOSPHOLIPASE 3 (PNPLA3) À SUSCEPTIBILIDADE A DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA 43

PR-09 - CO-TRANSPORTADORES SÓDIO FOSFATO NA ABSORÇÃO INTESTINAL DE FÓSFORO EM RATOS URÊMICOS 44

Apresentação Oral

OR-01 - ASSOCIAÇÕES DISTINTAS ENTRE CONSUMO DE BEBIDAS ADOÇADAS E PERCENTIS DE IMC NA POPULAÇÃO: ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 46

OR-02 - REDUÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E MODIFICAÇÕES NO PERFIL SOCIO ECONÔMICO DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NOS ANOS 2005 E 2010 46

OR-03 - CONSUMO DE CAROTENOIDES POR BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, CONFORME FAIXAS DE IDADE 47

OR-04 - ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR E SUA RELAÇÃO COM A QUALIDADE DA DIETA DE MORADORES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO ISA-CAPITAL 47

OR-05 - CAROTENOIDES E VITAMINA E DE 20 NOVOS GENÓTIPOS DE SORGO DESENVOLVIDOS PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA 48

OR-06 - ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITOS DE CUMBARU 48

OR-07 - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA (VITIS VINÍFERA L) PRENSADO À FRIO 49

OR-08 - IMPACTO DO CONSUMO REGULAR DE FARINHA DE BANANA VERDE SOBRE O FUNCIONAMENTO INTESTINAL, AVALIADO ATRAVÉS DO QUESTIONÁRIO GASTRO-INTESTINAL SYMPTOM RATING SCALE 49

OR-09 - AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E ASPECTOS NUTRICIONAIS NA HANSENÍASE 50

OR-10 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 SOBRE A ALBUMINA SÉRICA E A INFLAMAÇÃO CRÔNICA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE 50

OR-11 - PRÁTICA DE BINGE ALCOÓLICO ESTÁ ASSOCIADA À SÍNDROME METABÓLICA EM UNIVERSITÁRIAS 51

OR-12 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ZINCO NOS MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO DURANTE QUIMIOTERAPIA EM PACIENTES COM CÂNCER COLÓN/RETAL 51

OR-13 - DIETARY MAGNESIUM RESTRICTION: CHANGES IN WHOLE-BODY COMPOSITION AND TISSUE MAGNESIUM DISTRIBUTION IN RATS 52

OR-14 - IRON DECOMPARTIMENTALIZATION INDUCED BY HIGH-FAT FEEDING IN RATS: A BIOKINETIC MODEL FOR IRON STATUS ANALYSIS 52

OR-15 - REDUÇÃO DAS CÉLULAS OVAIS HEPÁTICAS PELO QUIMIOPREVENTIVO ß-IONONA NA ETAPA DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE INDUZIDA EM RATOS WISTAR PELO MODELO DO HEPATÓCITO RESISTENTE 53

OR-16 - TRATAMENTO COM AÇAÍ ATENUA A RESISTÊNCIA À INSULINA E ESTRESSE OXIDATIVO HEPÁTICO EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA 53

OR-17 - PADRÕES ALIMENTARES DO ALMOÇO DE ADULTOS E IDOSOS PARTICIPANTES DO INQUÉRITO DE SAÚDE ISA-CAPITAL 2008 54

OR-18 - RELAÇÃO DA DENSIDADE ENERGÉTICA E CIRCUNFÊRENCIA ABDOMINAL DE ACORDO COM O RISCO CARDIOVASCULAR - ESTUDO ISA-CAPITAL 54

OR-19 - QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR ELSA-BRASIL: PROPOSTA DE REDUÇÃO E VALIDAÇÃO DA VERSÃO REDUZIDA 55

OR-20 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM UMA COORTE DE GESTANTES 55

OR-21 - O HDL-C E ÁCIDO ÚRICO SÃO PREDITORES DAS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE ADIPONECTINA, EM ADULTOS JOVENS APARENTEMENTE SAUDÁVEIS 56

OR-22 - COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA COMO POSSÍVEIS FATORES PREDITIVOS DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE VASPINA EM ADOLESCENTES 56

OR-23 - ENVOLVIMENTO DOS MICRORNAS NO EFEITO DA OBESIDADE MATERNA NO MÚSCULO ESQUELÉTICO DA PROLE 57

OR-24 - EFEITO ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE SEMENTE DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) NA PROLIFERAÇÃO, CICLO CELULAR E APOPTOSE EM LINHAGEM CANCERÍGENA DE MAMA HUMANO 57

OR-25 - REDE SOCIAL DE APOIO À DOAÇÃO DE LEITE HUMANO SEGUNDO DOADORAS 58

OR-26 - MAIOR CONSUMO DE ENERGIA E GORDURAS NO FIM DE SEMANA - ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009 58

OR-27 - CORRELAÇÃO DE PADRÃO ALIMENTAR DO TIPO “FAST FOOD” ENTRE PAIS E FILHOS NO BRASIL 59

OR-28 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS DE ÁREA RURAL - BRASIL 59

OR-29 - DESNUTRIÇÃO PROTEICA ATIVA A SINALIZAÇÃO DA VIA AUTOFÁGICA REGULADA POR MTOR NA MEDULA ÓSSEA 60

OR-30 - QUALIDADE DA DIETA É FUNDAMENTAL PARA DESENCADEAR INFLAMAÇÃO NO TECIDO ADIPOSO VIA SISTEMA IMUNE INATO VIA TLR-4 60

OR-31 - PARTICIPAÇÃO DO NICHO PERIVASCULAR MEDULAR NO COMPOMETIMENTO DA HEMATOPOESE EM DESNUTRIÇÃO PROTEICA 61

OR-32 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ALECRIM SOBRE O METABOLISMO ENERGÉTICO APÓS INFARTO DO MIOCÁRDIO EM RATOS 61

OR-33 - SUBNOTIFICAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO EM PACIENTES AMBULATORIAIS COM EXCESSO DE PESO E OBESIDADE 62

OR-34 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: O QUE O DESENHO REVELA 62

OR-35 - DIAGNÓSTICO DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS GERADOS EM REFEITÓRIO CENTRAL DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO 63

OR-36 - FATORES INDIVIDUAIS ASSOCIADOS À DEMANDA POR ATENDIMENTO NUTRICIONAL NO SETOR DE SAÚDE SUPLEMENTAR 63

Pôster Comentado

PC-13-001 - MAGNÉSIO DIETÉTICO E SUA RELAÇÃO COM MALONDIALDEÍDO E PARÂMETROS GLICÊMICOS EM DIABÉTICOS TIPO 2 65

PC-13-002 - ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO MAGNÉSIO EM DIABÉTICOS TIPO 2 65

PC-13-003 - EFEITO DO LICOPENO E BETACAROTENO NA VIABILIDADE CELULAR DE LINHAGENS DE ADENOCARCINOMA DE MAMA HUMANO 66

PC-13-004 - ASSOCIAÇÃO ENTRE PADRÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES 66

PC-13-005 - INTERAÇÃO ENTRE OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERLIPÍDICA E COLITE CRÔNICA AUMENTA RECIPROCAMENTE A INFLAMAÇÃO NO TECIDO ADIPOSO E NO CÓLON 67

PC-13-006 - RATAS HIPERCOLESTEROLÊMICAS TRATADAS COM BETA CAROTENO TÊM SUAS QUANTIDADES DE GORDURA E COLESTEROL TOTAL REDUZIDAS NO FÍGADO E ELEVADAS NAS FEZES 67

PC-13-007 - CONSUMO HABITUAL DE ZINCO E MAGNÉSIO PODE SUGERIR CONDIÇÃO DE ESTRESSE OXIDATIVO E DE RESISTÊNCIA À INSULINA 68

PC-13-008 - ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DA DIETA DE ADULTOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE RISCO CARDIOVASCULAR 68

PC-13-009 - ANALISE VETORIAL DE BIOIMPEDÂNCIA EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA: UM ESTUDO CASO-CONTROLE 69

PC-13-010 - ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR (EMAP) PREDIZ O TEMPO DE VENTILAÇÃO MECÂNICA EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO 69

PC-13-011 - EFEITO TERMOGÊNICO DO CONSUMO AGUDO DE CHÁ MATE EM ADULTOS SAUDÁVEIS 70

PC-13-012 - A VARIEDADE DA DIETA ESTÁ ASSOCIADA COM A SÍNDROME METABÓLICA (SM) EM ADULTOS BRASILEIROS 70

PC-13-013 - PARTICIPAÇÃO RELATIVA DOS GRUPOS DE ALIMENTOS NO CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL DE CRIANÇAS DE 6 A 30 MESES, SEGUNDO SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR 71

PC-13-014 - CONSUMO DE CAFEÍNA NO BRASIL 71

PC-13-015 - PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E SUA RELAÇÃO COM A ESPIRITUALIDADE: RESULTADOS PRELIMINARES DE UMA PESQUISA COM ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA 72

PC-13-016 - PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM UMA AMOSTRA DE ADULTOS E IDOSOS CADASTRADOS EM UM PROGRAMA MUNICIPAL DE ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE 72

Autores: LUCIANA CANTO; VIVIAN WAHRLICH 72

PC-13-017 - O IQD-R AVALIA TAMBÉM A INADEQUAÇÃO DE MACRONUTRIENTES? 73

PC-13-018 - AVALIAÇÃO DO PERFIL DIETÉTICO E DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PORTADORES DE FIBROSE CÍSTICA, RIO DE JANEIRO, BRASIL 73

PC-13-019 - FRUTOS PROCESSADOS DA PALMEIRA JUÇARA (EUTERPE EDULIS): UM INCREMENTO SOCIOAMBIENTAL E NUTRICIONAL 74

PC-13-020 - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SUL DO BRASIL 74

PC-13-021 - INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS SOLVENTE, TEMPERATURA E TEMPO NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM SEMENTES DE MARACUJÁ GERADA NO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL 75

PC-13-022 - EFEITO DA CAPSAICINA SOBRE DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL LIPÍDICO EM RATOS 75

PC-13-023 - POTENCIAL NUTRITIVO E FUNCIONAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE COM BOCAIÚVA E BARU 76

PC-13-024 - EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE ÓLEO DE COCO VIRGEM NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS WISTAR RECEBENDO DIETA DE CAFETERIA 76

PC-13-025 - EXPRESSÃO GÊNICA DE RAGE NO TECIDO RENAL TEM EFEITO EVOLUTIVO FRENTE A UMA SOBRECARGA ENERGÉTICA 77

PC-13-026 - ABSORÇÃO DE CÁLCIO EM RATOS GASTRECTOMIZADOS SUPLEMENTADOS COM GALACTOOLIGOSSACARÍDEO E POLIDEXTROSE 77

PC-13-027 - PREOCUPAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E CONSUMO ALIMENTAR: DIFERENÇAS E SIMILARIDADES ENTRE MULHERES COM E SEM TRANSTORNOS ALIMENTARES 78

PC-13-028 - EFEITO DO ÓLEO DE COCO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS REALIMENTADAS COM FRUTOSE 78

PC-13-029 - EFEITO DA "DIETA DA PROTEÍNA" NO TECIDO ÓSSEO DE RATAS 79

PC-13-030 - HIPERVITAMINOSE A POR INJEÇÃO SUBCUTÂNEA DE SUPLEMENTO VETERINÁRIO EM MODELO EXPERIMENTAL 79

PC-13-031 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS DIET E LIGHT 80

PC-14-001 - ANÁLISE DE PARÂMETROS IMUNOISTOQUÍMICOS NA FORTIFICAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO E RISCO DE CARCINOGÊNESE COLORRETAL EM RATOS 80

PC-14-002 - SUPLEMENTAÇÃO DE BETAÍNA REDUZ A PORCENTAGEM DE GORDURA HEPÁTICA E ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA 81

PC-14-003 - AVALIAÇÃO DO STATUS DE VITAMINA D, ANTES E DEPOIS DA SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL E O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSAS INDEPENDENTES 81

PC-14-004 - ASSOCIAÇÃO DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE AVALIAÇÃO DE ADIPOSIDADE CENTRAL COM COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES 82

PC-14-005 - ASSOCIAÇÃO DE DIFERENTES MEDIDAS E ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES 82

PC-14-006 - CONSUMO DE LIPÍDEOS POR INDIVÍDUOS ADULTOS E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESCORE DE RISCO DE FRAMINGHAM 83

PC-14-007 - SUPLEMENTAÇÃO DA DIETA HIPERCOLESTEROLEMIANTE COM A POLPA DE AÇAÍ REGULA A EXPRESSÃO DE GENES HEPÁTICOS DO METABOLISMO DE COLESTEROL EM RATOS 83

PC-14-008 - AVALIAÇÃO BIOQUÍMICA DO ESTADO NUTRICIONAL DE SELÊNIO EM PACIENTES HIV POSITIVO 84

PC-14-009 - DIFERENÇAS EM RELAÇÃO AOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA NAS TRÊS FASES DA ADOLESCÊNCIA 84

PC-14-010 - IMPACTO DO NÍVEL DE RISCO CARDIOVASCULAR NA RESPOSTA METABÓLICA À SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3 85

PC-14-011 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM NO PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMÉTRICO EM PACIENTES COM DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA 85

PC-14-012 - PREVALÊNCIA DE PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ASSOCIADOS EM POPULAÇÃO ADULTA DE BAIXA RENDA 86

PC-14-013 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMO TEMAS TRANSVERSAIS NAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DE PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE REALEZA-PR 86

PC-14-014 - QUALIDADE DA REFEIÇÃO DE JOVENS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO ISA-CAPITAL 87

PC-14-015 - FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM ESCOLARES DE 7 A 14 ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC 87

PC-14-016 - ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGAS ADICIONADAS DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD.) DESENVOLVIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES - SC 88

PC-14-017 - ASSOCIAÇÃO ENTRE AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E PARÂMETROS NUTRIIONAIS E CLÍNICO-LABORATORIAIS EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE 88

PC-14-018 - PERCEPÇÃO DE SAÚDE E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE UNIVERSITÁRIOS PARANAENSE 89

PC-14-019 - ALEITAMENTO MATERNO E PROPORÇÃO DE CRIANÇAS QUE FICAM COM EXCESSO DE PESO EM PROGRAMA GOVERNAMENTAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO 89

PC-14-020 - AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA DE DIFERENTES DOSES DE SUPLEMENTOS DE ÁCIDO FÓLICO EM MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO BRASIL 90

PC-14-021 - AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR APÓS INGESTÃO REGULAR DE REFEIÇÃO CONGELADA ADICIONADA DE INGREDIENTES FUNCIONAIS 90

PC-14-022 - COMPARAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ENTRE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS URBANAS E RURAIS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO 91

PC-14-023 - EFEITO DO COZIMENTO NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE GENÓTIPOS DE FEIJÃO-CAUPI 91

PC-14-024 - OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES DE MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA) POR METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA 92

PC-14-025 - EFEITO DO ÓLEO DE CÁRTAMO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS REALIMENTADAS COM FRUTOSE 92

PC-14-026 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO CUPUAÇU NO DESENVOLVIMENTO DE INTOLERÂNCIA À GLICOSE INDUZIDA POR UMA DIETA RICA EM GORDURAS E SACAROSE EM CAMUNDONGOS 93

PC-14-027 - EFEITOS NUTRICIONAIS, BIOQUÍMICOS E SOBRE ESTRESSE OXIDATIVO IN VIVO DAS SEMENTES DE CHIA E DA FARINHA DESENGORDURADA DE CHIA AQUECIDAS E A TEMPERATURA AMBIENTE 93

PC-14-028 - CARACTERIZAÇÃO DO FRUTO DA UVAIA (EUGENIA UVALHA CAMBESS) E SEU EFEITO NA ALTERAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA HIPERCOLESTEROLEMIANTE 94

PC-14-029 - PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE O ESTÁGIO CURRICULAR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL 94

PC-14-030 - ESTRATÉGIAS MATERNAS PARA CONTROLE DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL E A PERCEPÇÃO DAS MÃES EM RELAÇÃO AO PESO DE SUAS FILHAS 95

PC-16-001 - INGESTÃO CALÓRICA REDUZIDA AUMENTA A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DO PLASMA EM ADULTOS JOVENS APARENTEMENTE SAUDÁVEIS 95

PC-16-002 - BIODISPONIBILIDADE DO ÁCIDO PROTOCATECÚICO E POTENCIAL FORMAS BIOATIVAS EM MODELO ANIMAL 96

PC-16-003 - OS EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO NO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO POR EXERCÍCIO FÍSICO EXAUSTIVO 96

PC-16-004 - ALFA-TOCOFEROL ESTÁ INVERSAMENTE ASSOCIADO COM A LDL ELETRONEGATIVA EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA 97

PC-16-005 - SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES PODE REDUZIR INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO PROTÉICO EM PACIENTES TRATADOS POR HEMODIÁLISE 97

PC-16-006 - FATORES MOTIVACIONAIS, ANTECEDENTES FAMILIARES E HÁBITOS ALIMENTARES SÃO PREDITORES INDEPENDENTES DE INDICADORES DE ADIPOSIDADE EM SUJEITOS COM RISCO CARDIOVASCULAR (PROCARDIO-UFV) 98

PC-16-007 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO, APETITE E CONSUMO ALIMENTAR AD LIBITUM EM MULHERES OBESAS COM E SEM RESISTÊNCIA A INSULINA 98

PC-16-008 - COMPARAÇÃO DAS EQUAÇÕES PREDITIVAS DE GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA 99

PC-16-009 - CONCENTRAÇÃO DE SELÊNIO (SE) ERITROCITÁRIO É PREDITORA DE MORTALIDADE EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO 99

PC-16-010 - GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS E SUPER-OBESAS ANTES E SEIS MESES APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA 100

PC-16-011 - PREVENÇÃO DA ANEMIA FERROPRIVA ATRAVÉS DE UMA INTERVENÇÃO COMUNITÁRIA: IMPACTO DE UM SUPLEMENTO ENRIQUECIDO COM FERRO E EFETIVIDADE DE AÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE 100

PC-16-012 - CONSUMO ALIMENTAR DE BENEFICIADOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, DE ACORDO COM OS CICLOS DE VIDA 101

PC-16-013 - PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES RESIDENTES EM UMA CIDADE NO SUL DO BRASIL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL 101

PC-16-014 - INGESTÃO DE BEBIDAS E DENSIDADE ENERGÉTICA DE OCASIÃO DE CONSUMO: UMA ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009 102

PC-16-015 - PADRÃO ALIMENTAR DE MULHERES COM PESO NORMAL E EXCESSO DE PESO RESIDENTES EM UMA CIDADE MINEIRA 102

PC-16-016 - ALTERAÇÃO NUTRICIONAL DE TRANSPLANTADOS RENAIS DEPOIS DE SEIS MESES DA CIRURGIA 103

PC-16-017 - RANKING DA CONTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS FONTES DE ENERGIA, ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS E AÇÚCAR NA DIETA DE PACIENTES OBESOS 103

PC-16-018 - INGESTÃO ANTIOXIDANTE DE MULHERES COM OSTEOPOROSE 104

PC-16-019 - CONCENTRAÇÕES DE RETINOL SÉRICO DA DUPLA MÃE-FILHO NO MOMENTO DO NASCIMENTO 104

PC-16-020 - HAMBÚRGUER DE CARNE CAPRINA ADICIONADO DE FARINHA DE AVEIA: ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL 105

PC-16-021 - IMPACTO DA ENERGIA DA FIBRA ALIMENTAR NA ESTIMATIVA DO VALOR ENERGÉTICO EM BASE DE DADOS 105

PC-16-022 - EFEITO DO EXTRATO DE MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA) NA ATIVIDADE DA ENZIMA XANTINA OXIDASE E NO SEQUESTRO DO ÂNION SUPERÓXIDO E DO RADICAL HIDROXIL 106

PC-16-023 - TEORES DE FITOSTERÓIS DOS ÓLEOS EXTRAÍDOS DA PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) 106

PC-16-024 - VALOR NUTRITIVO E FUNCIONAL DA FARINHA DA AMÊNDOA DE BARU DESENGORDURADA 107

PC-16-025 - ESTADO ANTIOXIDANTE DE PENTATLETAS APÓS TREINAMENTO INTENSO 107

PC-16-026 - NEFROCALCINOSE INDUZIDA PELA HIPEROXALÚRIA: MODELO EXPERIMENTAL EM RATOS 108

PC-16-027 - PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM RATOS TRATADOS COM UMA DIETA COM RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS 108

PC-16-028 - EFEITOS DA DIETA HIPERLIPÍDICA, CONTENDO ÓLEO DE SOJA OU ÓLEO DE CANOLA, SOBRE A MORFOLOGIA E FUNÇÃO PANCREÁTICA DE RATOS WISTAR AOS 60 DIAS DE IDADE 109

PC-16-029 - PERFIL METABÓLICO DE CÁLCIO E ÓSSEO DE PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM USO OU NÃO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL 109

PC-16-030 - INFLUÊNCIA DO ESTUDO DA NUTRIÇÃO NO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES 110

Pôster Simples

PS-13-032 - EXPRESSÃO GÊNICA DE C-JUN NA HEPATOPROTEÇÃO DE NAC NA INTOXICAÇÃO AGUDA POR APAP 112

PS-13-033 - EXPRESSÃO DE PROTEÍNAS DO METABOLISMO DO FERRO EM RATOS DIABÉTICOS E DIABÉTICOS SUPLEMENTADOS COM FERRO 112

PS-13-034 - RELAÇÃO ENTRE O POLIMORFISMO RS4285184 DO GENE MGAT1 COM A OBESIDADE INFANTIL EM UMA AMOSTRA DE UBERABA 113

PS-13-035 - ASSOCIAÇÃO DOS POLIMORFISMOS DO GENE VDR E DA PRESSÃO ARTERIAL EM ADULTOS 113

PS-13-036 - AVALIAÇÃO DA OXIDAÇÃO PÓS-PRANDIAL DE MACRONUTRIENTES COM O USO DO ISÓTOPO ESTÁVEL DO CARBONO (D13C) 114

PS-13-037 - ENZIMAS HEPÁTICAS COMO BIOMARCADORES DA DOENÇA HEPÁTICA ALCOÓLICA E ESTADO NUTRICIONAL: UM ESTUDO EM PACIENTES ALCOOLISTAS 114

PS-13-038 - ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE ESCOLA 115

PS-13-039 - RASTREAMENTO DO USO DE ÁLCOOL E TABACO POR GESTANTES ATENDIDAS NO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO MATO GROSSO DO SUL 115

PS-13-040 - FATORES DETERMINANTES DO TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO 116

PS-13-041 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM SERVIÇO PÚBLICO DE DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA 116

PS-13-042 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES DE RISCO ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO ESCOLA 117

PS-13-043 - PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES, SEGUNDO O TRIMESTRE GESTACIONAL, EM UMA COORTE DE GESTANTES 117

PS-13-044 - GESTAÇÃO COM INFORMAÇÃO NA PROMOÇÃO DE VIDA SAUDÁVEL: EXPERIÊNCIA DE RESIDENTES 118

PS-13-045 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES ASSISTIDAS NA CIDADE DE INDAIATUBA - SP 118

PS-13-046 - INADEQUAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL: UM FATOR DE RISCO PARA O GANHO DE PESO GESTACIONAL INADEQUADO 119

PS-13-047 - TIPOS DE ALEITAMENTO MATERNO E INCIDÊNCIA DE DESMAME PRECOCE EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS INTERNADAS POR INFECÇÃO EM HOSPITAL PÚBLICO DO NORDESTE 119

PS-13-048 - ALEITAMENTO MATERNO NA VISÃO DAS DOADORAS INTERNAS DE LEITE DO BANCO DE LEITE HUMANO 120

PS-13-049 - PERFIL NUTRICIONAL DE PUÉRPERAS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA 120

PS-13-050 - PREVALÊNCIA DE INTERCORRÊNCIAS MAMARIAS EM PUÉRPERAS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA, TERESINA-PI 121

PS-13-051 - ALTERAÇÕES DA HOMEOSTASE DE FERRO NA PRÉ-ECLÂMPSIA 121

PS-13-052 - PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ATENDIDAS NO PRÉ-NATAL DE UMA CIDADE DO INTERIOR DO MATO GROSSO DO SUL, MS 122

PS-13-053 - PREVALÊNCIA DA SÍNDROME HIPERTENSIVA DA GESTAÇÃO EM GESTANTES ADOLESCENTES DE UM HOSPITAL ESCOLA 122

PS-13-054 - CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES GESTANTES ATENDIDAS EM UM HOSPITAL ESCOLA NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR 123

PS-13-055 - TEMPO DE ALEIMENTO EXCLUSIVO E CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS DAS MÃES 123

PS-13-056 - MOTIVOS DE DESMAME DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA 124

PS-13-057 - GANHO DE PESO E CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE DIADEMA - SP 124

PS-13-058 - RELAÇÃO DA PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO COM O PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DAS MÃES DE RIO BRILHANTE-MS 125

PS-13-059 - CARACTERÍSTICAS DO ALEITAMENTO MATERNO NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE 125

PS-13-060 - RELAÇÃO ENTRE OS FATORES DE RISCO NA GESTAÇÃO E O PESO AO NASCER 126

PS-13-061 - CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DE INGESTÃO DE NUTRIENTES ENTRE GESTANTES, LACTANTES E MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO BRASIL 126

PS-13-062 - ESTADO CLÍNICO-NUTRICIONAL DE GESTANTES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: UMA SÉRIE DE CASOS 127

PS-13-063 - CONCENTRAÇÃO DE LEPTINA NO SANGUE E LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DA NUTRIZ E DO LACTENTE 127

PS-13-064 - RETENÇÃO DE PESO DE NUTRIZES E DESENVOLVIMENTO DO LACTENTE NO PRIMEIRO TRIMESTRE PÓS-PARTO 128

PS-13-065 - CARGA GLICÊMICA DAS DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO X UM ANO OU MAIS APÓS O PARTO 128

PS-13-066 - ÍNDICE GLICÊMICO DAS DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO E UM ANO OU MAIS APÓS O PARTO: EXISTE DIFERENÇA? 129

PS-13-067 - ANEMIA MATERNA E NEONATAL: UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA 129

PS-13-068 - GANHO DE PESO DE GESTANTES OBESAS HIPERTENSAS E SUA RELAÇÃO COM O NÚMERO DE CONSULTAS NUTRICIONAIS 130

PS-13-069 - QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES USUÁRIAS DO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE 130

PS-13-070 - ALTERAÇÃO DO STATUS DE MAGNÉSIO NA PRÉ-ECLÂMPSIA E SUA ASSOCIAÇÃO COM CITOCINAS INFLAMATÓRIAS 131

PS-13-071 - PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE PÚBLICA DE CIDADE NO INTERIOR PAULISTA 131

PS-13-072 - INFLUÊNCIA DO USO DE CHUPETA E MAMADEIRA NO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO 132

PS-13-073 - O CONTATO PELE-A-PELE ENTRE MÃE E FILHO FAVORECE O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO? 132

PS-13-074 - ANÁLISE QUALITATIVA DE UM CARDÁPIO DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL 133

PS-13-075 - PREVALÊNCIA DE INFECÇÃO RESPIRATÓRIA AGUDA E AMAMENTAÇÃO EXCLUSIVA NA CIDADE DE DOURADOS-MS NO ANO DE 2007 133

PS-13-076 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA NO BAIRRO DE FELIPE CAMARÃO - NATAL/RN 134

PS-13-077 - PREFERÊNCIAS ALIMENTARES, CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES 134

PS-13-078 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM LACTENTES E PRÉ-ESCOLARES ATENDIDOS EM UNIDADES DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE 135

PS-13-079 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS E DE SUAS MÃES: UMA ANÁLISE NA PERSPECTIVA DA FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES 135

PS-13-080 - ALEITAMENTO MATERNO DE PREMATUROS NA TERCEIRA ETAPA DO MÉTODO CANGURU 136

PS-13-081 - GANHO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM A ANEMIA E TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO PREDOMINANTE EM CRIANÇAS ASSISTIDAS EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL 136

PS-13-082 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM FERRO E CAROTENÓIDES SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DE HEMOGLOBINA E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES 137

PS-13-083 - ALTERAÇÕES NA CONCENTRAÇÃO DE ALDOSTERONA E NA PRESSÃO SISTÓLICA DE RATAS ALIMENTADAS COM “DIETA DA PROTEÍNA” 137

PS-13-084 - AVALIAÇÃO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA 138

PS-13-085 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL 138

PS-13-086 - DIABETES : FATOR DE RISCO PARA PERDA DE MICRONUTRIENTES DA SAÚDE ÓSSEA? 139

PS-13-087 - PADRÃO ALIMENTAR NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE OBESOS MÓRBIDOS SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA 139

PS-13-088 - FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NOS SERVIDORES TERCEIRIZADOS DO PODER JUDICIÁRIO DE NATAL 140

PS-13-089 - AVALIAÇÃO DO EFEITO DO CONSUMO DA RAÇÃO HUMANA SOBRE A DIVERSIDADE BOTÂNICA DA DIETA 140

PS-13-090 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS 141

PS-13-091 - MUDANÇA NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE PACIENTES ADMITIDOS NUM GRUPO DE PREPARO PRÉ-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA 141

PS-13-092 - RELATO DE EXPERIÊNCIA: SABORES E SABERES NA CIRURGIA BARIÁTRICA 142

PS-13-093 - PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM PACIENETS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 142

PS-13-094 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO, HIPERTENSÃO E DISLIPIDEMIA EM PACIENTES DIABÉTICOS 143

PS-13-095 - RELAÇÃO DA QUALIDADE DE SONO COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL EM PESSOAS QUE VIVEM COM HIV 143

PS-13-096 - PERDA DE PESO COMO FATOR DETERMINANTE PARA AS RELAÇÕES SOCIAIS E CONSUMO DE ÁLCOOL EM PACIENTES PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA 144

PS-13-097 - EFEITO DA DIETA HIPOCALÓRICA ASSOCIADA AO CONSUMO DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA NOS DADOS ANTROPOMÉTRICOS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM OBESOS 144

PS-13-098 - IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE PERFIL BIOQUÍMICO E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTE IDOSA COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 E CONTROLE GLICÊMICO PRECÁRIO: ESTUDO DE CASO 145

PS-13-099 - É OSTEOPOROSE A OBESIDADE DO OSSO? ESTUDO QUANTITATIVO DE TECIDO ADIPOSO EM CORPO VERTEBRAL EM DIABÉTICOS TIPO 2 145

PS-13-100 - CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES NO PRÉ-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA 146

PS-13-101 - SÍNDROME METABÓLICA E AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO 146

PS-13-102 - SUPLEMENTOS ALIMENTARES E INGESTÃO PROTEICA EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA, ASSISTIDOS EM NÍVEL AMBULATORIAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO, SERGIPE 147

PS-13-103 - INTOLERÂNCIA ALIMENTAR EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA NUM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO NORDESTE DO BRASIL 147

PS-13-104 - ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM PÓS OPERATÓRIO DE BALÃO INTRAGÁSTRICO NUMA CLÍNICA NA CIDADE DE LONDRINA - PR 148

PS-13-105 - NÍVEIS REDUZIDOS DE CAROTENOIDES PLASMÁTICOS ESTÃO RELACIONADOS A MAIORES PESO E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM MULHERES OBESAS 148

PS-13-106 - EFEITO EXPERIMENTAL DO ÓLEO DE COCO NO GANHO DE PESO E LIPÍDEOS CORPORAIS 149

PS-13-107 - ADESÃO DE CARDIOPATAS OBESOS À TERAPIA MULTIDISCIPLINAR PARA PERDA DE PESO 149

PS-13-108 - ADESÃO À DIETA DE CARDIOPATAS DIABÉTICOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO MULTIPROFISSIONAL PARA CONTROLE DO DIABETES 150

PS-13-109 - INFLUÊNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL NA QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES COM DIABETES MELLITUS 150

PS-13-110 - EFEITO DA BATATA YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIA) SOBRE OS PARÂMETROS GLICÊMICOS DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS 151

PS-13-111 - INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA 151

PS-13-112 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE CRANIOFARINGIOMA 152

PS-13-113 - ANÁLISE DO PERFIL DISLIPIDÊMICO E INDICADORES DE OBESIDADE CENTRAL EM PORTADORES DE DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA 152

PS-13-114 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ADOÇANTES DIETÉTICOS POR PACIENTES DIABÉTICOS EM UM CENTRO CLÍNICO DE BRASÍLIA 153

PS-13-115 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E METABÓLICO DE PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA E DE VOLUNTÁRIOS SAUDÁVEIS 153

PS-13-116 - INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA VERIFICAÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS RENAIS CRÔNICAS 154

PS-13-117 - CONSUMO ALIMENTAR E A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA 154

PS-13-118 - NUTRICIONISTAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: NECESSIDADE PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DE ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E RISCOS METABÓLICOS 155

PS-13-119 - COOCORRÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM ADOLESCENTES 155

PS-13-120 - AVALIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO ENTRE TABAGISMO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL SEGUNDO NÍVEIS DE ESCOLARIDADE 156

PS-13-121 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES SEGUNDO SEXO EM POPULAÇÃO IDOSA DE ÁREA RURAL 156

PS-13-122 - RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES E ESTADO NUTRICIONAL DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE 157

PS-13-123 - CONHECENDO AS MULHERES ATENDIDAS EM UM BANCO DE LEITE HUMANO: PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E PRINCIPAIS QUEIXAS 157

PS-13-124 - INFLUÊNCIA DA MÍDIA TELEVISIVA NA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES 158

PS-13-125 - CARACTERÍSTICAS DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO QUE ABANDONARAM O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM AMBULATÓRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SÃO PAULO 158

PS-13-126 - PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL E SOCIAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE 2004 A 2012 159

PS-13-127 - PREVALÊNCIA DE ATIVIDADE FÍSICA E FATORES ASSOCIADOS EM PACIENTES COM HIV/AIDS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL ESCOLA 159

PS-13-128 - IMPORTÂNCIA DO DESJEJUM PARA O CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES 160

PS-13-129 - FONTES DE INGESTÃO DE SÓDIO EM ADOLESCENTES DE 20 ESCOLAS PÚBLICAS DE UM MUNICÍPIO DE BAIXA RENDA 160

PS-13-130 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE, RESIDENTES EM UM ASSENTAMENTO RURAL 161

PS-13-131 - QUAIS OS FATORES ESTÃO ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM UM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE? 161

PS-13-132 - INADEQUAÇÕES DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM AMBIENTE DE PROMOÇÃO DA SAÚDE 162

PS-13-133 - FATORES AMBIENTAIS ASSOCIADOS AO SOBREPESO E A OBESIDADE NO CONTEXTO URBANO BRASILEIRO 162

PS-13-134 - DISPONIBILIDADE MÉDIA DE ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS SEGUNDO RENDA DAS VIZINHANÇAS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA 163

PS-13-135 - AVALIAÇÃO DA SAÚDE CARDIOVASCULAR DE POPULAÇÃO RURAL BRASILEIRA 163

PS-13-136 - QUE ALIMENTOS FORNECEM OS NUTRIENTES QUE CONSUMIMOS? 164

PS-13-137 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ASSOCIADA COM EXCESSO DE PESO ENTRE HOMENS DE BAIXA RENDA 164

PS-13-138 - NÍVEIS SÉRICOS DE LIPÍDEOS E SUA RELAÇÃO COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM UMA POPULAÇÃO DE TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES 165

PS-13-139 - PERFIL NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES DE UMA MINERADORA DE MINAS GERAIS 165

PS-13-140 - ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO DE UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE 166

PS-13-141 - ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO PARANÁ 166

PS-13-142 - CONHECIMENTO DE MULHERES SOBRE FATORES DE RISCO PARA CARDIOPATIA ISQUÊMICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL NO SUL DO BRASIL 167

PS-13-143 - CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE SOBRE OS DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO SUL DO BRASIL 167

PS-13-144 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA-PR 168

PS-13-145 - EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM ADULTOS E IDOSOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL ISA CAPITAL- 2008 168

PS-13-146 - FREQUENCIA DE INDICADORES DE CONSUMO ALIMENTAR EM POPULAÇÃO DE AREA URBANA 169

PS-13-147 - EVOLUÇÃO DOS COEFICIENTES DE MORTALIDADE POR CÂNCER COLORRETAL NO BRASIL, EM MINAS GERAIS E OURO PRETO SEGUNDO SEXO E FAIXA ETÁRIA, 2000-2010 169

PS-13-148 - SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS 170

PS-13-149 - INADEQUAÇÃO DO ATENDIMENTO EM UMA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS: ESTUDO PILOTO 170

PS-13-150 - FATORES ASSOCIADOS À AUTOAVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE EM USUÁRIAS DE UM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE 171

PS-13-151 - POPULAÇÃO ATENDIDA EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE: PERFIL DE SAÚDE E NUTRICIONAL 171

PS-13-152 - PET-SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UM CENÁRIO DA ESF. TERESINA, 2012 172

PS-13-153 - PREVALÊNCIA E FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS À OBESIDADE CENTRAL EM ESCOLARES DE OITO MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA 172

PS-13-154 - RISCOS MODIFICÁVEIS EM PESSOAS IDOSAS DIABÉTICAS ASSISTIDAS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA 173

PS-13-155 - VALIDADE DE INDICADORES DE ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES DA PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE DO ESCOLAR (PENSE) 173

PS-13-156 - SEGURANÇA ALIMENTAR DE UMA POPULAÇÃO QUILOMBOLA NO NORTE DE MINAS GERAIS 174

PS-13-157 - VARIAÇÃO DE PESO DE CRIANÇAS INDÍGENAS DURANTE A INTERNAÇÃO 174

PS-13-158 - ONDE E QUANDO OS REFRIGERANTES SÃO CONSUMIDOS? ANÁLISE DOS RELATOS DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 175

PS-13-159 - CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE 30 MESES DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR FAMILIAR 175

PS-13-160 - PERFIL DOS PACIENTES ATENDIDOS POR UM NÚCLEO DE NUTRIÇÃO 176

PS-13-161 - PADRÕES DA DIETA E HIPERTENSÃO ARTERIAL DE ADULTOS E IDOSOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL 176

PS-13-162 - ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL ENTRE UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE JUNDIAÍ 177

PS-13-163 - PADRÃO DO CONSUMO ALCOÓLICO DE ESTUDANTES RECÉM-INGRESSANTES EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO 177

PS-13-164 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES EM TRABALHADORES DE TURNO E SUA RELAÇÃO COM O TEMPO DE TRABALHO EM SISTEMA DE TURNO 178

PS-13-165 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA 178

PS-13-166 - COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA ÁREA CENTRAL E PERIFERIA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO 179

PS-13-167 - FATORES NUTRICIONAIS E COMPORTAMENTAIS ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES 179

PS-13-168 - ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E SUA RELAÇÃO COM A ÁREA DE GORDURA VISCERAL EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES 180

PS-13-169 - DIAGNOSTICO NUTRICIONAL DE UMA POPULAÇÃO ACOMPANHADA PELO SISVAN 180

PS-13-170 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INSTITUCIONALIZADAS 181

PS-13-171 - O PAPEL DO CONSUMO CRÔNICO DO ÁLCOOL NO PADRÃO DE DISTRIBUIÇÃO DA GORDURA CORPORAL 181

PS-13-172 - A INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE AMBOS OS SEXOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA NUMA CIDADE DO NORTE DO PARANÁ 182

PS-13-173 - AVALIAÇÃO DA PERDA HÍDRICA POR SUDORESE ATRAVÉS DA ANÁLISE DA PERDA PONDERAL AO LONGO DE UM TURNO DE TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 182

PS-13-174 - APRIMORAMENTO DOS VALORES DE REFERÊNCIA DO IMC PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA 183

PS-13-175 - PROPOSTA DE NOVO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE AJUSTADO PELA MASSA GORDA (BMIFAT) ATRAVÉS DO USO DA IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA 183

PS-13-176 - APLICAÇÃO DE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL AJUSTADO POR MASSA GORDA (BMIFAT) EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA 184

PS-13-177 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES FREQUENTADORES DO CAPS AD - CASCAVEL/PR NA PRÉ E PÓS-INTERNAÇÃO PSIQUIATRICA DE CURTA DURAÇÃO 184

PS-13-178 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DA ZONA RURAL DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO 185

PS-13-179 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS INGRESSANTES EM UM CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO 185

PS-13-180 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ESCOLARES 186

PS-13-181 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE 186

PS-13-182 - EUTROFIA E PRESERVAÇÃO DA MASSA MAGRA EM ADULTOS HEPATOPATAS ASSISTIDOS NO AMBULATÓRIO DE GASTROENTEROLOGIA DO HUWC 187

PS-13-183 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN 187

PS-13-184 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ALUNOS DE ESCOLAS PARTICIPANTES DO PIBID DIVERSIDADE DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO 188

PS-13-185 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE MATRICULADAS EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE EDUCAÇÃO INFANTIL 188

PS-13-186 - AGENTES COMUNITÁRIOS NA VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ESTÃO PREPARADOS? 189

PS-13-187 - SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL 189

PS-13-188 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E DO TRATAMENTO SUBCRÔNICO COM SUCO DE CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC) EM RATOS WISTAR EM FASE DE CRESCIMENTO 190

PS-13-189 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 2 A 12 ANOS DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA URBANA 190

PS-13-190 - PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS DE UMA CRECHE MUNICIPAL 191

PS-13-191 - AVALIAÇÃO DE INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM CRIANÇAS PARTICIPANTES DE PROGRAMA ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO 191

PS-13-192 - FIBRA: PRINCIPAL FONTE OFERTADA NOS CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DO BRASIL 192

PS-13-193 - PRÁTICAS ALIMENTARES DOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DA REGIÃO SUL DO BRASIL 192

PS-13-194 - IMPORTÂNCIA DA PREPARAÇÃO TÍPICA FEIJÃO COM ARROZ NO APORTE DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES DA DIETA BRASILEIRA 193

PS-13-195 - ESTIMATIVA DO CONTEÚDO DE MINERAIS ANTIOXIDANTES DA DIETA BRASILEIRA 193

PS-13-196 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES DA POPULAÇÃO BRASILEIRA 194

PS-13-197 - AVALIAÇÃO DE FATORES ANTINUTRICIONAIS EM CASCA, SEMENTE E POLPA DA ATEMOIA (ANNONA ATEMOYA) 194

PS-13-198 - DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE CÁLCIO TOTAL E IÔNICO EM LEITES PASTEURIZADO E UHT DESNATADOS 195

PS-13-199 - TEOR DE FIBRAS E MINERAIS EM PÃES ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPÍ (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.) 195

PS-13-200 - TEOR DE FIBRA ALIMENTAR EM FRUTAS E HORTALIÇAS EM DIFERENTES BASES DE DADOS 196

PS-13-201 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE EMPANADOS DE FRANGO TIPO “STEAK” 196

PS-13-202 - EFEITO DO PREPARO DA COUVE (BRASSICA OLERACEA L.) NA COMPOSIÇÃO QUALI E QUANTITATIVA DOS COMPOSTOS BIOATIVOS 197

PS-13-203 - COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE GELÉIA DIET DE MANGA HADEN POR UM GRUPO DE PACIENTES DIABÉTICOS 197

PS-13-204 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DO CROATÁ (BROMÉLIA ANTIACANTHA BERTOL) 198

PS-13-205 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS NA POLPA, CASCA E SEMENTES DA GOIABA VERMELHA (PSIDIUM GUAJAVA) 198

PS-13-206 - ALTERAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM SURURU (MYTELLA FALCATA) DEVIDO AO PROCESSO DE COCÇÃO COM ÓLEO COMPOSTO 199

PS-13-207 - TEORES DE COLESTEROL E ÓXIDOS DE COLESTEROL EM SURURU (MYTELLA FALCATA) IN NATURA E REFOGADO COM ÓLEO COMPOSTO 199

PS-13-208 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) IN NATURA 200

PS-13-209 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.) IN NATURA 200

PS-13-210 - ANÁLISE E COMPARAÇÃO DE ALGUNS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM REPOLHO BRANCO (BRASSICA OLERACEA) IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADO 201

PS-13-211 - REQUEIJÃO E ESPECIALIDADE LÁCTEA: ESTUDO DESCRITIVO SOBRE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM MACRONUTRIENTES E SÓDIO E PREVALÊNCIA DE INGREDIENTES 201

PS-13-212 - ASPECTOS TECNOLÓGICOS E NUTRICIONAIS DO DOCE DE LEITE: ÍNDICE DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL 202

PS-13-213 - TEOR DE CAFEÍNA EM PORÇÕES DE BEBIDAS ESTIMULANTES USUALMENTE CONSUMIDAS 202

PS-13-214 - QUANTIFICAÇÃO DE CAFEÍNA EM BEBIDAS CARBONATADAS E ENERGÉTICAS CONSUMIDAS 203

PS-13-215 - CARACTERIZAÇÃO DE EDULCORANTES PRESENTES EM REFRIGERANTES E CHÁS COMERCIALIZADOS NO BRASIL 203

PS-13-216 - DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO BISCOITO À BASE DE FARINHA DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP) BIOFORTIFICADO 204

PS-13-217 - TEOR DE SÓDIO EM REFEIÇÕES ALMOÇO OFERECIDAS EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS CADASTRADOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC 204

PS-13-218 - COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIO HOSPITALAR OFERECIDO À ALCOOLISTAS 205

PS-13-219 - CARACTERIZAÇÃO FISICO-QUÍMICA E QUÍMICA DO FRUTO DO CERRADO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE) 205

PS-13-220 - CARACTERÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTEÚDO DE NUTRIENTES E FENÓLICOS TOTAIS NO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE) 206

PS-13-221 - CAROTENOIDES TOTAIS E ß-CAROTENO EM GENÓTIPOS DE MANDIOCAS DE MESA BIOFOTIFICADAS CRUAS E COZIDAS 206

PS-13-222 - ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DAS FARINHAS DE TREMOÇO (LUPINUS ALBUS E LUPINUS ANGUSTIFOLIUS) 207

PS-13-223 - COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CULTIVARES BIOFORTIFICADAS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.) 207

PS-13-224 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E COMPOSTOS BIOATIVOS EM CULTIVARES BIOFORTIFICADAS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.) 208

PS-13-225 - BEBIDA A BASE DE LEITE DE CASTANHA-DO-BRASIL E CHOCOLATE EM PÓ DE CUPUAÇU: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL 208

PS-13-226 - CASTANHA-DO-BRASIL EM PÓ: ASPECTOS NUTRICIONAIS 209

PS-13-227 - ÁCIDO ASCÓRBICO EM EXTRATOS DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA IN NATURA E PROCESSADOS: EFEITOS DAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS, MATURAÇÃO, PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO 209

PS-13-228 - IMPLEMENTAÇÃO E ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL: UMA PROPOSTA DE REDUÇÃO DE SÓDIO E GORDURA 210

PS-13-229 - QUALIDADE TECNOLÓGICA DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL GERMINADO E NÃO GERMINADO 210

PS-13-230 - VARIAÇÃO DE ENERGIA, FIBRA ALIMENTAR E GORDURA TOTAL NO DECORRER DE 10 ANOS EM ALIMENTOS PROCESSADOS 211

PS-13-231 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE UM SORVETE DESENVOLVIDO A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DO JERIMUM 211

PS-13-232 - ANÁLISE DO TEOR DE GORDURAS SATURADAS E TRANS EXPRESSOS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE 212

PS-13-233 - COMPONENTES COM GORDURA TRANS NOTIFICADOS NA LISTA DE INGREDIENTES DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 212

PS-13-234 - ROTULAGEM DE SALGADINHOS EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO E PRECEITOS DA NUTRIÇÃO 213

PS-13-235 - CONSUMO DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS À BASE DE FRUTAS ENTRE ACADÊMICOS DO PRIMEIRO ANO DE NUTRIÇÃO 213

PS-13-236 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PRODUTOS DIET E LIGHT DOS CLIENTES DE SUPERMERCADOS EM BAIRROS DE DIFERENTES CLASSES SOCIAIS 214

PS-13-237 - ADEQUAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS RÓTULOS DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DIET E LIGHT COMERCIALIZADOS EM CAPITAL BRASILEIRA 214

PS-13-238 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO BISCOITO BRASILEIRO SEGUNDO LEGISLAÇÃO NACIONAL E INTERNACIONAL (ANVISA E EFSA) 215

PS-13-239 - OVOS INDUSTRIALIZADOS: AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM SOBRE CLASSIFICAÇÃO, CONSERVAÇÃO E VALIDADE 215

PS-13-240 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE KEFIR SABOR CHOCOLATE PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA E DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA 216

PS-13-241 - AVALIAÇÃO DA AÇÃO HIPOCOLESTEROLÊMICA DE PEPTÍDEOS DO GRÃO DE AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA) 216

PS-13-242 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PEPTÍDEOS DO GRÃO DE AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA) 217

PS-13-243 - EFEITO DO AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA) SOBRE A ATIVIDADE DA ENZIMA HMGR 217

PS-13-244 - CONCENTRAÇÃO DE FERRITINA, FERRO E ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES COM PRÉ-ECLÂMPSIA 218

PS-13-245 - SUPLEMENTAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEOS DE PEQUI, PALMA E OLIVA SOBRE A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E ENZIMAS ANTIOXIDANTES EM FÍGADO DE RATOS 218

PS-13-246 - TRATAMENTO COM EXTRATO DE JABUTICABA REVERTE ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM RATOS WISTAR COM ESTRESSE OXIDATIVO RELACIONADO À CAQUEXIA 219

PS-13-247 - PERFIL BIOQUÍMICO DO FERRO EM MULHERES COM PRÉ-ECLÂMPSIA 219

PS-13-248 - CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA) IN VITRO E EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO EM RATOS DIABÉTICOS 220

PS-13-249 - AVALIAÇÃO DE BIOMARCADORES DO ESTRESSE OXIDATIVO EM TECIDO CARDÍACO DE RATOS DIABÉTICOS TRATADOS COM FARINHA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA) 220

PS-13-250 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO E DA IDADE NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE RATOS SUBMETIDOS À DIETA HIPER-ENERGÉTICA 221

PS-13-251 - OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL AO LONGO DE SEIS MESES COMO MOTIVAÇÃO PARA MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES OBESOS 221

PS-13-252 - CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO EM RESTAURANTE DE AUTO-SERVIÇO POR QUILO PRESENTE NO MUNICÍPIO DE CURITIBA, PR 222

PS-13-253 - ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO 222

PS-13-254 - EFEITO DA GASTRECTOMIA PARCIAL NO METABOLISMO DE FERRO EM RATOS 223

PS-13-255 - INVESTIGAÇÃO DO EFEITO HIPOGLICEMIANTE DO ÓLEO RESINA DE COPAIFERA SP 223

PS-13-256 - APROVEITAMENTO DE PIGMENTOS NATURAIS DE XIMENIA AMERICANA L EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS 224

PS-13-257 - ELABORAÇÃO DE UMA RECEITA FONTE DE FIBRAS 224

PS-13-258 - FONTES ALTERNATIVAS DE NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE ALIMENTOS FUNCIONAIS COM ÊNFASE NO BARU (DIPTERYXALATA) 225

PS-13-259 - INSTRUMENTOS DE AFERIÇÃO DOS ALIMENTOS COMO SUPORTE À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DA POPULAÇÃO IDOSA 225

PS-13-260 - IMPACTO DE ESTRATÉGIAS PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UM RESTAURANTE CIDADÃO 226

PS-13-261 - ABORDAGEM E AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ACOLHIMENTO PARA CRIANÇAS 226

PS-13-262 - EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE BACCHARIS TRIMERA MODULA A PRODUÇÃO DE ESPÉCIES REATIVAS DE OXIGÊNIO EM NEUTRÓFILOS VIA REGULAÇÃO DA ENZIMA NADPH OXIDASE 227

PS-13-263 - MARKETING NUTRICIONAL: A INFLUÊNCIA DOS CLAIMS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE ACORDO COM ESTADO NUTRICIONAL 227

PS-13-264 - CONSTRUÇÃO DE UMA PIRÂMIDE ALIMENTAR CINEMATOGRÁFICA DO GÊNERO ANIMAÇÃO 228

PS-13-265 - OBESIDADE, NARRATIVAS MIDIÁTICAS E MEMÓRIA. ESTUDO DE CASO: ANÁLISE DA REVISTA VEJA SOBRE MATÉRIA PUBLICADA NA EDITORIA DE SAÚDE 228

PS-13-266 - TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PRECOCE EM PACIENTES CRÍTICOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 229

PS-13-267 - SUPORTE NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS INTERNADO NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA SUBMETIDOS À TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 229

PS-13-268 - FORMAÇÃO DE PROFESSORES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O ENSINO FUNDAMENTAL NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE REALEZA, PR 230

PS-13-269 - USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DAS ACADEMIAS DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ 230

PS-13-270 - HÁBITOS DE HIDRATAÇÃO DE CICLISTAS DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO - PR 231

PS-13-271 - HORTAS DOMICILIARES NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA 231

PS-13-272 - ANÁLISE DO COMPORTAMENTO SELETIVO DE INDIVÍDUOS COM A DESORDEM DO ESPECTRO AUTISTA 232

PS-13-273 - INFLUÊNCIA DO TEMPO DE USO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL NA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV 232

PS-13-274 - CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL DE CRICIÚMA - SC 233

PS-14-031 - RELAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE ADIPOCINAS E INSULINA MATERNA E DO NEONATO 233

PS-14-032 - LDL ELETRONEGATIVA EM PACIENTES COM HIV/AIDS EM USO DE TERAPIA ANTIRRETROVIRAL: EFEITO DO USO DE INIBIDOR DE PROTEASE, EXCESSO PONDERAL E PERFIL LIPÍDICO 234

PS-14-033 - NOVO MODELO EXPERIMENTAL DE SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA 234

PS-14-034 - ATIVIDADE ANTIPROLIFERATIVA, ANTIOXIDANTE E COMPOSIÇÃO DE FLAVONOIDES DE ALIMENTOS VEGETAIS 235

PS-14-035 - EFEITOS DO ÓLEO DE COCO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR SUBMETIDOS A UMA DIETA HIPERCALÓRICA 235

PS-14-036 - A INGESTÃO DE ÓLEO DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) POR RATAS REALIMENADAS COM FRUTOSE PODE CAUSAR ALTERAÇÃO NOS TRIGLICERÍDEOS PLASMÁTICOS 236

PS-14-037 - TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO CULTURAL DE UM INSTRUMENTO DE COMPREENSÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES INFANTIS 236

PS-14-038 - O CÁLCIO NA ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA E MÃE ATENDIDAS PELO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MARANHÃO 237

PS-14-039 - CONCEPÇÃO MATERNA SOBRE EXCESSO DE PESO INFANTIL E O ESTADO NUTRICIONAL DE SEUS FILHOS 237

PS-14-040 - AVALIAÇÃO DOS TEORES DE MICRONUTRIENTES OFERTADOS PARA CRIANÇAS DE 4 A 6 ANOS EM CENTROS MUNICIPAIS DE ENSINO INFANTIL (CMEI) 238

PS-14-041 - O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NÃO INTERFERIU NO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS EM ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR 238

PS-14-042 - O ESTADO CIVIL INTERFERE NO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO 239

PS-14-043 - CONSUMO DE CARNE NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR INFLUENCIA O ESTADO NUTRICIONAL 239

PS-14-044 - PERCEPÇÃO MATERNA DO PESO DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS 240

PS-14-045 - ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA: ANÁLISE DA INTRODUÇÃO DOS ALIMENTOS NA INFÂNCIA 240

PS-14-046 - ALIMENTAÇÃO OFERTADA AOS PRÉ-ESCOLARES FREQUENTADORES DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL 241

PS-14-047 - ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS E MÃES ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MARANHÃO: CÁLCIO E PROTEÍNAS 241

PS-14-048 - INTERAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A, ANEMIA, DEFICIÊNCIA DE FERRO E NÍVEIS DE FERRITINA EM CRIANÇAS DE SEIS A 24 MESES DE CRECHES MUNICIPAIS 242

PS-14-049 - CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS MATERNAS E CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA CIDADE DE DIADEMA, SÃO PAULO 242

PS-14-050 - CARACTERÍSTICAS DA INTRODUÇÃO PRECOCE DE ALIMENTOS COMPLEMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES 243

PS-14-051 - INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS E EXCESSO DE PESO EM PRÉ-ESCOLARES DE UMA COMUNIDADE VULNERÁVEL DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO 243

PS-14-052 - A RELAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E DE HORTALIÇAS COM O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ESCOLAS PARTICULARES 244

PS-14-053 - DE QUANTO EM QUANTO TEMPO AS CRIANÇAS COMEM EM CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE PERÍODO INTEGAL? 244

PS-14-054 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO CONTEXTO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA 245

PS-14-055 - ESTADO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE MARCADORES ALIMENTARES ENTRE ESCOLARES DE SEIS A DEZ ANOS EM UM MUNICÍPIO DO OESTE CATARINENSE 245

PS-14-056 - OBESIDADE INFANTIL RELACIONADO AO TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM MENORES DE DOIS ANOS DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL 246

PS-14-057 - PRÁTICAS ALIMENTARES EM MENORES DE CINCO ANOS EM UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO 246

PS-14-058 - INGESTÃO DE NUTRIENTES PELA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE LACTENTES ENTRE SEIS E OITO MESES, ATENDIDOS NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE 247

PS-14-059 - CONSUMO DE AÇÚCARES E DOCES ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLAS TÉCNICAS 247

PS-14-060 - INGESTÃO DE CÁLCIO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS 248

PS-14-061 - A RELAÇÃO CINTURA ESTATURA COM INDICADORES CARDIOMETABÓLICOS EM ADOLESCENTES: ESTUDO BRASILEIRO DE SÍNDROME METABÓLICA (BRAMS) 248

PS-14-062 - ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES DE TRÊS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DE UM MUNICÍPIO: QUALIDADE E FATORES ASSOCIADOS 249

PS-14-063 - ASSOCIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DO FATOR DE NECROSE TUMORAL COM COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES 249

PS-14-064 - CONSUMO ALIMENTAR DE PAIS E ADOLESCENTES BRASILEIROS SEGUNDO RENDA DOMICILIAR PER CAPITA: INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009 250

PS-14-065 - INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO APRENDIZADO DE ESCOLARES DE 6 A 14 ANOS DE IDADE 250

PS-14-066 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESTUDANTES EM ESCOLA DE REDE PÚBLICA 251

PS-14-067 - INGESTÃO DE COBRE E ZINCO E ALIMENTOS FONTES MAIS CONSUMIDOS POR ADOLESCENTES 251

PS-14-068 - AUTOPERCEPÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES 252

PS-14-069 - AVALIAÇÃO DA TMR NO CICLO MENSTRUAL DE ADOLESCENTES POR ESPIROMETRIA GASOSA E ESTIMATIVAS POR FÓRMULAS 252

PS-14-070 - REDUÇÃO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES PROMOVE DIMINUIÇÃO NA GLICEMIA DE JEJUM EM ADOLESCENTES ESCOLARES 253

PS-14-071 - PREVALÊNCIA DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES DE ACORDO COM DOIS CRITÉRIOS PARA A POPULAÇÃO JUVENIL 253

PS-14-072 - CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS EM ADOLESCENTES 254

PS-14-073 - ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE DESJEJUM E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ADOLESCENTES ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS 254

PS-14-074 - PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO 255

PS-14-075 - NÚMERO DE DIAS NECESSÁRIOS PARA ESTIMAR A DIETA HABITUAL EM ADOLESCENTES 255

PS-14-076 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E MATURAÇÃO SEXUAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES 256

PS-14-077 - A INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS 256

PS-14-078 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS PELOS MÉTODOS DEINDICE DE MASSA CORPORAL E BIOIMPEDÂNCIA TETRAPOLAR - COMPARAÇÃO DOS RESULTADOS NO DIAGNÓSTICO DE EUTROFIA 257

PS-14-079 - RELAÇÃO DO CONSUMO DE MICRONUTRIENTES COM O ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS COM SUSPEITA DE DEMÊNCIA 257

PS-14-080 - FATORES QUE INFLUENCIAM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES E NÃO RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NA CIDADE DE BLUMENAU/SC 258

PS-14-081 - ESTRÔNCIO, CÁLCIO, MAGNÉSIO E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM HOMENS IDOSOS SAUDÁVEIS 258

PS-14-082 - ADIPOSIDADE E RESISTÊNCIA À INSULINA SEGUNDO CONSUMO HABITUAL E PÃO FRANCÊS POR ADOLESCENTES - BRAZILIAN METABOLIC SYNDROME STUDY (BRAMS) 259

PS-14-083 - INGESTÃO DE FIBRA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM RESISTÊNCIA À INSULINA E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES - BRAZILIAN METABOLIC SYNDROME STUDY (BRAMS) 259

PS-14-084 - TIPO DE CARBOIDRATO CONSUMIDO ESTÁ DIRETAMENTE RELACIONADO COM ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM RATOS WISTAR EM CURTO PERÍODO DE TEMPO 260

PS-14-085 - UTILIZAÇÃO E APLICAÇÃO DE ÁGAR-ÁGAR EM DIETOTERAPIA 260

PS-14-086 - IMAGEM CORPORAL E SUAS RELAÇÕES COM A AUTOESTIMA E O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS OBESOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE 261

PS-14-087 - EFEITO DA PRESENÇA DA INFECÇÃO POR HELICOBACTER PYLORI SOBRE A SENSAÇÃO SUBJETIVA DE APETITE 261

PS-14-088 - IMPACTO DE DIFERENTES CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO NA FREQUÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS ADULTOS 262

PS-14-089 - O EFEITO DA PERDA DE PESO E ADEQUAÇÃO DO PESO IDEAL SOBRE O PROGNÓSTICO DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA DE REVASCULARIZAÇÃO DO MIOCÁRDIO 262

PS-14-090 - QUANTIFICAÇÃO DE FITOSTERÓIS ALIMENTARES E ESTIMATIVA DE SEU CONSUMO NA POPULAÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO 263

PS-14-091 - EFETIVIDADE DO TRATAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIV POSITIVO EM USO DE TERAPIA ANTI-RETROVIRAL 263

PS-14-092 - PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM CADETES DA FORÇA AÉREA BRASILEIRA 264

PS-14-093 - RISCO CARDIOVASCULAR ATRAVÉS DO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES ALCOOLISTAS INTERNOS 264

PS-14-094 - FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES TRADICIONAIS E NÃO TRADICIONAIS EM PACIENTES HEMODIALÍTICOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE VITÓRIA 265

PS-14-095 - HEPCIDINA SÉRICA E STATUS DE FERRO DE PACIENTES ANÊMICOS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA AVANÇADA 265

PS-14-096 - EFEITO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA DE UMA UNIDADE PÚBLICA DE SAÚDE ESPECIALIZADA EM CARDIOLOGIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL 266

PS-14-097 - PERFIL LIPÍDICO E FATORES PREDITORES ASSOCIADOS: ESTUDO TRANVERSAL EM SUJEITOS PORTADORES OU COM RISCO CARDIOVASCULAR (PROCARDIO-UFV) 266

PS-14-098 - FATORES PSICOSSOCIAS E DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR ESTÃO RELACIONADOS COM A PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM SUJEITOS COM RISCO CARDIOVASCULAR: PROCADIO-UFV 267

PS-14-099 - RISCO CARDIOMETABÓLICO EM ADULTOS JOVENS CLINICAMENTE SAUDÁVEIS 267

PS-14-100 - EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE BANANA VERDE EM PACIENTES HIPERCOLESTEROLÊMICOS: UM ESTUDO PILOTO 268

PS-14-101 - EFEITO DA BATATA YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIA) SOBRE O PERFIL LIPÍDICO DE IDOSOS RESIDENTES EM UM ASILO DO LITORAL CATARINENSE 268

PS-14-102 - ASSOCIAÇÃO DO TABAGISMO, VITAMINA D E VARIÁVEIS ECOCARDIOGRÁFICAS 269

PS-14-103 - ASSOCIAÇÃO DO TABAGISMO, INGESTÃO E CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE VITAMINA D E VARIÁVEIS ECOCARDIOGRÁFICAS 269

PS-14-104 - ASSOCIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA RELACIONADO AO PERFIL LIPÍDICO EM PACIENTES PORTADORES DE HIPERCOLESTEROLEMIA 270

PS-14-105 - A DIETA CETOGÊNICA COMO TRATAMENTO DA EPILEPSIA INFANTIL ALTERA O PERFIL DAS SUBFRAÇÕES DA LDL? 270

PS-14-106 - INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO SECUNDÁRIA DE PACIENTES COM DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA 271

PS-14-107 - PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMÉTRICO DE PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 271

PS-14-108 - IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS ATENDIDOS NA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO-SP 272

PS-14-109 - RELAÇÃO ENTRE O PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETA CONSUMIDA COMO RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM HOMENS ADULTOS 272

PS-14-110 - ELASTICIDADE ARTERIAL DE PEQUENOS VASOS DE PACIENTES COM HIV/AIDS: EFEITO DO PERFIL LIPÍDICO E COMPOSIÇÃO CORPORAL 273

PS-14-111 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E COMPORTAMENTAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PUBLICA 273

PS-14-112 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE FITOSTERÓIS À TERAPIA HIPOLIPEMIANTE MÁXIMA NA HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR 274

PS-14-113 - RISCOS NUTRICIONAL E CARDIOVASCULAR EM UM GRUPO DE PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO 274

PS-14-114 - CONSUMO DE FIBRAS DIETÉTICAS DE PACIENTES COM DIAGNÓSTICO DE DOENÇA NEOPLÁSICA COLORRETAL 275

PS-14-115 - PARTICULARIDADES DA ATENÇÃO À PESSOA IDOSA NA REDE BÁSICA DE SAÚDE 275

PS-14-116 - PREVALÊNCIA E VARIAÇÃO TEMPORAL DO CONSUMO RECOMENDADO DE FRUTAS E HORTALIÇAS AUTORREFERIDO NO BRASIL, VIGITEL (2006 - 2010) 276

PS-14-117 - INDICADORES DE OBESIDADE CENTRAL, GLICEMIA E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTES DE UMA MINERADORA 276

PS-14-118 - RELAÇÃO ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM SÍNDROME METABÓLICA E GLICEMIA DE JEJUM EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES DE UMA MINERADORA 277

PS-14-119 - ABORDAGEM DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PROMOÇÃO DE SAÚDE COM GRUPO DE HOMENS 277

PS-14-120 - MUDANÇA NA INGESTÃO DE AÇÚCAR EM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO PROMOVE REDUÇÃO DE ADIPOSIDADE ABDOMINAL E DO ESTADO PRÓ-INFLAMATÓRIO 278

PS-14-121 - EFETIVIDADE DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ASSOCIADA À PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA 278

PS-14-122 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E O DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA 279

PS-14-123 - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE CURITIBA - PR 279

PS-14-124 - PROGRAMA DE RECREAÇÃO, INICIAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO (PRIA): UMA BREVE ANÁLISE DO IMPACTO DO PROGRAMA SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE CRIANÇAS EM UM MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL 280

PS-14-125 - PERCEPÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE A IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 280

PS-14-126 - ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA HOMENS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA 281

PS-14-127 - PROMOÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA SELEÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS - RELATO DE EXPERIÊNCIA 281

PS-14-128 - PREVALÊNCIA DE CORANTES E EDULCORANTES EM PÓS PARA SOBREMESA DE GELATINA 282

PS-14-129 - A PRÁTICA CULINÁRIA COMO INTERVENÇÃO NA PROMOÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 282

PS-14-130 - EFEITO DE DIFERENTES PROTOCOLOS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL (INDIVIDUAL E COLETIVO) SOBRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE ADULTOS PARTICIPANTES DE PROGRAMA DE MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA 283

PS-14-131 - ATENDIMENTO EM GRUPO DE ADULTOS COM EXCESSO DE PESO: ADESÃO E EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 283

PS-14-132 - HÁBITOS ALIMENTARES E PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORAS DE SÍNDROME DE FIBROMIALGIA 284

PS-14-133 - A INSERÇÃO DOS TEMAS ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESPAÇO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DO OESTE DE SANTA CATARINA 284

PS-14-134 - PROPOSTA DE FORMAÇÃO DE TUTORES EM ALIMENTAÇÃO SAÚDAVEL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE EM ADOLESCENTES 285

PS-14-135 - ATITUDES RELACIONADAS AO EXERCÍCIO FÍSICO QUE PODEM INDICAR RISCO DE DEPENDÊNCIA E A INFLUÊNCIA DA MÍDIA EM RELAÇÃO A IDEAIS ESTÉTICOS: UM ESTUDO COM UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO 285

PS-14-136 - A EDUCAÇÃO ALIMENTAR NO ENSINO FUNDAMENTAL II: FUNDAMENTOS E PROPOSIÇÕES 286

PS-14-137 - A OFICINA CULINÁRIA COMO MÉTODO DE PROMOÇÃO DO CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO ENTRE ADOLESCENTES 286

PS-14-138 - RELAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM A CLASSE ECONÔMICA DE ADOLESCENTES DE BAIXA RENDA 287

PS-14-139 - ADIPOSIDADE ABDOMINAL PREDIZ RESPOSTA GLICÊMICA MAIS EXACERBADA A DESJEJUM TIPICAMENTE BRASILEIRO 287

PS-14-140 - AUMENTO DO CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS ASSOCIA-SE À MELHORA DO PERFIL CARDIOMETABÓLICO EM PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE DIABETES 288

PS-14-141 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E COMPORTAMENTAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PUBLICA 288

PS-14-142 - ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES E IMPACTO NA INTERPRETAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS 289

PS-14-143 - CONSCIENTIZAÇÃO PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO 289

PS-14-144 - CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PELAS POPULAÇÕES ATENDIDAS NA CARAVANA PROPAZ PRESENÇA VIVA 290

PS-14-145 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM TRANSTORNO MENTAL QUE PARTICIPARAM DE OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP 290

PS-14-146 - AVALIAÇÃO DIETÉTICA E ANTROPOMÉTRICA EM ESCOLARES DA REDE PUBLICA DE ENSINO DE CIDADE DO INTERIOR PAULISTA: EFETIVIDADE DE AÇÕES EDUCATIVAS NO ÂMBITO ESCOLAR 291

PS-14-147 - OFICINA CULINÁRIA COMO FATOR PROMOTOR DA SAÚDE ENTRE ADOLESCENTES 291

PS-14-148 - OFICINAS CULINÁRIAS: UMA FORMA ESTRATÉGICA DE INCENTIVAR O CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS 292

PS-14-149 - CADERNO DE RECEITAS: DO SABOR AO FUNCIONAL 292

PS-14-150 - ANÁLISE DO PERFIL LÍPIDICO E DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE DISTÚBIOS NUTRICIONAIS EM PEDIATRIA DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR 293

PS-14-151 - CONSUMO DE ALIMENTOS FRITOS ENTRE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA 293

PS-14-152 - OMISSÃO DE REFEIÇÕES E SUAS INTERFACES COM A ADOLESCÊNCIA 294

PS-14-153 - PERFIL E PERCEPÇÃO AMBIENTAL DE CLIENTES DE RESTAURANTES "SELF SERVICE" 294

PS-14-154 - AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE DE CLIENTES DE RESTAURANTES "SELF SERVICE" 295

PS-14-155 - IMPACTO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO CONSUMO ALIMENTAR INDIVIDUAL DE ADULTOS: UMA ANÁLISE DOS DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009 295

PS-14-156 - AVALIAÇÃO DA ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR MEIO DO SISTEMA DE MONITORAMENTO - SIMPNAE 296

PS-14-157 - AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO MUNICIPAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 296

PS-14-158 - EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO PARANÁ 297

PS-14-159 - INFLUÊNCIA DO PREÇO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR SOBRE SUA PARTICIPAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 297

PS-14-160 - ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAR COM PROPÓSITO DE PROMOVER SAÚDE 298

PS-14-161 - DESAFIOS E POSSIBILIDADES DE PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DA ESCOLA PELA APROXIMAÇÃO COM A AGRICULTURA FAMILIAR 298

PS-14-162 - A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR VISTA PELOS ALUNOS: TESTES E OPINIÕES 299

PS-14-163 - RELAÇÕES ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O CONSUMO ALIMENTAR DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA-PR 299

PS-14-164 - ANÁLISE DO IMPACTO DO PROGRAMA DE RECREAÇÃO, INICIAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO (PRIA) SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL, ALIMENTAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES NO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA EM SÃO PAULO, BRASIL 300

PS-14-165 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO EM HOMENS NO PERÍODO PRÉ E PÓS-FORTIFICAÇÃO 300

PS-14-166 - APLICAÇÃO DA ESTRATÉGIA NACIONAL PARA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL (ENPACS): AVALIAÇÃO DA PRÁTICA ALIMENTAR DE MENORES DE 5 ANOS ACOMPANHADOS POR AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP 301

PS-14-167 - COMPARATIVO ENTRE OS TIPOS DE GESTÃO CENTRALIZADA E TERCEIRIZADA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM MUNICÍPIOS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO 301

PS-14-168 - AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO 302

PS-14-169 - CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM GESTANTES COM PRÉ-ECLÂMPSIA 302

PS-14-170 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR RELATIVO AO FERRO E AO ZINCO DE MÃES DE BEBÊS DE RISCO 303

PS-14-171 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES POR INDIVÍDUOS PORTADORES DE HIV EM TRATAMENTO ANTIRETROVIRAL SEGUNDO MÉTODO PROPOSTO PELAS INGESTÕES DIETÉTICAS DE REFERÊNCIA (DRI'S) 303

PS-14-172 - PERFIL DE ZINCO EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA O HIV EM USO OU NÃO DE TERAPIA ANTIRRETROVIRAL 304

PS-14-173 - DETERMINAÇÃO DE CROMO EM ALBEDO DESIDRATADO DE MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA F. FLAVICARPA) 304

PS-14-174 - ALTA CONCENTRAÇÃO DE IODO NA URINA DE LACTENTES 305

PS-14-175 - EXCESSO DE IODÚRIA EM LACTENTES E SUA RELAÇÃO COM IODO NO LEITE MATERNO 305

PS-14-176 - INGESTÃO DE CAFEÍNA ASSOCIA-SE A MENOS ESTRESSE OXIDATIVO E MELHOR PERFIL DE RISCO CARDIOMETABÓLICO 306

PS-14-177 - INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES, PERFIL LIPÍDICO E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES 306

PS-14-178 - AVALIAÇÃO DO RETINOL EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV 307

PS-14-179 - PERFIL DE COBRE EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM USO OU NÃO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL 307

PS-14-180 - COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES TABAGISTAS, EX-TABAGISTAS E QUE NUNCA FUMARAM 308

PS-14-181 - COMPARAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO E DE GORDURA DA DIETA DE MULHERES TABAGISTAS, EX-TABAGISTAS E QUE NUNCA FUMARAM 308

PS-14-182 - MANUTENÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E MELHORA NA QUALIDADE DA INGESTÃO DE NUTRIENTES EM PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA SUBMETIDOS À SUPLEMENTAÇÃO COM SUCO DE LARANJA 309

PS-14-183 - CONHECIMENTO ALIMENTAR, CONSUMO DE SUPLEMENTOS E DE BEBIDAS ISOTÔNICAS POR USUÁRIOS DE ACADEMIA 309

PS-14-184 - PERFIL DA INGESTÃO DE ENERGIA E NUTRIENTES EM HEPATOPATAS ASSISTIDOS NO AMBULATÓRIO DE GASTROENTEROLOGIA DO HUWC 310

PS-14-185 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA FALCIFORME EM UM CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA DO PIAUÍ - HEMOPI 310

PS-14-186 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO NUTRICIONAL DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 311

PS-14-187 - RELAÇÃO CINTURA/QUADRIL COMO PREDITOR DE DOENÇAS CARDIO-VASCULARES EM ADULTOS RESIDENTES EM COARI-AM 311

PS-14-188 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ALUNOS DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA NA CIDADE DE PONTA GROSSA/PARANÁ 312

PS-14-189 - CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E PATOLÓGICA DE FUNCIONÁRIOS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA 312

PS-14-190 - ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA BRAQUIAL E CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA NO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE IDOSOS HOSPITALIZADOS 313

PS-14-191 - ESTADO NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UM HOTEL EM TERESINA-PI 313

PS-14-192 - INVESTIGAÇÃO DE DADOS NUTRICIONAIS DE ADOLESCENTES EM COARI-AM 314

PS-14-193 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS ACOMPANHADOS PELO SISTEMA DE VIGILANCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN) EM UMA REGIÃO DO MÉDIO MEARIN-MA 314

PS-14-194 - AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL MODIFICADA (ASGM) APLICADA EM PACIENTE COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE EM UMA CLÍNICA EM SÃO LUIS-MA 315

PS-14-195 - LIBERAÇÃO DE PEPTÍDEOS COM ATIVIDADE ANTIOXIDANTE A PARTIR DE GLOBULINA ISOLADA DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA). USO DE TRIPSINA LIVRE E IMOBILIZADA 315

PS-14-196 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ACEITABILIDADE DE NOZES E SEMENTES COMESTÍVEIS TRADICIONAIS E NATIVAS 316

PS-14-197 - IMPACTO DA UTILIZAÇÃO DE ARROZ FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO, TIAMINA E ÁCIDO FÓLICO NO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES 316

PS-14-198 - DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE PIZZAS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS 317

PS-14-199 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE FENÓLICOS E DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DE ORIGEM VEGETAL DA DIETA BRASILEIRA 317

PS-14-200 - COMPARAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DE ORIGEM VEGETAL RICOS EM ANTIOXIDANTES E DAQUELES COM MAIORES CONSUMOS PER CAPITA NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA (CATD) BRASILEIRA 318

PS-14-201 - FARELO DE MANDIOCA COMO POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL (FONTE DE FIBRAS) 318

PS-14-202 - REDUÇÃO CALÓRICA DE FARELO DE MANDIOCA COM AMILASES E CELULASES E SEU POTENCIAL COMO ALIMENTO FUNCIONAL (FONTE DE FIBRAS) 319

PS-14-203 - COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 319

PS-14-204 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTEICA DO AMARANTO (AMARANTHUS SP.) E SEU EFEITO NO PESO DO FÍGADO E BAÇO DE RATOS WISTAR 320

PS-14-205 - DETERMINAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DO TREMOÇO BRANCO (LUPINUS ALBUS) E ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO E ESTERIFICAÇÃO 320

PS-14-206 - DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS NO FRUTO DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN) IN NATURA E PRÉ-SECO 321

PS-14-207 - DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO FRUTO DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN) IN NATURA E PRÉ-SECO 321

PS-14-208 - INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS E CONCENTRAÇÕES DE TEMPEROS NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM PREPARAÇÃO DE FEIJÃO COZIDO 322

PS-14-209 - PERFIL SENSORIAL E ESTIMATIVA DE VIDA-DE-PRATELEIRA DE UM SORVETE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM BAIXO TEOR DE GORDURA ADICIONADO DA ENZIMA TRANSGLUTAMINASE 322

PS-14-210 - TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE ST. HILL) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO 323

PS-14-211 - INFLUÊNCIA DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO NO CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CAJUI (ANACARDIUM HUMILE ST. HILL) E NA CASTANHOLA (TERMINALIA CATAPPA LINN) 323

PS-14-212 - COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NA CASTANHOLA (TERMINALIA CATAPPA LINN) 324

PS-14-213 - USO INTEGRAL E REAPROVEITAMENTO SEGURO DOS ALIMENTOS EM CIDADE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS 324

PS-14-214 - ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE UM FORMULADO HIPERPROTÊICO E ISOCALÓRICO DE BAIXO CUSTO A BASE DE RICOTA E ALIMENTOS CONVENCIONAIS 325

PS-14-215 - UTILIZAÇÃO DO GASTROINTESTINAL SYMPTOM RATING SCALE NA AVALIAÇÃO DO FUNCIONAMENTO INTESTINAL APÓS CONSUMO REGULAR DE INULINA 325

PS-14-216 - TEOR DE FITOSTERÓIS E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS PRESENTES NA FRAÇÃO LIPÍDICA DE SUCUPIRA (PTERODON EMARGINATUS) 326

PS-14-217 - ANÁLISE FÍSICA E DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE ALIMENTOS CONSIDERADOS FUNCIONAIS E ISENTOS DE REGISTRO NA ANVISA 326

PS-14-218 - AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS ALIMENTOS DIVULGADOS EM CHAMADAS PÚBLICAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO 327

PS-14-219 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHAS NÃO CONVENCIONAIS PRODUZIDAS A PARTIR DE RESÍDUOS DE ALIMENTOS 327

PS-14-220 - COMPRA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS REGIÕES DO BRASIL 328

PS-14-221 - DESENVOLVIMENTO DE FARINHA FONTE DE FIBRAS A PARTIR DO BAGAÇO DE CAJU 328

PS-14-222 - IMPLICAÇÕES DA VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOS ASPECTOS DE RENDA E ORGANIZAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES 329

PS-14-223 - PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO DA CLIENTELA DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DE BUFFET LIVRE 329

PS-14-224 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CRECHES-ESCOLA PÚBLICAS 330

PS-14-225 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHES-ESCOLAS PÚBLICAS 330

PS-14-226 - MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAGEM DE CARNE EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DA CIDADE DE TERESINA, PI 331

PS-14-227 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CANTINEIRAS QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS NA PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES EM NÚCLEOS COMUNITÁRIOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VIÇOSA, MG 331

PS-14-228 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NO CAMPUS DE UMA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO 332

PS-14-229 - INVESTIGAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES “NATURAIS” COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO 332

PS-14-230 - QUALIDADE SANITÁRIA DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO DE SALGADOS TIPO “COXINHA” COMERCIALIZADOS EM UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA CIDADE DE SÃO PAULO 333

PS-14-231 - CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE HOTEL DE LUXO SOBRE BOAS PRÁTICAS 333

PS-14-232 - NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SUPERMERCADOS DE TERESINA-PI 334

PS-14-233 - SEGURANÇA ALIMENTAR TRABALHADA COM PRÉ-ESCOLARES DE CRECHE PÚBLICA DE BOTUCATU-SP 334

PS-14-234 - BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMO ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM MUNICÍPIOS DO SUDOESTE DO PARANÁ 335

PS-14-235 - ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM FRUTOS REGIONAIS ENTRE ESCOLARES 335

PS-14-236 - CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS QUANTO À ALIMENTAÇÃO SEGURA 336

PS-14-237 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE O PROCEDIMENTO DE HIGIENE DE VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES SERVIDOS CRUS ADOTADO EM LANCHONETES NO CENTRO DO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR 336

PS-14-238 - CHECK-LIST: UM INSTRUMENTO INDISPENSÁVEL NA BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO 337

PS-14-239 - AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E FUNCIONAMENTO INTESTINAL APÓS INGESTÃO DE NISINA 337

PS-14-240 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE FENÓLICOS E DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA (CATD) DAS DIFERENTES REGIÕES GEOGRÁFICAS DO BRASIL 338

PS-14-241 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM HOTEL DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ 338

PS-14-242 - ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES EM RESTAURANTES DO TIPO "SELF-SERVICE" NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO 339

PS-14-243 - ASSOCIAÇÃO ENTRE THREE FACTOR EATING QUESTIONNAIRE E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM MULHERES EUTRÓFICAS E COM EXCESSO DE PESO 339

PS-14-244 - AUTO-PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO 340

PS-14-245 - RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES (A, C E E) E O MALONDIALDEÍDO EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 340

PS-14-246 - PREFERÊNCIA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS DE IDADE DAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS 341

PS-14-247 - AVALIAÇÃO DO EFEITO SACIETOGÊNICO DE UM NOVO INIBIDOR DE TRIPSINA DA PAÇOCA DO AMENDOIM COM AUMENTO PLASMÁTICO DE COLECISTOCININA (CCK) 341

PS-14-248 - EFEITO DA DIETA COM ÓLEO DE CÁRTAMO EM RATOS WISTAR 342

PS-14-249 - EFEITOS DE DIETAS HIPOPROTÉICA OU HIPERLIPIDICA NOS PARÂMETROS HEMATOLÓGICOS E IMUNOLÓGICOS EM MODELO MURINO 342

PS-14-250 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E NÚMERO DE MIOMAS UTERINOS EM MULHERES ADULTAS 343

PS-14-251 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO PROTEICA NA DENSIDADE ÓSSEA E ASPECTOS ÓSSEOS MICROANATÔMICOS 343

PS-14-252 - AVALIAÇÃO DA DENSIDADE VOLUMÉTRICA GLOMERULAR DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA DA PROTEÍNA 344

PS-14-253 - ALTERAÇÕES MORFOMÉTRICAS RENAIS EM RATAS ALIMENTADAS COM DIETA DA PROTEÍNA 344

PS-14-254 - ANÁLISE DA EVOLUÇÃO DO RESTO-INGESTÃO PER CAPITA DO REFEITÓRIO CENTRAL DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO APÓS MODIFICAÇÃO NO SISTEMA DE PORCIONAMENTO 345

PS-14-255 - ALTERAÇÕES DO OLFATO EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA DE PARKINSON 345

PS-14-256 - OFICINA CULINÁRIA COMO INCENTIVO PARA O CONSUMO DE HORTALIÇAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA 346

PS-14-257 - KASHRUT: LEIS ALIMENTARES JUDAICAS E DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS KOSHER 346

PS-14-258 - VIVÊNCIA DE ESTÁGIO VOLUNTÁRIO EM NUTRIÇÃO E REFLEXÕES SOBRE A ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA 347

PS-14-259 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HÁBITOS DE VIDA DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DO NORTE DO PARANÁ 347

PS-14-260 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES ESCOLARES 348

PS-14-261 - PREVALÊNCIAS E RELAÇÃO ENTRE EPISÓDIOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR E TRANSTORNO MENTAL COMUM ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE DO NORTE DO BRASIL 348

PS-14-262 - PERFIL DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM CACHAÇAS PRODUZIDAS NA REGIÃO DO QUADRILÁTERO FERRÍFERO (MG) 349

PS-14-263 - ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES ENTRE REFRIGERANTE SABOR COLA TRADICIONAL E REFRIGERANTE SABOR COLA DO TIPO ZERO 349

PS-14-264 - ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DE SANTA CATARINA 350

PS-14-265 - PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS PELO SUS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DE UM MUNICÍPIO DE SC, UTILIZANDO DADOS DO SISVAN 350

PS-14-266 - ESTÁGIOS DE MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PACIENTES CARDIOPATAS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM CARDIOLOGIA 351

PS-14-267 - ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FRUTAS IN NATURAS EM UM SUPERMERCADO 351

PS-14-268 - AVALIAÇÃO DO EFEITO ANTICONVULSIVANTE DE EXTRATOS METANÓLICOS DE FRUTOS DA FLORA CATARINENSE EM ROEDORES 352

PS-14-269 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIDEPRESSIVO DE EXTRATOS DE FRUTOS SILVESTRES EM MODELOS IN VIVO 352

PS-14-270 - PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM SANTA CATARINA: O OLHAR DOCENTE SOBRE SUAS POTENCIALIDADES E FRAGILIDADES 353

PS-14-271 - IMPACTO DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADA E DA ADEQUAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR NO ESTADO NUTRICIONAL E NOS VALORES SANGUÍNEOS DE FÓSFORO, POTÁSSIO E CÁLCIO DE PACIENTES EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE 353

PS-14-272 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE LEITES IN NATURA COMERCIALIZADOS EM MERCADOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TERESINA - PI 354

PS-14-273 - VARIAÇÕES EM ESTADO NUTRICIONAL E ÂNGULO DE FASE APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA 354

PS-16-031 - EFEITO DO ADOÇANTE A BASE DE ESTÉVIA (S. REBAUDIANA) NO CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO GESTACIONAL DE RATAS WISTAR 355

PS-16-032 - EFEITO PROTETOR DO CONSUMO DE SUCO DE UVA INTEGRAL E VINHO TINTO SOBRE A INFILTRAÇÃO GORDUROSA HEPÁTICA 355

PS-16-033 - AVALIAÇÃO DO TEMPO MÉDIO DE JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL 356

PS-16-034 - MECANISMO DE SURGIMENTO DA OSTEOPOROSE EM PACIENTE DESNUTRIDO POR SÍNDROME DO INTESTINO CURTO 356

PS-16-035 - RELAÇÃO ENTRE A MUTAÇÃO C677T DO GENE QUE CODIFICA A ENZIMA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE COM ÁCIDO FÓLICO PLASMÁTICO E CA15-3 EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA 357

PS-16-036 - ESTUDO DA RELAÇÃO DA FORÇA, MASSA MAGRA E VITAMINA D EM IDOSOS LONGEVOS 357

PS-16-037 - PERFIL CLÍNICO, NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS DO NORDESTE-BRASIL 358

PS-16-038 - VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES 5 E 6 DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA EM IDOSOS PARTICIPANTES DA UNIVERSIDADE ABERTA A TERCEIRA IDADE 358

PS-16-039 - AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS APÓS RECEBIMENTO DE LEITE MODIFICADO 359

PS-16-040 - INTERFERÊNCIA DOS FATORES FISIOLÓGICOS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE IDOSOS DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA 359

PS-16-041 - APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE MARCADORES DO CONSUMO ALIMENTAR DO SISVAN PATA AVALIAÇÃO DA PRÁTICA ALIMENTAR DE IDOSOS ATENDIDOS NA OFICINA DE ATENÇÃO INTEGRAL AO IDOSO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS- SP 360

PS-16-042 - AVALIAÇÃO DA MASSA MUSCULAR E SARCOPENIA EM IDOSOS DA COMUNIDADE 360

PS-16-043 - PREVALÊNCIA DE OSTEOPOROSE E OSTEOPENIA EM IDOSOS 361

PS-16-044 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS CLASSIFICADO PELA ANÁLISE VETORIAL DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA E ÂNGULO DE FASE 361

PS-16-045 - OCORRÊNCIA DA ANEMIA EM IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS - AM (*) 362

PS-16-046 - DETERMINANTES DO ESTILO DE VIDA DOS IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS (*) 362

PS-16-047 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS/AM (2013) (*) 363

PS-16-048 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO PROTEICA NA MELHORA DA CAPACIDADE FUNCIONAL E ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM PROVÁVEL DOENÇA DE ALZHEIMER (DA) 363

PS-16-049 - ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES COM DOENÇAS DE PARKINSON COMO PREDITOR DE PIORA DO QUADRO CLÍNICO 364

PS-16-050 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ALTERAÇÕES DO ESTADO NUTRICIONAL, PERDA DENTÁRIA, USO DE PRÓTESE E AUTOPERCEPÇÃO DAS CONDIÇÕES BUCAIS DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO SABE (2000 E 2006) 364

PS-16-051 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA RAÇÃO DE VACAS SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS 365

PS-16-052 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS 365

PS-16-053 - AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS DA PASTORAL DO IDOSO 366

PS-16-054 - UTILIZAÇÃO DO AMDR (ACCEPTABLE MACRONUTRIENT DISTRIBUTION RANGE) PARA AVALIAR O CONSUMO DE MACRONUTRIENTES DE IDOSOS 366

Autores: LUCIANA BRONZI SOUZA; SILVIA JUSTINA PAPINI; JOSÉ EDUARDO CORRENTE 366

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP 366

Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2008/10261-8 366

Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA 366

PS-16-055 - PERCEPÇÃO DE SAÚDE E PERFIL DE IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL 367

PS-16-056 - AVALIAÇÃO DO TEMPO DE ESVAZIAMENTO GÁSTRICO DE IDOSOS HOSPITALIZADOS E DE SUAS CORRELAÇÕES COM A EVOLUÇÃO CLÍNICA 367

PS-16-057 - AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE IDOSOS COM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DE ELEMENTOS DENTÁRIOS 368

PS-16-058 - DIAGNOSTICAR O PERFIL DIETOTERÁPICO DOS IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE MANAUS/AM - ZONA SUL (*) 368

PS-16-059 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS 369

PS-16-060 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DO PARANÁ 369

PS-16-061 - COMPARAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS DE ÔMEGA-3 EM INDIVÌDUOS IDOSOS COM DEPRESSÃO EM TRATAMENTO E SAUDÁVEIS 370

PS-16-062 - OCORRÊNCIA DE PARASITAS GASTRINTESTINAIS EM IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS/AM (2013) (*) 370

PS-16-063 - FATORES DE RISCO PARA DCV E AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES EM IDOSOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO 371

PS-16-064 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DA PASTORAL DO IDOSO 371

PS-16-065 - INDICAR OU NÃO DIETA ENTERAL PARA PACIENTES COM SÍNDROMES DEMENCIAIS NA FASE AVANÇADA? RELATO DE CASO 372

PS-16-066 - ESTADO NUTRICIONAL E RISCO DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS 372

PS-16-067 - PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE RISCO CARDIOVASCULAR ENTRE IDOSOS 373

PS-16-068 - TENDÊNCIAS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE IDOSOS E FATORES ASSOCIADOS 373

PS-16-069 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA NO MUNICÍPIO DE CATANDUVA-SP 374

PS-16-070 - ATENDIMENTO NUTRICIONAL AO IDOSO QUE CONVIVE EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA 374

PS-16-072 - CONSUMO ALIMENTAR DE ANTIOXIDANTES EM IDOSOS COM E SEM DOENÇA DE ALZHEIMER 375

PS-16-073 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROMES DEMENCIAIS NA FASE GRAVE, ATENDIDOS POR AMBULATÓRIO DE NEUROLOGIA DO COMPORTAMENTO 376

PS-16-074 - PREVALÊNCIA DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE IDOSOS 376

PS-16-075 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE KUNG FU DE UMA ACADEMIA DE VALINHOS - SP 377

PS-16-076 - CONSUMO DE ERGOGÊNICOS NUTRICIONAIS E FARMACOLÓGICOS EM UMA ACADEMIA DA CIDADE DE VOLTA REDONDA, RJ 377

PS-16-077 - ASSOCIAÇÃO ENTRE SEDENTARISMO E ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS 378

PS-16-078 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE BOMBEIROS MILITARES ATUANTES NOS SETORES OPERACIONAL E ADMINISTRATIVO DO 1º BATALHÃO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITARES DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO 378

PS-16-079 - PERFIL NUTRICIONAL EM UM GRUPO PRATICANTE DE BEACH TRAINING NA GRANDE VITÓRIA - ES 379

PS-16-080 - FATORES DETERMINANTES DA PRESCRIÇÃO E ESCOLHA DE SUPLEMENTOS POR NUTRICIONISTAS QUE ATENDEM EM CONSULTÓRIO 379

PS-16-081 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO AGUDA COM CAFEÍNA NA RESPOSTA BIOQUÍMICA DURANTE EXERCÍCIO DE ENDURANCE EM RATOS 380

PS-16-082 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DO USO DE COLOSTOMIA EM PACIENTES PORTADORES DE CÂNCER COLORRETAL 380

PS-16-083 - AVALIAÇÃO LONGITUDINAL DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES SOB QUIMIOTERAPIA 381

PS-16-084 - ALIMENTAÇÃO E CÂNCER DE MAMA: FATORES DE RISCO E PREVENÇÃO 381

PS-16-085 - UTILIZAÇÃO DE ESPESSANTE EM PREPARAÇÕES LÍQUIDAS 382

PS-16-086 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE 382

PS-16-087 - HANSENÍASE E PERFIL DE VITAMINAS DE ACORDO COM O TIPO BACILAR 383

PS-16-088 - ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO EM EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO INTERIOR DE SÃO PAULO: UM ESTUDO DE CASO 383

PS-16-089 - MUDANÇAS DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS EM HEMODIÁLISE AFERIDAS PELA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL SÃO ACOMPANHADAS POR ALTERAÇÕES EM PARÂMETROS OBJETIVOS DO ESTADO NUTRICIONAL? 384

PS-16-090 - SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS NO HOSPITAL REGIONAL DE COARI - AMAZONAS 384

PS-16-091 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS COM DOENÇA FALCIFORME E DEMAIS DOENÇAS HEMATOLÓGICAS 385

PS-16-092 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM NEUROPATIAS DURANTE HOSPITALIZAÇÃO 385

PS-16-093 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS EM HEMODIÁLISE: COMPARAÇÃO ENTRE IDOSOS EM HEMODIÁLISE E IDOSOS SAUDÁVEIS 386

PS-16-094 - TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS: ADEQUAÇÃO DA OFERTA CALÓRICO-PROTEICA ÀS NECESSIDADES ESTIMADAS 386

PS-16-095 - INCIDÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO E USO DE TERAPIA NUTRICIONAL EM IDOSOS INTERNADOS NO SETOR DE CLÍNICA MÉDICA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS-UFTM 387

PS-16-096 - ESTADO NUTRICIONAL X CAPACIDADE COGNITIVA DE INDIVÍDUOS EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO 387

PS-16-097 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CASOS DE ANEMIA FERROPRIVA EM PACIENTES HOSPITALIZADOS 388

PS-16-098 - PERFIL INFLAMATÓRIO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM INDICAÇÃO PARA O USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL 388

PS-16-099 - ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL DE DIETAS LÍQUIDAS PARA APLICAÇÃO EM DIVERSAS SITUAÇÕES CLÍNICAS 389

PS-16-100 - DIAGNÓSTICO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS NO MUNICIPIO DE COARI-AM 389

PS-16-101 - ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES NA DOENÇA DE CROHN 390

PS-16-102 - CONSUMO ALIMENTAR DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E ANTIOXIDANTES POR INDIVÍDUOS PORTADORES DE HIV EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL 390

PS-16-103 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA E POR INDIVÍDUOS HIV POSITIVO EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL SEGUNDO MÉTODO PROPOSTO PELAS INGESTÕES DIETÉTICAS DE REFERÊNCIA (DRI'S) 391

PS-16-104 - INGESTÃO CRÔNICA DE SUCO DE LARANJA VERMELHA PASTEURIZADO REDUZ PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E AUMENTA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE NO SORO DE PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA 391

PS-16-105 - PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE DO PARANÁ 392

PS-16-106 - ANÁLISE ANTROPOMÉTRICA, DA COMPOSIÇÃO DA DIETA E CORRELAÇÃO COM MARCADORES BIOQUÍMICOS EM PACIENTES HIV POSITIVO EM USO DE TERAPIA ANTIRETROVIRAL 392

PS-16-107 - DOENÇA DE CROHN: CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS 393

PS-16-108 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM DOENÇA FALCIFORME 393

PS-16-109 - AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA DO CENTRO DE ESTUDOS E ATENDIMENTO DIETOTERÁPICO EM SALVADOR - BAHIA 394

PS-16-110 - COMPARAÇÃO DOS NÍVEIS DE SELÊNIO PLASMÁTICO EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE ENTRE AS REGIÕES NORTE E SUDESTE DO BRASIL 394

PS-16-111 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE TIAMINA É NEGATIVAMENTE CORRELACIONADA COM OS NÍVEIS DE LACTATO EM PACIENTES SOBREVIVENTES DE CHOQUE SÉPTICO 395

PS-16-112 - ESTILO DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS QUE VIVEM COM HIV/AIDS ATENDIDOS NO PROJETO "NUTRIÇÃO EM AÇÃO" 395

PS-16-113 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PESSOAS PORTADORAS DE HIV /AIDS ATENDIDAS NO CENTRO DE REFERÊNCIA EM MOLÉSTIAS INFECCIOSAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP 396

PS-16-114 - PROTEÇÃO LEGAL DA MULHER LACTANTE: ESTUDO COM MULHERES MPREGADAS DOMÉSTICAS RESIDENTES EM CIDADE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS 396

PS-16-115 - A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA SAÚDE COLETIVA ATRAVÉS DE INDICADORES DE SAÚDE 397

PS-16-116 - ALIMENTOS FORTIFICADOS: UMA ESTIMATIVA DO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE UMA POPULAÇÃO 397

PS-16-117 - ANEMIA NO PUERPÉRIO E A ATENÇÃO À SAÚDE DA MULHER 398

PS-16-118 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - PAT: AVALIANDO O CONHECIMENTO POR PARTE DOS GESTORES ADMINISTRATIVOS E TÉCNICOS 398

PS-16-119 - ALIMENTOS FONTES DE FERRO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE EM UM MUNICÍPIO PAULISTA 399

PS-16-120 - ALIMENTOS FONTES DE FERRO NA ALIMENTAÇÃO DE POPULAÇÃO ATENDIDA EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO PAULISTA 399

PS-16-121 - ESTADO NUTRICIONAL E CAUSAS DE HOSPITALIZAÇÃO DE CRIANÇAS INDÍGENAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 400

PS-16-122 - PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE CARDÁPIOS OFERECIDOS EM UNIDADES ESCOLARES BÁSICAS E REMANESCENTES QUILOMBOLAS 400

PS-16-123 - ANALISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS: PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR,2012 401

PS-16-124 - ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA ATRAVÉS DE UM OLHAR QUALITATIVO: PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR 401

PS-16-125 - POLÍTICAS PÚBLICAS DE INCENTIVO AO ALEITAMENTO MATERNO REALIZADAS EM TRÊS CIDADES: UMA PERSPECTIVA PARA ESTIMULAR O ALEITAMENTO MATERNO NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO 402

PS-16-126 - SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMPOR UM QUESTIONÁRIO ON-LINE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS 402

PS-16-127 - ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PARA A PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO: UMA EXPERIÊNCIA NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA 403

PS-16-128 - FATORES CONDICIONANTES DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE DUAS ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS 403

PS-16-129 - CAPACITAÇÃO DE AGENTES COMUNITARIOS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO-SP 404

PS-16-130 - PERFIL DE CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS ASSESSORADOS PELO CECANE/UFOP NOS ESTADOS DE MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO 404

PS-16-131 - O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERSPECTIVA DOS ALUNOS ATENDIDOS NA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DE MINAS GERAIS 405

PS-16-132 - ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS INSERIDOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DE MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO: UMA ANÁLISE DAS ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010 405

PS-16-133 - AVALIAÇÃO NACIONAL DAS AÇÕES EDUCATIVAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA DESENVOLVIDAS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS BRASILEIRAS: INFLUÊNCIA DOS NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS 406

PS-16-134 - ESTADO NUTRICIONAL E ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA 406

PS-16-135 - AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: QUE APRENDIZADOS TÊM SIDO CONSTRUÍDOS NESTA INTERFACE? 407

PS-16-136 - ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO MEIO-OESTE CATARINENSE 407

PS-16-137 - IMPACTO DO PROGRAMA “DEZ PASSOS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS” NA PREVALÊNCIA DE ANEMIA E SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO AOS 12-16 MESES 408

PS-16-138 - MOTIVOS PARA A DOAÇÃO DE LEITE HUMANO 408

PS-16-139 - CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DE UMA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM RELAÇÃO AOS DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS 409

PS-16-140 - HÁBITOS ALIMENTARES DE SERVIDORES TERCEIRIZADOS DO PODER JUDICIÁRIO DE NATAL 409

PS-16-141 - ESTUDO COMPARATIVO DA ALIMENTAÇÃO DE INGRESSOS E EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO 410

PS-16-142 - AUMENTO DE IMC RELACIONADO AO CONSUMO INADEQUADO DO CAFÉ DA MANHÃ 410

PS-16-143 - QUALIDADE DA DIETA E CONSUMO DE NUTRIENTES DE PRÉ-ESCOLARES: SERIA INTERESSANTE A INCLUSÃO DO ARROZ FORTIFICADO COM MICRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR? 411

PS-16-144 - AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS 411

PS-16-145 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICES DIETÉTICOS E MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS 412

PS-16-146 - CONSUMO ALIMENTAR DE JUNK FOOD EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC 412

PS-16-147 - CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIAS INGRESSANTES EM FLORIANÓPOLIS, SC 413

PS-16-148 - BIODIVERSIDADE DE FRUTAS CONSUMIDAS NO BRASIL: PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR 2008-2009 413

PS-16-149 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO DESJEJUM NO BRASIL - ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009 414

PS-16-150 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS ASSOCIA-SE INVERSAMENTE COM INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO 414

PS-16-151 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES DE ESTUDANTES RECÉM-INGRESSANTES EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO 415

PS-16-152 - ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE DIETAS CONSUMIDAS POR USUÁRIOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA 415

PS-16-153 - BAIXO CONSUMO DE FIBRA DIETÉTICA ESTÁ ASSOCIADO COM ADIPOSIDADE VISCERAL EM USUÁRIOS DE UNIDADE DE SAÚDE ESCOLA DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO 416

PS-16-154 - DESENVOLVIMENTO DE LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS: INSTRUMENTO PARA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NA CLÍNICA 416

PS-16-155 - CONSUMO DO DESJEJUM E QUALIDADE DA DIETA EM ADOLESCENTES 417

PS-16-156 - PREVALÊNCIA DE NOÇÕES SOBRE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS - ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6 - NA POPULAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR 417

PS-16-157 - FLAVONOIDES NA ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO: ESTIMATIVA DE CONSUMO DE SUBCLASSES E DE FLAVONOIDES TOTAIS 418

PS-16-158 - PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE ADULTOS DE DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO MARANHÃO 418

PS-16-159 - DESIGUALDADE SOCIAL E DIVERSIDADE DA DIETA EM UM ESTADO DO SUDESTE BRASILEIRO, 2008-2009 419

PS-16-160 - LANCHES OFERECIDOS AOS TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE DE UMA MINERADORA DE MINAS GERAIS 419

PS-16-161 - REPENSANDO A PIRÂMIDE ALIMENTAR BRASILEIRA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL 420

PS-16-162 - CONSUMO HABITUAL DE MACRONUTRIENTES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO 420

PS-16-163 - PERFIL NUTRICIONAL, CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA POPULAÇÃO CARENTE DA CIDADE DE SÃO PAULO 421

PS-16-164 - ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO 421

PS-16-165 - OFERTA DE SAL NO ALMOÇO: UM ESTUDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM NATAL/RN 422

PS-16-166 - PERCEPÇÕES DE PAIS RESPONSÁVEIS PELAS COMPRAS FAMILIARES SOBRE ALIMENTOS SAUDÁVEIS 422

PS-16-167 - PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE USUÁRIOS INSCRITOS NO SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE 423

PS-16-168 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE DEFICIENTES FÍSICOS 423

PS-16-169 - ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA E SUA RELAÇÃO COM PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS JOVENS 424

PS-16-170 - PERFIL NUTRICIONAL, SOCIOECONOMICO E ESTILO DE VIDA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS 424

PS-16-171 - ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE TERESINA - PI 425

PS-16-172 - COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE 425

PS-16-173 - PROGRAMA DE PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA OBESIDADE EM POLICIAIS MILITARES E DEPENDENTES 426

PS-16-174 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN 426

PS-16-175 - INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DO RISCO CARDIOVASCULAR EM DEFICIENTES FÍSICOS 427

PS-16-176 - PERFIL NUTRICIONAL E AUTO AVALIAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL POR UNIVERSITÁRIOS 427

PS-16-177 - COMPARAÇÃO DA ADIPOSIDADE CORPORAL EM ADULTOS POR BIOIMPEDANCIA E INDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL 428

PS-16-178 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DE CONSUMO ALIMENTAR EM CADEIRANTES JOGADORES DE BASQUETEBOL EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO MATO GROSSO DO SUL 428

PS-16-179 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PRIVADA DA CIDADE DE NATAL/RN 429

PS-16-180 - ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE CATADORES DE MATERIAL RECICLÁVEL 429

PS-16-181 - CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL RURAL DE ENSINO INFANTIL 430

PS-16-182 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS DE ATÉ 2 ANOS 430

PS-16-183 - INADEQUAÇÃO NA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL GRAVE 431

PS-16-184 - SUBNOTIFICAÇÃO DA INGESTÃO ENERGÉTICA EM UNIVERSITÁRIOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MÉTODOS DE INQUÉRITOS DIETÉTICOS 431

PS-16-185 - ESTADO NUTRICIONAL DE UNIVERSITÁRIOS E SUA CORRELAÇÃO COM A SUBNOTIFICAÇÃO DA INGESTÃO ENERGÉTICA 432

PS-16-186 - A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO NOTURNO E EM TURNOS DE REVEZAMENTO DE 12 HORAS: UM ESTUDO DE CASO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 432

PS-16-187 - HABILIDADES COGNITIVAS NECESSÁRIAS PARA O AUTORRELATO DE CONSUMO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR ATRAVÉS DE SOFTWARE POR ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS 433

PS-16-188 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES DE PESSOAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA 433

PS-16-189 - CUIDADOS COM A ALIMENTAÇÃO EM UNIVERSITÁRIOS PARANAENSE 434

PS-16-190 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE ZINCO E SUA RELAÇÃO COM A DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA 434

PS-16-191 - CARACTERIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIAS 435

PS-16-192 - QUALIDADE GLOBAL DA DIETA EM ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO NORDESTE 435

PS-16-193 - A INFLUÊNCIA DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NO HÁBITO ALIMENTAR E ANTROPOMETRIA DE PACIENTES ATENDIDOS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE 436

PS-16-194 - EFICÁCIA DOS INQUÉRITOS ALIMENTARES NA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR 436

PS-16-195 - CONHECIMENTO DE HIGIENE ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 437

PS-16-196 - CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES 437

PS-16-197 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHONETES 438

PS-16-198 - ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PÚBLICOS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA CAPITAL BRASILEIRA, 2013 438

PS-16-199 - OCORRÊNCIA DE BOLORES E LEVEDURAS EM MÉIS COMERCIALIZADOS INFORMALMENTE NO ESTADO DO MARANHÃO 439

PS-16-200 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E MACROSCÓPICA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA COMERCIALIZADA A GRANEL 439

PS-16-201 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E MACROSCÓPICA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA COMERCIALIZADA A GRANEL 440

PS-16-202 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PANIFICADORAS 440

PS-16-203 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS PREPARADOS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR) 441

PS-16-204 - QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MAIONESES UTILIZADAS EM LANCHONETES DA CIDADE DE DOURADOS - MS 441

PS-16-205 - AVALIAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL APÓS CONSULTORIA EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO 442

PS-16-206 - ASPECTOS TOXICOLÓGICOS DE CARDÁPIOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL 442

PS-16-207 - AVALIAÇÃO HIGIENICO-SANITARIA DE LOCAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ DE TIGELA EM CAPITAL BRASILEIRA 443

PS-16-208 - HIGIENE NA QUALIDADE DE VIDA DE ALCOOLISTAS 443

PS-16-209 - MAPEAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ALAGOAS A PARTIR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS 444

PS-16-210 - ESTUDO DOS CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO DE FRUTAS,LEGUMES E VERDURAS (FLV) EM MUNICÍPIO DE MÉDIO PORTE DE MINAS GERAIS 444

PS-16-211 - PROPOSTA DE INOVAÇÃO NA QUALIDADE E SEGURANÇA DO MEL 445

PS-16-212 - SEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMILIAS DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA URBANA 445

PS-16-213 - AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA CADEIA PRODUTIVA DE CARNE BOVINA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUE MUNICIPAL 446

PS-16-214 - VANTAGENS E DESVANTAGENS DA PECUÁRIA NO BRASIL SEGUNDO ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DE CARNE BOVINA 446

PS-16-215 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ACORDO COM A CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA 447

PS-16-216 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES COMERCIALIZADOS EM FAST FOOD EM NATAL-RN 447

PS-16-217 - IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO DA CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU 448

PS-16-218 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS FARINHAS DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA C.) DO TIPO D'ÀGUA COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE COARI- AM 448

PS-16-219 - ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE UM "FROZEN IOGURTE" À BASE DE CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE) 449

PS-16-220 - ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.) 449

PS-16-221 - USO SORO DE LEITE NA PRODUÇÃO DE LEITE DOCE 450

PS-16-222 - ANÁLISE DO FATOR DE CORREÇÃO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES 450

PS-16-223 - CONCENTRAÇÃO DE POLIFENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARO 451

PS-16-224 - EFEITOS DOS PARÂMETROS DA EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA DOS ÓLEOS DE BARU E AMENDOIM 451

PS-16-225 - AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA COM A UTILIZAÇÃO DE CORANTE NATURAL DA CASCA DE JABUTICABA (MYRCIARIA JABOTICABA) 452

PS-16-226 - ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FONTES DE SÓDIO UTILIZADOS NO PREPARO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE CHAPECÓ (SC) 452

PS-16-227 - DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAI, MORANGO E ACEROLA 453

PS-16-228 - PREPARO DE POLPA DE FRUTAS PARA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA 453

PS-16-229 - A INFLUÊNCIA DO TIPO DE CORTE SOBRE A CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO DO PALMITO 454

PS-16-230 - AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUE MUNICIPAL 454

PS-16-231 - EXTRAÇÃO DA FARINHA DE ENTRECASCA DA MELANCIA E UTILIZAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE UM BISCOITO 455

PS-16-232 - ELABORAÇÃO DE UMA VITAMINA ENRIQUECIDA COM FIBRAS PARA A MELHORA DA CONSTIPAÇÃO 455

PS-16-233 - ANÁLISE SENSORIAL EM MOLHO AGRIDOCE COM SUBSTITUIÇÃO DE TOMATE POR CAJU 456

PS-16-234 - BISCOITO LIGHT ELABORADO COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ-AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA): ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL 456

PS-16-235 - INOVAÇÃO DE ALIMENTO ISENTO DE GLÚTEN 457

PS-16-236 - EFEITO DA TEMPERATURA SOBRE A ESTABILIDADE DOS LIPÍDEOS DO COCO CATOLÉ [SYAGRUS OLERACEA (MART.) BECC] 457

PS-16-237 - UTILIZAÇÃO DE MODELOS MATEMÁTICOS PARA CÁLCULO DO DIMENSIONAMENTO FÍSICO E NÚMERO DE MANIPULADORES NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 458

PS-16-238 - ALIMENTAÇÃO COLETIVA NOS DIFERENTES CENÁRIOS: IDENTIFICAÇÃO DOS NÍVEIS DE ESTRESSE PERCEBIDO EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SANTOS/SP 458

PS-16-239 - AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 459

PS-16-240 - PERFIL DOS COLABORADORES DE UMA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELO HORIZONTE 459

PS-16-241 - DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR 460

PS-16-242 - RESVERATROL, POLIFENOL ENCONTRADO EM UVAS, APRESENTA EFEITO HIPOGLICEMIANTE E REDUZ POLIFAGIA E POLIDIPSIA EM RATOS COM DIABETES MELLITUS INDUZIDO EXPERIMENTALMENTE 460

PS-16-243 - CONCENTRAÇÃO DIETÉTICA DE SELÊNIO E RESISTÊNCIA À INSULINA EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 461

PS-16-244 - OS EFEITOS DA INGESTÃO DO CHÁ CYSSUS SICYOIDES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, GLICEMIA E PARÂMETROS FEMORAIS EM RATOS MACHOS 461

PS-16-245 - INFLUÊNCIA DO ÓLEO DE LINHAÇA USADO DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO DE RATAS DIABÉTICAS NO CONSUMO DE RAÇÃO E GANHO DE PESO DA PROLE FÊMEA NA IDADE ADULTA 462

PS-16-246 - EFEITOS DO CONSUMO DA FARINHA DE QUINOA EM RATOS DISLIPIDÊMICOS 462

PS-16-247 - RELAÇÃO DO MAGNÉSIO URINÁRIO COM ÍNDICE DE RESISTÊNCIA À INSULINA (HOMA-IR) EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 463

PS-16-248 - A INGESTÃO DE FRUTOSE DURANTE A GESTAÇÃO PROMOVE RESISTÊNCIA À INSULINA NA PROLE: RESULTADOS DO PROJETO PILOTO 463

PS-16-249 - PERFIL LIPÍDICO, ATIVIDADE FÍSICA E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES 464

PS-16-250 - DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA CORPORAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM ATLETAS FEMININAS 464

PS-16-251 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ADIPOCINAS PLASMÁTICAS E GORDURA CORPORAL EM MILITARES ALTAMENTE TREINADOS 465

PS-16-252 - IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DA HIPERVOLEMIA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE 465

PS-16-253 - CORRELAÇÃO ENTRE QUALIDADE DE VIDA E ADEQUAÇÃO DA DIÁLISE EM PACIENTES HEMODIALISADOS 466

PS-16-254 - ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA DIÁLISE EM DOENTES RENAIS CRÔNICOS 466

PS-16-255 - AVALIAÇÃO DE RESTO-INGESTÃO DE PACIENTES COM PRESCRIÇÃO DE DIETA GERAL EM UMA ENFERMARIA DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO 467

PS-16-256 - DESCRIÇÃO E ANÁLISE DOS PROCESSOS DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PESSOAL DE UMA EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO 467

PS-16-257 - QUALIDADE DE VIDA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAIS 468

PS-16-258 - CONDIÇÕES AMBIENTAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAIS 468

PS-16-259 - ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA NO ESTADO DE SANTA CATARINA 469

PS-16-260 - A IMPORTÂNCIA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO DOS ALIMENTOS 469

PS-16-261 - FATORES SÓCIO DEMOGRÁFICOS, NUTRICIONAIS E COMPORTAMENTAIS QUE AFETAM A SAÚDE DO TRABALHADOR 470

PS-16-262 - AVALIAÇÃO DO RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO 470

PS-16-263 - ALTERAÇÃO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA 471

PS-16-264 - RESTRIÇÃO ALIMENTAR E BAIXO CONSUMO DE CÁLCIO ENTRE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA 471

PS-16-265 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE GASTROPROTETORA DA SEMENTE DE JACA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) E CEREJINHA DO MATO (EUGENIA INVOLUCRATA) EM ROEDORES 472

PS-16-266 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE GASTROPROTETORA DO EXTRATO METANÓLICO DA POLPA DO FRUTO SERIGUELA (SPONDIA PURPUREA) EM MODELOS IN VIVO 472

PS-16-267 - INVESTIGAÇÃO DO USO DE PLANTAS MEDICINAIS NO TRATAMENTO DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS EM UM MUNICÍPIO DO OESTE CATARINENSE 473

PS-16-268 - FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: O MÉTODO PBL APROXIMANDO OS FUTUROS PROFISSIONAIS DE SAÚDE A REALIDADE SOCIAL, NA AÇÃO DA PROMOÇÃO DE SAÚDE 473

PS-16-269 - CONHECIMENTOS E ATITUDES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DA PESRSPECTIVA DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL 474

PS-16-270 - AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL 474

PS-16-271 - AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS 475

Apresentação Oral Concorrente ao Prêmio

PR-01 - APLICAÇÃO DOS MODELOS DE EQUAÇÕES ESTRUTURAIS EXPLORATÓRIOS NO ESTUDO DOS PADRÕES DA DIETA

Autores: MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; SORAYA SANT ANA SELEM; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR; DIVA ALIETE; DIRCE MARIA MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP/USP
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 143115-2011
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O emprego de técnicas estatísticas multivariadas para análise dos padrões da dieta tem sido prática recorrente em epidemiologia nutricional com a prerrogativa de investigar a multidimensionalidade da dieta numa abordagem orientada a dados (data-driven approach).
OBJETIVOS
Propor a aplicação de modelos de equações estruturais exploratórios para análise dos padrões da dieta.
METODOLOGIA
Os dados são oriundos de estudo transversal de base populacional realizado em 2008, com amostra de 1102 indivíduos adultos e idosos. Dados demográficos, socioeconômicos, antropométricos, de estilo de vida e de consumo alimentar (recordatório alimentar de 24 horas) foram coletados por inquérito domiciliar. Um segundo recordatório foi coletado por inquérito telefônico, em dia não consecutivo à coleta do primeiro. Os alimentos relatados nos dois recordatórios foram agrupados segundo o valor nutricional, utilização culinária e hábitos alimentares da população, totalizando 31 grupos. O consumo (em gramas) dos grupos de alimentos foi ajustado pela variância intrapessoal por meio da técnica estatística denominada Multiple Source Method (MSM). Os padrões da dieta foram derivados por Modelo de Equação Estrutural Exploratório (ESEM), usando o método de estimação máxima verossimilhança robusta (MLR) e rotação oblíqua Geomin. Investigou-se a associação dos padrões da dieta com sexo, idade, etnia, estado nutricional e renda familiar per capita. Índices de qualidade de ajuste foram estimados para avaliar a adequação do modelo.
RESULTADOS
Foram derivados três padrões da dieta: tradicional (arroz, feijão, carne vermelha, pães, manteiga/margarina, café/chá, leite integral e açúcar); dual (carne vermelha, verduras/legumes, temperos/condimentos, frutas, sucos, pães integrais, queijo branco, leite semidesnatado/desnatado, bolos) e contemporâneo (massas, carne vermelha, queijo amarelo, refrigerantes, sanduíches/salgados, bolos e sucos). Indivíduos do sexo masculino tiveram maior aderência ao padrão tradicional, enquanto indivíduos idosos, de etnia não branca, com excesso de peso e renda acima de R$ 1000,00 tiveram maior aderência ao padrão dual. Indivíduos adultos tiveram maior aderência ao padrão contemporâneo. Os padrões não apresentaram correlações estatisticamente significativas. Os modelos apresentaram boa qualidade de ajuste (RMSEA=0.028; SRMR=0.037 e qui-quadrado/d.f.=1,89).
CONCLUSÃO
Os modelos de equações estruturais exploratórios derivaram padrões da dieta interpretáveis, podendo ser úteis em epidemiologia nutricional.

PR-02 - ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA ASSOCIADO AO GUIA ALIMENTAR DIGITAL - AVALIAÇÃO DE CONFIABILIDADE

Autores: SEMÍRAMIS M A DOMENE; SIMONE CAIVANO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Guias Alimentares são reconhecidos como estratégia para a promoção de práticas saudáveis relativas à ingestão alimentar.
OBJETIVOS
Estudar a confiabilidade de um Guia Alimentar Digital.
METODOLOGIA
Diretrizes internacionais sobre alimentação saudável com adaptações aos hábitos alimentares dos brasileiros orientaram a construção de aplicativo para telefonia celular. A qualidade das escolhas alimentares entre usuários do aplicativo foi estimada por meio da criação de um Índice de Qualidade da Dieta associado à nova proposta de Guia Alimentar - IQD-GAD; para avaliar seu desempenho foram consideradas suas propriedades psicométricas.
RESULTADOS
Estudo de validação de construto e consistência interna mostrou fraca correlação entre os componentes do IQD-GAD ($r = -0,16$, a $0,09$, $p < 0,05$); a mais alta correlação ($r = 0,515$, $p < 0,01$) ocorreu entre o componente açúcares e doces e a pontuação total; a confiabilidade da ferramenta é compatível com a observada em Índices adotados em outros países, com $\alpha = 0,36$.
CONCLUSÃO
Sabendo-se que a qualidade da dieta é uma construção complexa e multidimensional, o IQD-GAD é um recurso que pode contribuir para estudos de ingestão alimentar na população brasileira. Novos estudos devem promover ajustes para aprimorar a confiabilidade do instrumento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PR-03 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K.) SOBRE O ESTRESSE OXIDATIVO E INFLAMAÇÃO EM PACIENTES SOB TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

Autores: MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO; OLAF MALM; CRISTIANE MORAEES; JULIE LOBO; NAJLA ELIAS FARAGE; GILSON TELES BOAVENTURA; WELLINGTON SEGUINS SILVA; THEREZA WADY; SILVIA MF COZZOLINO; DENISE MAFRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Estresse oxidativo e inflamação são condições frequentes em pacientes em hemodiálise (HD). Este quadro é resultado da grande produção de espécies reativas de oxigênio e diminuição dos níveis de diversos antioxidantes, dentre eles, o selênio (Se) que é componente da glutationa peroxidase
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação de castanha-do-brasil (alimento rico em Se) sobre os níveis de marcadores de estresse oxidativo e inflamação em pacientes em HD.
METODOLOGIA
Foram estudados 40 pacientes em HD (57,5% homens, 53,3 ± 16,1 anos, IMC, 24,4 ± 4,9 e tempo médio de HD de 62,0 ± 58,1 meses). Todos os pacientes receberam 1 castanha-do-brasil (média de 5g e 290,5 µg Se) por dia durante 3 meses. Os níveis de Se plasmático, glutationa peroxidase (GPx), 8-isoprostano, 8-hidroxi-2-deoxiguanosina (8-OHdG) e citocinas (TNF-α e IL-6) foram determinados antes, após 3 meses de suplementação e após 12 meses de follow-up.
RESULTADOS
Após 3 meses de suplementação os níveis plasmáticos de TNF-a e IL-6 diminuíram (21,0 ± 0,3 pg/mL para 14,3 ± 8,8 pg/mL e 64,8 ± 10,6 pg/mL para 14,0 ± 1,6 pg/mL respectivamente) (p<0,0001), o mesmo ocorreu com os níveis de 8-OHdG e 8-isoprostano (53,5 [11,5 - 176,6] pg/mL para 12,7 [5,6 - 46,7] pg/mL, e 12,2 ± 4,6 pg/mL para 6,6 ± 4,1 pg/mL respectivamente) (p<0,0001). A atividade da GPx e os níveis de Se plasmático aumentaram significativamente (33,6 ± 5,1 nmol/mL/min para 40,0 ± 8,5 nmol/mL/min e 17,0 ± 11,3 µg/L para 158,1 ± 87,2 µg/L respectivamente) (p<0,0001). Além disso, após 12 meses de follow-up os valores de 8-isoprostano, 8-OHdG e citocinas aumentaram significativamente enquanto a atividade da GPx e os níveis de Se diminuíram significativamente.
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que o consumo de apenas 1 castanha-do-brasil por dia (5g) durante 3 meses é eficiente em reduzir os marcadores de inflamação e aumentar o mecanismo de defesa antioxidante em pacientes em HD. Além disso, após 12 meses de follow-up os marcadores de estresse oxidativo e inflamação aumentaram novamente. Nossos resultados indicam que a castanha-do-brasil, como fonte de Se, tem um papel importante como agente anti-inflamatório e anti-oxidante nos pacientes em HD.

PR-04 - EXPRESSÃO HEPÁTICA DE PPAR-A E MENOR QUANTIDADE DE TRIACILGLICERÓIS HEPÁTICOS SÃO REGULADOS PELA ÁCIDO GRAXO SÍNTASE EM RATOS ALIMENTADOS COM ÓLEO DE PEIXE E FRUTOSE

Autores: GABRIELA SALIM F CASTRO; LIVIA M C S AMBROSIO; PAULA PAYÃO OVIDIO; ALCEU A JORDÃO; HELIO VANNUCCHI
Instituição: FMRP - USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/00408-1
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Dietas ricas em carboidratos propiciam a síntese hepática de ácidos graxos, o qual é um processo controlado pela enzima ácido graxo sintase (AGS). A atividade desta enzima tem papel na expressão do fator de trasncrição peroxisome proliferator activated receptor alpha (PPAR-α). O óleo de peixe parece diminuir a expressão dessa enzima e estimular a β-oxidação.
OBJETIVOS
Este trabalho objetivou verificar a expressão hepática de genes relacionados ao metabolismo lipídico e mensurar a quantidade de triacilgliceróis (TG) em ratos alimentados com dieta rica em frutose e diferentes quantidades de óleo de peixe (OP).
METODOLOGIA
Inicialmente, ratos machos Wistar foram separados em dois grupos: Controle (GC, n=6) e Frutose (GFr, n=32), os quais receberam 60% de frutose na dieta por 60 dias. Após esse período, os animais do GF foram separados em: GFrOP7 (n=8), alimentados com 60% de frutose e 7% de OP; GFrOP5 (n=8), alimentados com 60% de frutose, 5% de OP e 2% de óleo de soja; GFrOP2 (n=8), alimentados com 60% de frutose, 2% de OP e 5% de óleo de soja por 30 dias. No final do experimento, os animais foram sacrificados. A expressão relativa de RNA hepático foi realizada por PCR em tempo real utilizando Power Sybr Green, normalizada pelo gene 18S e calculada pelo método ΔΔCT. Os TG do fígado foram analisados, após a extração de gordura, por método colorimétrico em espectrofotômetro.
RESULTADOS
A expressão de PPAR-α foi menor nos grupos GFrOP7 e GFrOP5 comparados ao GC e GFrOP5 0(P<0,01 and P<0,001); SREPB1 foi menor no GFrOP7 e GFrOP5 comparados ao GC (P<0,05 para ambos) e GFr (P<0,001 para ambos); ChREBP foi menor no GFr e GFrOP2 comparados ao GC (P<0,01 e P<0,05) e GFrOP5 (P<0,01 e P<0,05); a expressão da AGS foi maior nos grupos GFr e GFROP2 comparados ao GC (P<0,01). A quantidade de TG foi maior no GFr comparado aos demais (GFrxGC e GFrxGFrOP2, P<0,05; GFrxGFrOP7, P<0,01; GFrxGFrOP5, P<0,001).
CONCLUSÃO
A oferta de frutose ocasionou maior expressão de fatores de transcrição vinculados a lipogênese hepática. A maior quantidade de óleo de peixe ocasionou menor expressão da AGS e redução da quantidade de TG hepáticos, contudo, também houve menor expressão do PPAR-α. A menor formação de um fator de ativação de PPAR-α pela AGS pode contra regular a expressão desse fator de transcrição.

PR-05 - LIPÍDIOS ESTRUTURADOS OBTIDOS POR INTERESTERIFICAÇÃO DA TRIBUTIRINA COM O ÓLEO DE LINHAÇA E SUA ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA NA FASE DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE

Autores: JULIANA FESTA ORTEGA; RENATO HEIDOR; KELLY SILVA FURTADO; JULIANA NEVES RACT; LUIZ ANTONIO GIOIELLI; ROBERTA CLARO DA SILVA; EDUARDO PURGATTO; ALINE DE CONTI; ALINE HENRIQUES; FERNANDO SALVADOR MORENO
Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/00498-6
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O carcinoma hepatocelular (HCC) é uma das neoplasias que apresenta maior mortalidade no mundo. Portanto, é importante a adoção de medidas para seu controle, como a quimioprevenção, que consiste na utilização de compostos naturais ou sintéticos para reverter ou suprimir a carcinogênese. Diversos compostos presentes nos alimentos podem apresentar atividade quimiopreventiva do HCC. Dentre esses, destacam-se a tributirina (TB), pró-fármaco do ácido butírico (AB) presente no leite e no mel, e o óleo de linhaça (LIN), fonte de ácido alfa linolênico (AAL). A interesterificação de TB e LIN poderia resultar em lipídios estruturados (EST) com propriedades quimiopreventivas.
OBJETIVOS
Preparar EST que apresentem novos triacilgliceróis de AB e AAL e avaliar sua atividade quimiopreventiva em modelo de hepatocarcinogênese em ratos.
METODOLOGIA
EST foram produzidos pela interesterificação enzimática de TB e LIN e foram administrados em ratos submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do hepatócito resistente (RH), na fase de promoção. Assim, durante 5 semanas, os animais receberam EST (165 mg/100g peso corpóreo [p.c], grupo EST), óleo de linhaça (133 mg/100g p.c, grupo LIN), TB (200 mg/100g p.c, grupo TB) ou, ainda, maltodextrina (300 mg/100g p.c, grupo MD; controle isocalórico). Foram analisadas no fígado a incidência de nódulos macroscópicos, lesões pré-neoplásicas persistentes (pLPN) ou em remodelação (rLPN) à microscopia, a proliferação celular, a apoptose e a concentração de AB.
RESULTADOS
Os grupos EST e TB apresentaram maior porcentagem de nódulos <1mm e menor porcentagem de >1mm, em relação ao MD ($p < 0,05$). O tratamento com EST ou TB resultou em menor porcentagem de área hepática ocupada por pLPN e rLPN em comparação ao com MD ($p < 0,05$). Não houve diferença na proliferação celular entre os grupos estudados. Entretanto, observou-se que os grupos TB e EST apresentaram maior índice apoptótico em rLPN quando comparados ao grupo MD ($p < 0,05$). O grupo TB apresentou maior concentração hepática de AB ($p < 0,05$) em relação ao grupo MD. Já o grupo EST apresentou cerca de 2/3 da concentração hepática de AB em relação ao grupo TB ($p < 0,05$).
CONCLUSÃO
O tratamento com EST resultou em atividade quimiopreventiva comparável à da TB. A menor concentração hepática de AB constatada após administração de EST em relação à da TB sugere que esta atividade ocorre por mecanismos distintos.

PR-06 - ASSOCIAÇÃO ENTRE SÍNDROME METABÓLICA (SM), POLIMORFISMOS DO RECEPTOR DA VITAMINA D (VDR) E DA ADIPONECTINA

Autores: LIGIA ARAUJO MARTINI; MARIA STELLA ROSATI OLIVEIRA; WYSLLENNY NASCIMENTO SOUZA; VIVIAN CRISTINA GARCIA; NATIELEN JACQUES SCHUCH
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA-USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/52636-0 E 2010/06148-1
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Estudos epidemiológicos evidenciaram que indivíduos portadores de SM apresentam alteração na homeostase da vitamina D e que a concentração sérica desta estava positivamente associada com a adiponectina.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a influência dos polimorfismos do VDR e da adiponectina nas alterações do metabolismo da vitamina D e glicídico em indivíduos com SM
METODOLOGIA
Estudo transversal em que foram selecionados indivíduos adultos e idosos de ambos os sexos frequentadores de um centro de saúde na cidade de São Paulo, participantes de campanhas de prevenção de diabetes mellitus e de um estudo epidemiológico de base populacional que concordaram em participar desta coleta. A presente análise é composta de 230 indivíduos. Foram realizados VD sérica, PTH intacto sérico, creatinina sérica, adiponectina, glicemia e insulina com posterior cálculo dos índices HOMAIR e HOMA β. Para a realização das análises genéticas, o sangue foi devidamente processado e o DNA extraído e disponibilizado para a classificação genotípica dos indivíduos. Foram determinados os polimorfismos BsmI (rs 1544410 A > G) e adiponectina (rs 276GT). Para a verificação de possíveis associações entre os genótipos e a presença de SM, utilizou-se a regressão logística binária. Após estratificação quanto à presença de SM, os indivíduos foram comparados segundo os genótipos para VDR e adiponectina utilizando-se teste T de student
RESULTADOS
Os indivíduos com SM apresentaram maiores concentrações de VD e menores de adiponectina quando comparados aos sem SM (63 ± 18 vs 53 ± 17 nmol/l; 12 ±11 vs 18 ±16 ng/dL, $p<0,05$ respectivamente). Não houve associação de ambos os polimorfismos com a presença de SM. Porém os indivíduos com SM e portadores do alelo b apresentaram menor concentração de insulina, HOMA-β e IR e maior concentração de adiponectina do que os não portadores deste alelo. Quanto os polimorfismos da adiponectina, não foram encontradas diferenças significativas nos indivíduos com SM. Já nos indivíduos obesos e sem SM apenas a VD foi maior no genótipo GT/TT (58 ± 13 vs 52 ±15 nmol/l $p<0,05$).
CONCLUSÃO
Os resultados observados no presente estudo evidenciaram que polimorfismos no gene da adiponectina atuam no metabolismo da VD e os polimorfismos do receptor da vitamina D podem influenciar o desenvolvimento de co-morbidades associadas à SM

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PR-07 - EXPRESSÃO DO RECEPTOR DE TNF E SUA ASSOCIAÇÃO COM A PRODUÇÃO DE IL-1ß POR MACRÓFAGOS PERINONEAIS DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS À DESNUTRIÇÃO PROTEICA

Autores: DALILA CUNHA OLIVEIRA; ED WILSON SANTOS; ALEXANDRA SIQUEIRA MELLO; JACKELINE SOARES BELTRAN; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK
Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS- USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/14247-2
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO. Desnutrição Protéica (DP) pode levar a um comprometimento da resposta imune, prejudicando vários processos fisiológicos. Estudos anteriores demonstraram que DP está associada a uma diminuição da capacidade de produção de citocinas pró-inflamatórias por macrófagos após estímulo com LPS. TNF-α é uma citocina pró-inflamatória produzida por monócitos e macrófagos, é capaz de iniciar respostas inflamatórias e imuno regulatórias ligando-se ao seu receptor de membrana, induzindo a ativação de vias de sinalização e a produção da citocinas pró-inflamatórias como IL-1β.
OBJETIVOS. Nosso trabalho se propõe a investigar a expressão do receptor de TNF em macrófagos e a habilidade dessas células de produzir IL-1β após estímulo de TNF-α em modelo murino de Desnutrição Protéica.
METODOLOGIA. Camundongos BALB/c com dois meses de idade foram submetidos à DP com uma ração hipoproteíca (2%), comparando-se com animais que receberam ração controle (12% proteína). Foram dosadas proteínas e albumina séricas totais, bem como realizados hemograma e contagem da celularidade peritoneal. Foram coletados macrófagos e avaliou-se a expressão do receptor de TNF, as mesmas células foram cultivadas e estimuladas com 10 pg/mL de TNF-α, após 2 horas avaliou-se a produção de IL-1β.
RESULTADOS. Os animais desnutridos apresentaram redução nos níveis de proteína total sérica (5.0±0.24g/dL, p≤0.05) e albumina (1.8±0.14g/dL, p≤0.05) bem como anemia (10.1±1.1 Hb.g/dL, p≤0.05), leucopenia (1050±170 leuc./mm3, p≤0.05) e redução da celularidade peritoneal (1.8±0.6x106 cel/mL, p≤0.05) quando comparados com os animais do grupo controle (6.551 ± 0.2813 prot. g/dL; 2.811 ± 0.1327 alb. g/dL; 13.2±1.4 Hb. g/dL; 3240±320 leuc./mm3; 2.7 ±0.7 x106 cel/mL, respectivamente). A expressão do receptor de TNF mostrou valores reduzidos no grupo desnutrido sem (0.36±0.12 U/A, p≤0.05) ou com (0.36±0.06 U/A p≤0.05) estimulo de TNF-α quando comparado aos respectivos animais controle (0.80±0.09 U/A e 0.76±0.15 U/A). Macrófagos do grupo desnutrido após estímulo de TNF-α apresentaram produção reduzida de IL-1β (63.3 ±13.5 pg/mL, p≤0.05) quando comparada aos com as células estimuladas do grupo controle (98.3 ± 10.5 pg/mL). As células que não receberam estímulo de TNF-α não demonstraram diferenças entre o grupo desnutrido (57.5 ± 15.0 pg/mL) e o grupo controle (62.9 ± 9.3pg/mL).
CONCLUSÃO. A redução de receptores importantes para o sistema imune, como o receptor de TNF pode ser um dos mecanismos que afeta a produção de citocinas em condição de Desnutrição Protéica.

PR-08 - ASSOCIAÇÃO DO POLIMORFISMO ILE148MET C/G NO GENE PATATIN-LIKE PHOSPHOLIPASE 3 (PNPLA3) À SUSCEPTIBILIDADE A DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA

Autores: MARIA JOSÉ FRANCO BROCHADO; FERNANDA APARECIDA DOMENICI; , ANA DE LOURDE CANDOLO MARTINELLI; CAROLINA FERREIRA NICOLETTI; CARLA BARBOSA NONINO; HELIO VANNUCCHI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A doença hepática gordurosa não-alcoólica (DHGNA) é uma doença de desordem metabólica caracterizada por infiltração de gordura no fígado na ausência de consumo de álcool. DHGNA abrange casos de esteatose pura a esteato-hepatite não-alcoólica (EHNA) podendo evoluir para cirrose. Fatores genéticos desempenham um papel significativo na patogênese da DHGNA. Por meio de estudos de associação de abrangência genômica, o polimorfismo (SNP) Ile148Met C/G no gene patatin-like phospholipase 3 (PNPLA3) foi identificado e têm sido associado com o conteúdo de gordura e níveis de enzimas hepáticas, grau de fibrose e susceptibilidade a DHGNA.
OBJETIVOS
Investigar se o SNP Ile148Met C/G no gene PNPLA3 está associado à ocorrência e progressão de DHGNA.
METODOLOGIA
Foram avaliados 138 pacientes com DHGNA, destes 21 apresentaram esteatose pura e 117 EHNA. O grupo controle foi constituído por 138 voluntários não portadores de doenças hepáticas com ultrassonografia abdominal normal. O SNP Ile148Met C/G foi avaliado pelo método de discriminação alélica TaqMan. Os níveis séricos das enzimas hepáticas, lipidograma, glicemia, insulina basal e HOMA foram avaliados. As distribuições das frequências alélicas e genotípicas dentre os grupos foram analisadas pelo teste exato de Fisher. Odds ratio [OR] ajustado por sexo, idade e Índice de Massa Corpórea e o intervalo de confiança [IC] de 95% foram estimados por Regressão Logística. A comparação dos dados clínicos com os genótipos foi realizada por ANOVA. A análise estatística foi realizada pelo software SAS 9.2.
RESULTADOS
Comparados ao grupo controle, à frequência do alelo de risco (G) do SNP Ile148Met C/G foi maior em DHGNA (0.45 vs. 0.27, P<0.001, OR=2.12, IC95% = 1.49-3.0). A frequência aumentada do genótipo GG também foi observada em DHGNA (22% versus 6%, P=0.0001, OR=5.788; IC95%=2.44-13.73) e EHNA (25% vs. 6%, P<.0001, OR=7.15, IC95%=2.97-17.23). DHGNA portadores do alelo G apresentaram níveis elevados de aspartato aminotransferase (P<.0001), alanina aminotransferase (P<.0001), gama-glutamil transferase (P=0.004), colesterol total (P=0.016) e LDL-colesterol (P=0.002). Com relação aos parâmetros histológicos, o genótipo GG também foi associado à esteatose grau > 1 (P=0.001, OR=6.6, IC95% =1.9-23.3) e balonização celular >=2 (P=0.01, OR=3.2, IC95%=1.3-8.2).
CONCLUSÃO
A variação genética Ile148Met C/G no gene PNPLA3 está associada com a gravidade da esteatose hepática e susceptibilidade a DHGNA em pacientes brasileiros.

PR-09 - CO-TRANSPORTADORES SÓDIO FOSFATO NA ABSORÇÃO INTESTINAL DE FÓSFORO EM RATOS URÊMICOS

Autores: RENATA AMARAL M. DE SOUZA; TATIANA MARTINS ANITELI; FLÁVIA GOMES MACHADO; PATRÍCIA CASTELUCCI; VANDA JORGETTI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/03282-4
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Hiperfosfatemia na Doença Renal Crônica (DRC) é uma complicação que aumenta a morbidade e mortalidade por doenças cardiovasculares. Na homeostase, o fósforo (P) consumido é absorvido pelo intestino delgado, incorporado no osso e filtrado pelo rim, que pode reabsorver e excretar de acordo com as necessidades específicas do organismo. Diante do declínio da função renal em pacientes com DRC, o intestino delgado pode ser um importante foco para o controle terapêutico da hiperfosfatemia.
OBJETIVOS
Investigar a regulação dos co-transportadores NaP-IIb e Pit-1 nos segmentos de intestino delgado em ratos urêmicos.
METODOLOGIA
Ratos Wistar, machos, submetidos à nefrectomia (Nx) 5/6 e controles (C). Os animais foram alimentados durante 4 semanas com dieta padrão em proteína e fósforo e por 48 horas com dietas de distintas concentrações de P (0,2%, 0,54% ou 0,9%), totalizando 6 grupos. Em gaiolas metabólicas, foi coletada urina de 24 horas e mensurado consumo dietético. No sacrifício, foram coletadas amostras de sangue para exames bioquímicos e tecidos para análise de expressão gênica dos co-transportadores por imunofluorescência e Reação em Cadeia Polimerase (RT-PCR).
RESULTADOS
O consumo alimentar não diferiu entre os grupos. Peso final, hematócrito e clearance de creatinina foram menores no grupo Nx (n=39). Peso do rim, creatinina sérica e albuminúria foram significativamente distintos dos C (n=37), confirmando a lesão renal. Os níveis de paratormônio e FGF-23 diferiram significativamente entre os grupos conforme concentração de P na dieta. Não houve diferença significativa na P sérico no grupo C em relação às dietas administradas, demonstrando a preservação da homeostase nestes animais. A dieta rica em P aumentou a expressão de NaP-IIb no íleo em comparação com a dieta padrão (imunofluorescência). Apesar do aumento detectado, pela RT-PCR, o mesmo não foi significativo estatisticamente como demonstrado em outros estudos. O PiT-1 foi igualmente expresso nos diferentes segmentos de intestino delgado, sem diferença entre os grupos.
CONCLUSÃO
A maior expressão de NaP-IIb na dieta alta em P não implica diretamente na maior absorção, visto que estudos de transporte deveriam ser feitos para confirmar estes resultados. PiT-1 tem sido tratado por alguns autores como uma proteína housekeeping e alterações na sua expressão possivelmente requeiram maior tempo. A ausência de mais resultados pode ser devida à DRC precoce e modulação rápida na expressão dos co-transportadores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores.
Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

Apresentação Oral

OR-01 - ASSOCIAÇÕES DISTINTAS ENTRE CONSUMO DE BEBIDAS ADOÇADAS E PERCENTIS DE IMC NA POPULAÇÃO: ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO

Autores: ELISEU VERLY-JR; QUENIA SANTOS; ROSELY SIQUIERI
Instituição: UNIVERSIDADE DE ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Estudos longitudinais mostram que o efeito do consumo de bebidas adoçadas (refrigerantes e sucos) ocorre em maior magnitude em indivíduos que com excesso de peso. Assim, levanta-se a hipótese que o efeito das bebidas adoçadas é condicionado à distribuição do IMC na população e não obedece a uma função linear como é classicamente descrita.
OBJETIVOS
Verificar o incremento em diferentes percentis de IMC na população com o aumento do consumo de bebidas adoçadas.
METODOLOGIA
Foram utilizados dados do Inquérito Nacional de Alimentação (n=26390 adultos e idosos), incluído na Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. A relação entre consumo de bebidas adoçadas e IMC foi testada por meio de regressão quantílica. Foram estimados coeficientes para cada 5 percentis, entre o p5 e o p95, ou seja, p5, p10, p15, ..., p90, p95 da distribuição de IMC. Os coeficientes expressam mudanças em cada percentil de IMC para cada 300ml de bebidas consumida. Os modelos foram ajustados por idade, renda familiar per capita, escolaridade e consumo de energia (exceto as calorias das bebidas) e de fibras. As análises foram estratificadas por sexo. Os intervalos de confianças foram derivados de erros-padrão gerados a parir de 500 replicações bootstrap. Para as análises foi utilizado o SAS v9.3.
RESULTADOS
Entre os homens, associação entre bebidas adoçadas e IMC aumentou gradativamente com o aumento do IMC. Para cada aumento de 300 ml de consumo, o IMC aumenta 0,2kg/m2 no p5; 0,4kg/m2 no p40 e 0,6kg/m2 no p80 e 0,7kg/m2 no p95. Todos os coeficientes foram estatisticamente significantes. Entre as mulheres, os coeficientes foram estáveis em torno de 0, com modesto aumento a partir do p90, porém sem significância estatística.
CONCLUSÃO
Ao passo que no modelo linear o incremento esperado com aumento do consumo de bebidas é igual para todos os pontos da distribuição do IMC, com este modelo demonstrou-se que o incremento do IMC ocorre de forma diferente, em que os percentis mais baixos aumentam menos e os percentis mais elevados aumentam mais. Causalidade reversa, variação intrapessoal no consumo e sub-relato podem ter subestimado os coeficientes especialmente entre as mulheres.

OR-02 - REDUÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E MODIFICAÇÕES NO PERFIL SOCIOECONÔMICO DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NOS ANOS 2005 E 2010

Autores: JOANA K C FORTUNATO; MARINA M L ANTUNES; GABRIELA S INTERLENGHI; ERICA G BARROS; TALITA B DOMINGOS; ROSANA SALLES-COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ | Nr. Processo: 476344/2008-5 E E26/110.785/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Bolsa Família (PBF) construiu-se como a política primordial no combate à fome promovendo alívio imediato da pobreza e reforçando o exercício de direitos sociais básicos, especialmente em famílias vivenciando algum grau de insegurança alimentar (IA).
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar a variação na IA e indicadores sociais de famílias beneficiadas ou não pelo PBF no intervalo de 5 anos.
METODOLOGIA
Foram realizados dois inquéritos populacionais em 2005 e 2010 com amostras representativas. Os domicílios foram avaliados quanto à participação no PBF; IA - estimada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar; renda familiar mensal per capita; escolaridade do chefe da família; número de moradores; acesso a bens; abastecimento e presença de filtro de água. Utilizou-se o teste qui-quadrado (proporções) e regressão de poisson (razão de prevalência-RP). Todas as estimativas incorporaram os fatores de expansão, com nível de significância 95%.
RESULTADOS
A inserção das famílias no PBF em 2010 chegou próximo ao dobro do encontrado em 2005 (8,1% para 15%). Mais da metade da população estudada no primeiro inquérito apresentou-se em situação de IA (53,4%) reduzindo para 40,7% no inquérito seguinte, tendo queda significativa do nível mais grave de 14% para 3%. Relacionado a essa queda, verificou-se aumento da renda média mensal per capita, redução da pobreza extrema, redução do número de moradores e aumento da classe C. Entre os domicílios que recebiam o PBF a prevalência de estar em IA grave foi 5 vezes maior em relação aos não beneficiários em 2005 e RP 3 vezes maior em 2010. A prevalência de estar no menor tercil de renda ou em pobreza extrema reduziu pela metade. Em 2005, os beneficiários tinham RP 10 vezes maior de estar na classe C e 18 vezes maior de estar nas classes D e E, reduzindo para 4,6 e 6,5 respectivamente. Nos domicílios com 5 a 8 moradores a prevalência caiu pela metade entre os dois inquéritos, triplicou a prevalência de chefes de família com menos de 8 anos de estudo e considerando as variáveis de saneamento, não houve melhoria no abastecimento de água e no ano 2010 observou-se prevalência significativa de 2,3 vezes maior de não ter filtro para tratamento de água nos domicílios com PBF.
CONCLUSÃO
A melhoria nas condições socioeconômicas e de IA entre famílias beneficiadas pelo PBF, sugerem que o aumento da abrangência desta política no município possa ter contribuído para melhorar as condições de vida nestes domicílios.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-03 - CONSUMO DE CAROTENOIDES POR BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, CONFORME FAIXAS DE IDADE

Autores: ALAN GO SARTORI; MARINA VIEIRA DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/CAMPUS DE PIRACICABA
Ag.Financiadora: CAPES
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os carotenoides são compostos bioativos presentes principalmente em frutas, legumes e verduras. Além da reconhecida função de vitamina A de alguns carotenoides (β-caroteno, β-criptoxantina e α-caroteno), eles também podem desempenhar ações biológicas e são associados a efeitos benéficos no organismo.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi estimar a quantidade média ingerida desses compostos por beneficiários do "Bolsa Família" (PBF), discriminados de acordo com a faixa etária.
METODOLOGIA
Foram analisados microdados de ingestão alimentar individual divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, por meio da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. A amostra (n = 34.003; com 10 anos de idade ou mais) tem representatividade nacional. Do total, 7.600 foram identificados como beneficiários do PBF, que foram discriminados de acordo com as seguintes faixas etárias: 10 a 13; 14 a 18; 19 a 30; 31 a 50; 51 a 70; 71 ou mais anos. Todas as 1.971 descrições de alimentos ingeridos por eles foram verificadas e a composição de carotenoides obtida prioritariamente por meio da Tabela Brasileira de Composição de Carotenoides e da base de dados nutricionais do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA – United States Department of Agriculture). Os níveis prudentes diários de ingestão preconizados pelo Instituto de Medicina dos Estados Unidos (IOM - Institute of Medicine) para β-caroteno (3.000 a 6.000 μg), pró-vitamínicos A (5.200 a 6.000 μg) e carotenoides totais (9.000 a 18.000 μg) foram utilizados como valores de referência.
RESULTADOS
Os beneficiários (de todas as faixas de idade) do PBF ingeriram em média menos carotenoides que os demais (não beneficiários). O consumo de carotenoides totais entre eles variou de 3.073,83 μg (19 e 30 anos) a 3.402,75 μg (31 a 50 anos). Quanto ao β-caroteno e pró-vitamínicos A o consumo foi maior entre indivíduos com 31 anos de idade ou mais, com destaque para idosos (pelo menos 71 anos), que ingeriram 1.588,44 μg e 2.147,49 μg, respectivamente. Entre os não beneficiários o consumo maior (carotenoides totais) foi observado por adultos de 51 a 70 anos (4.851,97 μg) e o menor por jovens de 14 a 18 anos (3.029,73 μg).
CONCLUSÃO
O consumo dos principais alimentos-fonte de carotenoides pode ser diferente ao longo dos ciclos de vida para indivíduos pobres (beneficiários do PBF) e para os demais. Todavia, o consumo estimado desses alimentos pela população brasileira como um todo está aquém dos níveis prudentes sugeridos.

OR-04 - ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR E SUA RELAÇÃO COM A QUALIDADE DA DIETA DE MORADORES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO ISA-CAPITAL

Autores: BARTIRA MENDES GORGULHO; FABRICIA FAUSTINO DA SILVA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/14287-1
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A alimentação é considerada pela Organização Mundial da Saúde um dos principais fatores de risco modificáveis para doenças crônicas não transmissíveis, no entanto, pouco se sabe sobre as características da alimentação fora do lar.
OBJETIVOS
Investigar a qualidade nutricional da alimentação fora do lar e sua relação com características sociais, demográficas e de estilo de vida.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de base populacional, por meio de inquérito domiciliar, com amostra de 232 adolescentes e 602 adultos e idosos. Foi aplicado questionário sobre hábitos de vida, condições sócio-demográficas, atividade física e inquérito alimentar, por meio do recordatório de 24h. As características das refeições realizadas fora do lar foram investigadas pelo uso do Índice de Qualidade da Refeição, com base nas recomendações da Organização Mundial da Saúde e Ministério da Saúde brasileiro. A associação entre alimentar-se fora do lar e a qualidade da dieta, verificada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado para a População Brasileira foi investigada pelo uso de modelos de regressão linear múltiplo. A razão de prevalência de pessoas consumindo refeições fora do lar e sua associação com as características sociais, demográficas e de estilo de vida foi analisada através da regressão de Poisson com variância robusta.
RESULTADOS
Dentre os 834 entrevistados, 32% relataram ter realizado ao menos uma das três principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) fora de casa. Foram detectadas associações significantes entre consumir alimentos fora do lar e ter excesso de peso. Pôde-se observar a presença tanto de alimentos marcadores de uma dieta saudável, a exemplo do arroz e feijão, como de alimentos integrantes de uma dieta não saudável, como refrigerantes, salgados, sanduíches e pizzas. O escore médio do Índice de Qualidade da Refeição realizada fora do lar foi de 42,62 (IC 95%: 36,17-49,07) pontos no café da manhã; 42,54 (IC 95%: 37,75-47,34) pontos no almoço e 42,92 (IC 95%: 36,47-49,38) pontos no jantar. Almoçar fora de casa apresentou associação negativa ($p<0.05$) com a qualidade da dieta, independente do sexo, renda familiar per capita e estado nutricional.
CONCLUSÃO
Os achados sugerem que alimentar-se fora de casa pode contribuir como fator de risco modificável para DCNT, apresentando maior teor de gorduras total e saturada. No entanto, a qualidade nutricional das refeições realizadas dentro de casa também precisa ser melhorada.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-05 - CAROTENOIDES E VITAMINA E DE 20 NOVOS GENÓTIPOS DE SORGO DESENVOLVIDOS PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA

Autores: CERES MATTOS DELLA LUCIA; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; SORAIA SILVA PINHEIRO; LETÍCIA LINHARES SILVA; VALÉRIA A. VIEIRA QUEIROZ; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: MACROPROGRAMA 2/06/2010
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O sorgo (Sorghum bicolor L.) é o quinto cereal mais produzido no mundo. Em países da África, Ásia e América Central ele é um alimento básico da alimentação humana. No entanto, em países como os Estados Unidos, Austrália e Brasil ele é usado, principalmente, para a alimentação animal. Estudos demonstram que o sorgo reduz o risco para desenvolver doenças crônicas não transmissíveis. Estes benefícios são atribuídos à presença de compostos antioxidantes, como os carotenoides e vitamina E.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a presença e o conteúdo de carotenoides e vitamina E em 20 novos genótipos de sorgo desenvolvidos no Brasil para alimentação humana.
METODOLOGIA
Vinte genótipos de sorgo foram selecionados a partir de uma coleção de um Programa de Melhoramento de Sorgo, cultivados, colhidos e moídos em moinho de facas (850 mesh). Os principais carotenoides do sorgo (luteína e zeaxantina) foram extraídos em acetona e analisados por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) com detector de arranjos de diodos. Os componentes da vitamina E (α, β, γ e δ-tocoferóis e tocotrienóis) foram extraídos utilizando mistura solvente (hexano: acetato de etila, 85:15 v/v) e analisados por CLAE com detecção por fluorescência. Os dados foram submetidos à ANOVA, seguido pelo teste de Duncan, ao nível de 5% de significância.
RESULTADOS
Os genótipos apresentaram baixo conteúdo de carotenoides (em média, 111,9 μg/100g). No entanto, os genótipos SC39 (438,1 μg/100g) e SC51 (342,6 μg/100g) apresentaram conteúdo 2 a 3 vezes maior que o observado por outros autores, em variedades comerciais de sorgo. A zeaxantina foi o carotenoide majoritário em todos os genótipos (zeaxantina: 56,1 a 98,3% e luteína: 1,7 a 43,9%). O conteúdo de vitamina E total variou entre 279,6 μg/100g (genótipo R.Tx431) a 3560,2 μg/100g (genótipo R.Tx435), com média de 1820,0 μg/100g. O γ-tocoferol foi o componente majoritário em 94% dos genótipos e contribuiu, em média, com 63,0% do conteúdo total de vitamina E. O α-tocoferol, componente que apresenta a maior atividade de vitamina E, correspondeu a 21,2% da vitamina E total. Seis genótipos foram classificados como fonte de vitamina E, por suprirem entre 5 e 10% das recomendações diárias de α-tocoferol para adultos (ATF 14B, B.Tx645, SC42, SC35, SC1038 e B.DLO357).
CONCLUSÃO
Em conclusão, alguns dos novos genótipos apresentaram conteúdo de carotenoides superior ao naturalmente observado para a espécie e destacaram-se como fonte de vitamina E.

OR-06 - ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITOS DE CUMBARU

Autores: CAMILA MARQUES DE MORAIS; RAQUEL P. CAMPOS; OSVALDINETE LOPES DE O SILVA; ADEVAIR TURMINA GARCIA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cerrado brasileiro é um dos mais ricos biomas que compõe a flora brasileira. Possui uma variedade de frutos com sabores característicos, nutrientes essenciais e substancias antioxidantes. Dentre esses, o cumbaru tem um alto valor nutricional superando os 26% de teor de proteínas. É rico em cálcio, fósforo e manganês, contém 45% de óleos essenciais e o sabor semelhante ao amendoim
OBJETIVOS
Esse trabalho teve por objetivo avaliar atributos sensoriais de cookies elaborados com semente de cumbaru associada à farinha de polpa de acuri e bocaiúva.
METODOLOGIA
Foram elaborados dois tipos de biscoitos tipo cookies, contendo sementes de cumbaru nas duas formulações. Uma continha farinha de acuri e a outra farinha e amêndoa de bocaiúva, elaborados por participantes do programa de extensão "valorização das plantas alimentícias da região do Cerrado e Pantanal". Os testes de aceitabilidade foram realizados durante uma ação social pública, com 50 julgadores não treinados. Foram avaliados os atributos aroma, textura, sabor e aparência, utilizando a escala hedônica de nove pontos. As amostras de cookies foram numeradas com três dígitos, alternando a sequência de oferta destes para cada provador e com recomendação de ingestão de água entre as amostras. Para o cálculo de Índice de Aceitabilidade do produto, foi adotada a expressão IA (%) = A x 100 / B, em que, A= nota média obtida para o produto e B= nota máxima dada ao produto. O IA com boa repercussão tem sido considerado ≥ 70%. Para verificar diferença estatística entre os dois sabores de cookies foi utilizada a análise estatística Anova.
RESULTADOS
A aceitabilidade dos dois biscoitos tipo cookies não apresentou diferença estatística entre si ($p < 0,05$). Ambos apresentaram boa aceitação, obtendo 80,0% de aceitação com farinha de acuri e 78,9% com farinha e amêndoa de bocaiúva. Foram obtidas as seguintes notas para aroma 7,00±1,79 e 6,99±1,54; textura 7,03±1,53 e 6,66±1,81; sabor 7,20±1,64 e 7,1±1,87, e aparência geral 6,66±1,63 e 6,53±1,64, respectivamente, que equivalem de uma maneira geral a opção gostei moderadamente.
CONCLUSÃO
As preparações tiveram boa aceitabilidade, podendo ser inseridas no cotidiano alimentar regional. O uso de plantas alimentícias da região do Cerrado e do Pantanal está crescendo em dimensão positiva como uma opção de alimentação segura, nutritiva, equilibrada e economicamente viável, além de constituir-se em uma nova possibilidade para desenvolvimento sócio econômico da região.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-07 - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA (VITIS VINÍFERA L) PRENSADO À FRIO

Autores: FERNANDA BRANCO SHINAGAWA; LUCILLIA RABELO DE OLIVEIRA; FERNANDA CARVALHO SANTANA; ILLANA L. P. DE MELO; JORGE MANCINI FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CAPES/PROEX
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O óleo de semente de uva é obtido do resíduo agro-industrial, seguindo a tendência mundial na investigação de características químicas de óleos vegetais oriundos de sementes de frutas.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo caracterizar o óleo de semente de uva prensado à frio gerado por uma indústria brasileira produtora de vinhos e sucos.
METODOLOGIA
A caracterização química do óleo de semente de uva deu-se pela quantificação dos componentes lipídicos, tais como ácidos graxos e de componentes da fração insaponificável, tais como fenólicos totais, flavonóides totais, clorofila e carotenóides totais por métodos espectofotométricos e a identificação e quantificação da vitamina E e fitosteróis por métodos cromatográficos. Todas as análises foram realizadas em triplicata e adotando um coeficiente de variação inferior a 10%.
RESULTADOS
O óleo de uva apresentou um perfil em ácido graxo com maiores concentrações totais para o ácido oleico (C18:1), linoleico (C18:2) e palmítico (C16:0), sendo que o percentual para as saturações, correspondeu ao valor médio de ácidos graxos de 10,39% em saturados, 16,70% de monoinsaturados e 72,12% em poli-insaturados (ômega 6 e 3). Foram também obtidas as quantificações totais do conteúdo de fenólicos (59,63 ± 2,44 mg eq. ácido gálico.Kg-1 de óleo) e de flavonóides correspondente ao valor de 12,36 ± 0,54 mg eq. quercetina.Kg-1. Em menores concentrações, foram também encontrados teores dos corantes naturais carotenóides e clorofilas totais presentes no óleo de uva em 5,09 ± 0,05 e 0,94 ± 0,02 mg.Kg-1, respectivamente. Para quantificação e identificação de vitamina E foi encontrado um valor total de 49,29 mg.Kg-1, com maior concentração do isômero γ-tocotrienol (281,9 ± 1,50). Pôde-se detectar no óleo de semente de uva brasileiro três fitosteróis: campesterol, stigmasterol e β-sitosterol e verificou-se que o óleo apresentava-se em conformidade com a Legislação com valor médio do total de fitosteróis presentes no óleo de uva de aproximadamente 2339 mg.Kg-1, onde o β-sitosterol é o principal fitosterol presente no óleo.
CONCLUSÃO
Com os resultados obtidos, pode-se afirmar que o óleo de semente de uva produzido no Brasil possui um perfil de ácidos graxos, e que é compatível com o óleo comercializado em outros países, e possui um perfil interessante de compostos minoritários identificados, como maior concentração de vitamina E, principalmente do isômero γ-tocotrienol e de β-sitosterol, como principal componente dos fitosteróis.

OR-08 - IMPACTO DO CONSUMO REGULAR DE FARINHA DE BANANA VERDE SOBRE O FUNCIONAMENTO INTESTINAL, AVALIADO ATRAVÉS DO QUESTIONÁRIO GASTROINTESTINAL SYMPTOM RATING SCALE

Autores: JULIANA A. EGAS NEGRINI; FABIANA A HOFFMANN SARDÁ; GABRIELA SANTOS SOUZA; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: PG CIÊNC. ALIM. FCF/USP; NAPAN/USP; FORC/CEPID
Ag.Financiadora: CNPQ, CAPES, FAPESP | Nr. Processo: CNPQ 559349/2010-6; FAPESP 2012/24607-9
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado efeitos benéficos da ingestão diária de carboidratos não disponíveis sobre funcionamento intestinal. Entretanto, as condições usuais de intervenção (consumo diário ou altas quantidades em duas porções diárias) não refletem o cotidiano da população. Assim, em função da importância do equilíbrio da microbiota e dos aspectos funcionais do sistema gastrintestinal para um estado de saúde positivo é importante propor avaliações em situações mais próximas da realidade com consumo regular, mas não diário.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos do consumo regular de farinha de banana verde, como fonte de amido resistente, sobre o funcionamento intestinal.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo de intervenção paralelo: grupo Controle (maltodextrina) e grupo farinha de banana verde (FBV), como fonte de amido resistente (AR), em 30 voluntários saudáveis, ao longo de 6 semanas de consumo regular (3 vezes/semana). Para a avaliação do funcionamento intestinal foi utilizado o Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS) – questionário previamente validado para o português, composto por 15 questões que abordam sintomas gastrintestinais, com escala de avaliação de 1 (mínimo) a 7 (máximo). O GSRS foi aplicado antes do início e ao final da intervenção. Utilizou-se o programa Statistica 11.0 para calcular a distribuição normal (Teste Kolmogorov-Smirnov), as diferenças entre as intervenções (Teste Mann-Whitney), e entre início e fim das mesmas (Teste Wilcoxon).
RESULTADOS
Após o consumo regular de FBV, os voluntários apresentaram diminuição significante (p = 0,020) na consistência das fezes (fezes mais macias), sem apresentar efeitos negativos nos sintomas gastrintestinais avaliados pelo GSRS (náuseas, dores, distensão abdominal, azia, diarreia, refluxo etc). O grupo Controle não apresentou diferença significante para nenhum dos sintomas avaliados entre o início e o fim da intervenção. O grupo FBV apresentou diferença significante, em relação ao grupo Controle, sendo evidenciada redução de dores abdominais (p = 0,025) e de sensação de esvaziamento incompleto do intestino (p = 0,020) no final da intervenção.
CONCLUSÃO
O consumo de FBV implicou na melhora da consistência das fezes, em relação ao período anterior à intervenção, além de menor ocorrência de dores abdominais e sensação de esvaziamento incompleto do intestino, comparando ao grupo Controle, sem causar o aumento de qualquer sintoma gastrintestinal negativo. Agradecimentos: CNPq, Capes e Fapesp.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-09 - AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E ASPECTOS NUTRICIONAIS NA HANSENÍASE

Autores: CECÍLIA VÁZQUEZ; SAMANTHA LINS; RAQUEL MENDES NETTO; OSCAR RAPOSO; AMÉLIA JESUS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SEGIPE
Ag.Financiadora: CNPQ UNIVERSAL E PRONEX, FAPITEC/SE /FUNTEC/CNPQ | Nr. Processo: Nº 477935/2009-5 E Nº 019.203.02712/2009-8
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hanseníase é uma doença infecciosa e contagiosa causada por um bacilo intracelular. O Mycobacterium Leprae atinge principalmente a pele e nervos provocando, em muitos casos, deformidades graves, motivo de um forte estigma social. Porém, apenas 5% das pessoas que entram em contato com estes bacilos desenvolvem a doença. Alguns fatores influenciam a resistência do indivíduo ao M. leprae, entre eles, a nutrição, a genética humana e a resposta imune, que pode ser afetada por estes dois fatores. Entretanto, poucos estudos avaliam o efeito do estado nutricional na alteração da resposta imune nesta doença.
OBJETIVOS
Avaliar parâmetros nutricionais e a capacidade antioxidante em pacientes com diagnóstico de hanseníase.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal com comparação de grupos. Participaram da pesquisa 39 pacientes e 34 controles saudáveis de ambos os sexos. Foram coletados dados antropométricos, dietéticos e sanguíneos para a avaliação da capacidade antioxidante total (CAOT) e superóxido dismutase (SOD).
RESULTADOS
O estudo mostrou que 53,8% dos participantes independentes dos grupos apresentaram valores inadequados para IMC (Índice de Massa Corporal), PCT (Prega Cutânea Tricipital) e CMB (Circunferência Muscular do Braço) e no grupo dos pacientes 63,2% das mulheres apresentaram excesso de peso. A maioria da população apresentou consumo inadequado das vitaminas A e E e 100% da população apresentou consumo inadequado da vitamina D; esta vitamina está envolvida na atividade microbicida de macrófagos e na evolução da resposta imunoregulatória. As concentrações da CAOT foram maiores no grupo dos pacientes em comparação ao grupo dos controles (p= 0,0003), não foi observada diferença nos valores da SOD entre os dois grupos. Os pacientes apresentaram as relação Fe/CAOT (p = 0,003) e Lipídios/CAOT (p = 0,0001) menor do que as dos controles, o que mostra que a CAOT supera o consumo dos nutrientes oxidantes.
CONCLUSÃO
A população estudada, independente da doença, apresenta déficit nutricional. O excesso de peso e o consumo inadequado de alimentos comprometem o equilíbrio do status oxidante/antioxidante e a reposta inflamatória. A CAOT está aumentada apenas no grupo de pacientes e pode estar envolvida na inibição de mecanismos microbicidas dos fagócitos que pode afetar a evolução clínica desta doença.

OR-10 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 SOBRE A ALBUMINA SÉRICA E A INFLAMAÇÃO CRÔNICA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Autores: ANDRESA MARQUES MATTOS; LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; LARISSA RODRIGUES ANGÉLOCO; PAULA GARCIA CHIARELLO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A albumina plasmática é um fator independentemente associado ao aumento da mortalidade e mau prognóstico na hemodiálise (HD). Suas concentrações podem ser afetadas pela inflamação crônica frequentemente observada nesse grupo. A suplementação de ácidos graxos ômega-3 parece elevar os níveis de albumina e diminuir a inflamação em HD.
OBJETIVOS
Observar os resultados da suplementação de ômega-3 nas concentrações de albumina e proteína C reativa (PCR) em pacientes tratados por HD.
METODOLOGIA
Vinte e três pacientes em HD há pelo menos 6 meses, com idade superior a 18 anos e sem doenças inflamatórias, receberam 1,28g diários de ômega 3 (840 mg de EPA e 440 mg de DHA), por 12 semanas. Um grupo placebo com 26 indivíduos recebeu cápsulas idênticas às de ômega-3, porém, cheias de óleo de soja durante o mesmo período. A albumina foi dosada por meio kit comercial (Labtest, MG, Brasil), assim como a PCR (IMMULITE, DPC, UK).
RESULTADOS
No grupo ômega-3, a albumina aumentou de 3,85±0,22 g/dl para 4,03±0,20 g/dl (p=0,0004), assim como observado no placebo, no qual o valor inicial era 3,97±0,16 g/dl e a média final de albumina foi 4,15±0,27 g/dl (p=0,0016). Em relação à PCR, não houve alteração significante em suas médias após a intervenção com ômega-3 (inicial: 1,12±1,50 mg\dl; Final: 1,28±2,29 mg\dl) ou placebo (inicial: 0,75±0,71 mg\dl; Final: 0,72±0,73 mg\dl).No grupo suplementado, a albumina se correlacionou com a PCR (r=-0,367; p=0,01), assim como no grupo placebo (r=-0,382; p=0,004).
CONCLUSÃO
Com a dosagem utilizada na suplementação de ácidos graxos ômega-3 não foi possível verificar melhora na inflamação crônica existente nos pacientes tratados por HD. O aumento na concentração de albumina sérica observado em ambos os grupos sugere que outros fatores possam ter influenciado este resultado e mais estudos serão necessários para descrevê-los.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-11 - PRÁTICA DE BINGE ALCOÓLICO ESTÁ ASSOCIADA À SÍNDROME METABÓLICA EM UNIVERSITÁRIAS

Autores: LIA SILVEIRA ADRIANO; FERNANDA MARIA MACHADO MAIA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O Binge Alcoólico (BA) é caracterizado pelo consumo de mais de 5 doses por homens e mais de 4 doses para mulheres, em momentos pontuais. No Brasil, cerca de 28% dos brasileiros adultos já beberam em BA pelo menos uma vez no último ano. Estudos mostram que o excesso no consumo de álcool pode elevar o risco para síndrome metabólica.
OBJETIVOS
Avaliar a associação da prática de binge alcoólico com a prevalência da síndrome metabólica (SMet) e seus componentes.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal, realizado com 90 graduandas em nutrição, no ano de 2010. Após jejum de 12h, foram coletados alíquotas de sangue e com o plasma analisou-se glicemia, colesterol total (CT), triacilglicerol (TG), lipoproteínas de baixa (LDL-C) e alta densidade (HDL-C) e colesterol não-HDL. Foram obtidos também dados antropométricos, como circunferência da cintura (CC) e índice de massa corporal (IMC). Para o cálculo da prevalência de SMet seguiu-se os critérios de diagnóstico estabelecidos pela Associação Americana do Coração, 2009. Para a prática de binge, utilizou-se critério de Brewer et al. 2005. As análises estatísticas foram realizadas através do teste exato de Fischer e t de Student, considerando $p < 0,05$ como nível descritivo de teste.
RESULTADOS
A prevalência de SMet da população foi de 5,56% e de BA de 17,8%. Houve associação entre a prática de BA e SMet (p=0,003). Considerando os componentes da SMet e fatores associados, as médias dos grupos com e sem a prática de BA foram diferentes estatisticamente para os componentes glicemia 86,8 (11,4) e 78,6 (11,9) mg/dL (p=0,014); colesterol não-HDL 119,1 (41,0) e 95,4 (32,4) mg/dL (p=0,014); colesterol total 163,2 (36,0) e 144,2 (31,1) mg/dL (p=0,034); triglicerídeos 115,5 (55,0) e 90,6 (38,0) mg/dL (p=0,032) e circunferência da cintura 71,8 (4,8) e 68,4 (5,2) cm (p=0,019). Não houve diferença significante entre praticantes e não praticantes de binge quanto a LDL-C 92,5 (34,4) e 78,6 (33,1) mg/dL (p=0,134); HDL-C 44,0 (14,6) e 48,8 (14,5) mg/dL (p=0,240) e IMC 22,3 (2,0) e 21,3 (2,5) kg/m² (p=0,151).
CONCLUSÃO
A prática de binge alcoólico está associada com a síndrome metabólica e alguns de seus componentes, como glicemia, colesterol total, colesterol não-HDL, triglicerídeos e circunferência da cintura.

OR-12 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ZINCO NOS MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO DURANTE QUIMIOTERAPIA EM PACIENTES COM CÂNCER COLÓN/RETAL

Autores: SELMA FREIRE DA CUNHA; SOFIA MIRANDA RIBEIRO; CAMILA BITU BRAGA; MONICA SILVA MEIRELES; FERNANDA MARIS PERIA; JOSÉ RIBEIRO DA ROCH; OMAR FERES
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Introdução: O metabolismo tumoral e a quimioterapia (QTx) induzem estresse oxidativo, manifesto pela elevação dos produtos de peroxidação lipídica (ácido malondialdeído, MDA) e redução nos níveis de anti-oxidantes (glutationa peroxidase – GPx e superóxido dismutase - SOD).
OBJETIVOS
Determinar os marcadores de estresse oxidativo após 12 semanas de suplementação oral de zinco em pacientes recebendo QTx por neoplasia de cólon/retal.
METODOLOGIA
O estudo foi conduzido em hospital universitário terciário com 24 pacientes adultos (15 mulheres e 9 homens) previamente submetidos à ressecção cirúrgica de adenocarcinoma de cólon/retal. Antes de iniciar a QTx os pacientes foram randomizados para receber suplementação oral de 70 mg/d de zinco durante 12 semanas (Grupo Zn, n=10) ou placebo (Grupo Placebo, n=14). Entre os quatro primeiros ciclos de QTx, foram determinados os níveis eritrocitários SOD e GPx, além dos níveis plasmáticos MDA, ácido ascórbico e tocoferol, vitaminas envolvidas na atividade antioxidante. Foram utilizados modelos estatísticos ajustados, utilizando o procedimento PROC MIXED do software SAS versão 9 (SAS, CARY, NC,USA), com nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Comparado com o Grupo Placebo, o Grupo Zn apresentou menores valores de GPx (NADPH/min/g Hb) antes do 3º (54,3 ± 2,3 vs. 48,5 ± 7,0; p=0,003) e antes do 4º (53,1 ± 2,4 vs. 49,0 ± 6,2; p=0,01) ciclos de QTx. Por outro lado, o Grupo Zn apresentou maiores valores de SOD (USOD/gHb) antes do 1º (1604 ± 352 vs. 2297 ± 503, p=0,001), antes do 2º (1712 ± 417 vs. 2037 ± 515; p=0,03) e antes do 4º (1821 ± 360 vs. 2202 ± 323, p=0,04) ciclos de QTx. Os valores de MDA, ácido ascórbico e tocoferol não variaram entre os grupos de estudo.
CONCLUSÃO
O MDA e o tocoferol foram semelhantes entre os indivíduos que receberam ou não suplementação oral de zinco. O ácido ascórbico permaneceu abaixo dos valores de referência, sem diferença entre os grupos de estudo. Durante alguns ciclos de QTx, o Grupo Zn apresentou menor concentração de GPx e maior concentração da SOD. O aumento da SOD nos pacientes que receberam suplementação de zinco pode representar um efeito protetor ao estresse oxidativo durante a QTx ou, mais provavelmente, estar apenas relacionado com o estímulo à síntese dessa proteína, em decorrência da maior oferta do zinco.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-13 - DIETARY MAGNESIUM RESTRICTION: CHANGES IN WHOLE-BODY COMPOSITION AND TISSUE MAGNESIUM DISTRIBUTION IN RATS

Autores: PRYSCILA D.S. TEIXEIRA; ANA LINA C.C. SALES; ALEXANDRE R. LOBO; EDUARDO DE CARLI; GRAZIELA B. SILVA; PRIMAVERA BORELLI; LILIAM TAKAYAMA; ROSA M. R. PEREIRA; CELIA COLLI
Instituição: UNIVERSITY OF SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CNPQ; FAPESP | Nr. Processo: 481539/ 2012-3; 2011/ 08895-1
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Subclinical magnesium deficiency is commonly associated with the severity of some chronic diseases (such as diabetes and obesity) or related conditions (insulin resistance, increased adiposity, and inflammation).
OBJETIVOS
In the present study, the hypothesis that dietary magnesium restriction led to changes in glucose homeostasis and body composition of rats was evaluated.
METODOLOGIA
Male Wistar rats (n = 24; initial body wt, 180-200 g) were fed AIN-based diets with graded levels of magnesium sulfate (500, 300 and 150 mg Mg/kg; Mg-500, Mg-300 and Mg-150, respectively) for 8 weeks. An oral glucose tolerance test was performed in previously 12h-fasted animals at wk 7. Whole-body composition was evaluated by DXA. Hematological (bone marrow and peripheral blood cellularity, hemoglobin, reticulocyte counts and erythrocyte osmotic fragility), iron (liver, spleen) and magnesium (plasma, erythrocyte, 24h-urine and tibia) parameters were analyzed.
RESULTADOS
No differences were observed in body weight gain, glucose tolerance, hematological and iron parameters among groups. Compared with controls, magnesium restricted-animals had reduced magnesium concentrations in erythrocytes and urine, more significant in the Mg-150 group. On the other hand, no significant changes were observed in the tibia and plasma magnesium levels. DXA measurements indicate a trend for decreased body fat which was significantly associated with dietary magnesium consumption ($r = 0.44$, $P = 0.04$).
CONCLUSÃO
In conclusion, magnesium restriction results in magnesium decompartmentalization and decreased body fat without affect glucose homeostasis. The consequences of these results and the effects of magnesium restriction in association with dietary lipid overload on adipose tissue metabolism are currently investigated in our laboratory

OR-14 - IRON DECOMPARTIMENTALIZATION INDUCED BY HIGH-FAT FEEDING IN RATS: A BIOKINETIC MODEL FOR IRON STATUS ANALYSIS

Autores: ALEXANDRE R. LOBO; CARLOS H. DE MESQUITA; EDUARDO H.S. GAIEVSKI; EDUARDO DE CARLI; PRYSCILA D.S. TEIXEIRA; ANA LINA C.C. SALES; CÉLIA COLLI
Instituição: UNIVERSITY OF SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/05644-5
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
The lipotoxic effects of high-fat (HF) diets has been widely investigated in rodent models of obesity, although the effect on mineral homeostasis is not well known.
OBJETIVOS
In the present study, a biokinetic model to explain the distribution of iron in several tissues is proposed and the changes of iron pool with time in 14 tissues was calculated.
METODOLOGIA
Weanling Wistar rats (n = 15) were fed control or HF (60% lipids; soybean oil and lard) diets for 8 weeks. The hemoglobin iron pool was determined, assuming the total blood volume as 6.7% of the body wt and that iron content in Hb is 0.335%. Ferroportin expression was evaluated in duodenal mucosa, liver and spleen by Western-blot analysis. Tissue iron contents were measured by atomic absorption spectrophotometry. Experimental data were fit to a compartmental model using the AnaComp™ software and the kinetic parameters (ki,j from tissue "i" to tissue "j", expressed in day-1) were calculated. The transfer rates for iron were obtained from ICRP 69 and adjusted for rat weight, according to the allometric theory. Validation of the model was carried-out by comparing predicted and analyzed iron pool sizes in erytrocytes, liver and spleen.
RESULTADOS
According to the proposed model the iron transfer rate from small intestine to plasma was lower in HF compared to control group (0.14 vs 0.29 mg/d, respectively; $P = 0.02$), despite the increased ferroportin expression in duodenal mucosa of HF group. There was a higher transfer of iron from the liver transit compartment to plasma, which was consistent with the highest hepatic expression of ferroportin in the HF group. On the other hand, the higher adiposity of the HF animals was associated with liver iron pool ($r = 0.56$; $P < 0.01$). These results are in agreement with decreased hepatic iron mobilization and reduced transfer rate to the bone marrow transit compartment (2.11 vs 0.12 mg/d, for CON and HF groups, respectively; $P = 0.04$).
CONCLUSÃO
The results suggest that HF feeding induces iron decompartmentalization in a framework similar to the anemia of chronic disease. If this feeding condition is prolonged, there may be less available iron to erythropoiesis, possibly resulting in iron deficiency anemia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-15 - REDUÇÃO DAS CÉLULAS OVAIS HEPÁTICAS PELO QUIMIOPREVENTIVO ß-IONONA NA ETAPA DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE INDUZIDA EM RATOS WISTAR PELO MODELO DO HEPATÓCITO RESISTENTE

Autores: ADRIANA CAMPOS; JULIANA FESTA ORTEGA; KELLY SILVA FURTADO; MÔNICA TESTONI CARDOZO; ALINE HENRIQUES; CLARISSA SCOLASTICI ; LUÍS FERNANDO BARBISAN; FERNANDO SALVADOR MORENO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A carcinogênese é um processo longo que envolve múltiplas etapas na transformação das células normais em malignas. Duas hipóteses têm sido propostas para explicar o potencial heterogêneo de células neoplásicas e o processo de desenvolvimento de neoplasias: o modelo estocástico, em que uma população distinta de células neoplásicas adquire um conjunto de mutações somáticas e desenvolve capacidade metastática e o modelo hierárquico, no qual neoplasias primárias e suas metástases são iniciadas por um número pequeno de células, conhecidas "cancer stem cells" (CSC). Assim, o HCC poder ser originado de células tronco/progenitoras hepáticas ou células ovais e hepatócitos. Em trabalhos prévios, observou-se atividade quimiopreventiva da β-ionona durante a etapa de promoção da hepatocarcinogêse, devido à inibição da proliferação celular de LPN e à indução da remodelação de LPN. Assim, aventou-se a hipótese neste trabalho que a β-ionona (BI) reduz o número de células ovais hepáticas, regulando proteínas (CK19, β-catenina e ALDH1A1) que possam estar relacionadas ao papel destas células na hepatocarcinogênese.
OBJETIVOS
Avaliar a cinética das células ovais hepáticas na atividade quimiopreventiva da BI quando administrada a ratos Wistar durante a etapa de promoção do modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente";
Avaliar se o tratamento com BI reduz a expressão das proteínas (CK19, β-catenina e ALDH1A1) que possam influenciar a presença de células ovais;
Verificar se há diferenças na expressão das proteínas CK19, β-catenina e ALDH1A1 em LPN persistentes e LPN em remodelação.
METODOLOGIA
Ratos Wistar foram submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" e receberam durante 4 semanas consecutivas: 16mg/100g p.c. de BI ou somente 0,25mL/100g p.c. de óleo de milho (grupo controle - OM). Estes animais foram distribuídos em 4 pontos de eutanásia (P0, P1, P2 e P3 - 7, 14, 21 e 35 dias após a HP respectivamente), para avaliação da cinética das células ovais hepáticas, através da técnica de imunoistoquímica.
RESULTADOS
Foi observado que o tratamento com BI diminuiu a presença de células ovais GST-P positivas nas regiões periportais do fígado e reduziu o percentual de LPN positivas para ALDH1A1, β-catenina e CK19 quando comparado ao do respectivo grupo controle OM.
CONCLUSÃO
O tratamento com BI reduziu o número das células ovais, bem como os níveis de proteínas a elas relacionadas e que conferem ao HCC mau prognóstico e maior agressividade.

OR-16 - TRATAMENTO COM AÇAÍ ATENUA A RESISTÊNCIA À INSULINA E ESTRESSE OXIDATIVO HEPÁTICO EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

Autores: JOYCE FERREIRA C GUERRA; POLIANE SILVA MACIEL; RENATA REBECA PEREIRA; MAISA SILVA; MARCELO ESTÁQUIO SILVA; MÁRIA LÚCIA PEDROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPEMIG | Nr. Processo: CNPQ: 475247/2011-6; FAPEMIG: APQ01340-11
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O consumo de dietas ricas em gordura saturada e colesterol é um fator importante no aumento da prevalência de doenças crônicas. Dietas hiperlipídicas induzem uma maior deposição de gordura no tecido adiposo e resistência à insulina que pode estar relacionada a um aumento do estresse oxidativo. Dados experimentais sugerem que compostos bioativos, como os polifenóis, presentes nos alimentos podem ser benéficos em prevenir tais alterações. O Açaí, (Euterpe oleracea Mart.) um fruto típico da região amazônica, têm sido considerado um "superalimento", devido ao seu alto conteúdo em polifenóis, principalmente antocianinas, pró-antocianidinas e outros flavonóides e suas propriedades antioxidantes in vitro e in vivo.
OBJETIVOS
Assim o objetivo do presente estudo foi avaliar os efeitos do tratamento com açaí sobre a resistência à insulina e estresse oxidativo hepático em camundongos alimentados com dieta hiperlipídica.
METODOLOGIA
Para isso, camundongos Swiss foram divididos em dois grupos experimentais, C e HF que receberam dieta AIN-93M padrão e adaptada para hiperlipídica (32% de banha suína e 1% de colesterol) respectivamente, por seis semanas. Após este período os grupos C e HF foram subdivididos: C e CA receberam dieta padrão, e HF e HFA receberam dieta hiperlipídica. Os grupos CA e HFA receberam tratamento com a polpa de açaí (3g/Kg de peso corporal), administrada diariamente via gavagem por mais seis semanas. Ao fim do experimento foram determinados os níveis de glicose e insulina para o cálculo do índice de resistência à insulina (HOMA-IR) e a atividade hepática das enzimas do sistema de defesa antioxidante endógeno, superóxido dismutase (SOD), catalase, glutationa peroxidase (GPx), glutationa redutase, e os níveis de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), um marcador da peroxidação lipídica.
RESULTADOS
Os camundongos que receberam a dieta hiperlipídica desenvolveram um quadro de resistência à insulina, associado a uma redução marcante na atividade das enzimas antioxidante SOD, catalase e GPx e aumento de TBARS. O tratamento com açaí foi eficaz em atenuar a resistência à insulina, determinada pelo índice HOMA-IR, restaurar a atividade da catalase e reduzir a peroxidação lipídica.
CONCLUSÃO
Desde que, o fígado exerce um papel central na homeostase de glicose, estes resultados podem indicar que o aumento da sensibilidade à insulina pelo açaí pode estar relacionado à uma melhora no balanço oxidante/antioxidante hepático.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-17 - PADRÕES ALIMENTARES DO ALMOÇO DE ADULTOS E IDOSOS PARTICIPANTES DO INQUÉRITO DE SAÚDE ISA-CAPITAL 2008

Autores: ROBERTA OLIVEIRA SANTOS; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O almoço é responsável por fornecer o maior conteúdo energético diário para o indivíduo, no entanto são escassos os estudos que avaliem o consumo desta refeição. Estudar os padrões dietéticos do almoço pode expressar situações passíveis de mudança a fim de promover uma melhora no estilo de vida da população.
OBJETIVOS
Identificar os padrões alimentares do almoço de adultos e idosos e verificar sua associação com variáveis sociodemográficas.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com amostra de 1102 adultos e idosos do estudo ISA-Capital 2008. Obteve-se os dados dietéticos do Recordatório de 24 horas (2 medidas) e a definição de almoço foi auto referida pelo participante. A partir de 27 grupos de alimentos aplicou-se análise fatorial por componentes principais com rotação varimax para derivar os padrões. Identificaram-se 6 padrões de almoço e calculou-se os escores fatoriais, então utilizados para agrupar os indivíduos em 4 grupos. Adicionou-se um grupo com os indivíduos que não realizaram tal refeição. Por fim, caracterizou-se os 5 grupos segundo sexo, faixa etária e renda familiar per capita (RFPC). Admitiu-se nível de significância de 0,05 e para caracterização dos grupos considerou-se uma diferença de escore padronizado em pelo menos |0,5| com relação à amostra geral.
RESULTADOS
Os 6 padrões representaram 37% da variabilidade. O padrão 1 caracterizou-se por hortaliça, vinagre, sal e azeite; padrão 2: arroz e feijão; padrão 3: suco de fruta e açúcar; padrão 4: carne processada, refrigerante e bebida alcóolica; padrão 5: ovo e óleo; padrão 6: carne bovina e condimentos naturais. Dos grupos: o primeiro (10,1% da amostra), com proporção de homens e de adultos mais elevada do que o geral, caracterizou-se por consumo alto do padrão 4 e baixo do 1; o segundo grupo (50,1%), com idosos e RFPC de até 2 salários mínimos (SM), apresentou baixo consumo do padrão 1; o terceiro grupo (30,1%), com RFPC entre 2-6 SM, mostrou alto consumo do padrão 1; o quarto grupo (6,3%), com mais adultos, apresentou consumo mais elevado do padrão 3 e baixo do 5. Dos indivíduos que não realizaram o almoço (3,4%) predominaram adultos.
CONCLUSÃO
Nos padrões de consumo estudados prevaleceram os alimentos pobres em fibras e ricos em gordura e açúcar, sendo que os adultos apresentaram um padrão de almoço mais obesogênico. Os dados indicam que políticas e programas que promovam uma alimentação saudável considerem o almoço como alvo de mudanças.

OR-18 - RELAÇÃO DA DENSIDADE ENERGÉTICA E CIRCUNFÊRENCIA ABDOMINAL DE ACORDO COM O RISCO CARDIOVASCULAR - ESTUDO ISA-CAPITAL

Autores: ALINE MENDES; DIVA A. DE S. VIEIRA; ALINE MARTINS CARVALHO; JAQUELINE LOPES PEREIRA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A Organização Mundial de Saúde (OMS) afirma que a doença cardiovascular (DCV) é a primeira causa de morte no mundo (30% das mortes globais), taxa semelhante à encontrada no Brasil. Um dos fatores agravantes do risco cardiovascular (RCV) é o acúmulo de gordura na região central, acompanhada pelo aumento de peso. A redução na densidade energética (DE) da dieta tem sido proposta como possibilidade de auxílio no controle de ganho de peso e, portanto na prevenção das DCV.
OBJETIVOS
Verificar a relação entre a DE da dieta e a circunferência abdominal de acordo com a classificação do risco cardiovascular em amostra representativa de adultos e idosos do município de São Paulo.
METODOLOGIA
Foram analisados dados de 412 indivíduos (217 adultos e 195 idosos) do estudo ISA-Capital (2008) do município de São Paulo. Foram coletados dois recordatórios de 24hs. A DE foi calculada utilizando o total de quilocalorias consumidas por alimentos e bebidas de alta densidade energética (> 5kcal/g) e dividido pelo total de gramas ingerido. A plataforma online "Multiple Source Method" (MSM) foi utilizada para estimar a DE habitual. A relação entre circunferência da cintura (variável independente) e DE (variável dependente) de acordo com a classificação do RCV foi realizada por meio da regressão linear múltipla. O RCV foi determinado pela IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2007). O modelo foi ajustado por faixa etária, atividade física, sexo e renda. O programa estatístico utilizado foi o "software" Stata versão 11, modo "survey". Considerou-se o nível de significância de 5% para todas as análises.
RESULTADOS
Os indivíduos do estudo apresentaram idades entre 30 e 74 anos. A DE média da dieta foi de 1,39 kcal/g (EP=0,02; IC=1,35-1,42). Aproximadamente 57% da população apresentou baixo RCV, 26% risco intermediário e 17%, alto. A DE apresentou associação positiva significante com circunferência abdominal (β=18,73; p=0,001; r^2=0,1072) apenas em indivíduos com baixo RCV, independentemente do sexo, faixa etária, atividade física e renda. Indivíduos com RCV alto ou intermediário apresentaram associação positiva, porém não significativa.
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que a DE da dieta tem relação significante com a circunferência abdominal e poderia ser utilizada como fator de risco para aumento das chances de desenvolvimento de DCV, principalmente em indivíduos classificados como baixo RCV.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-19 - QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR ELSA-BRASIL: PROPOSTA DE REDUÇÃO E VALIDAÇÃO DA VERSÃO REDUZIDA

Autores: LIVIA WELTER MANNATO; TAISA SABRINA SILVA PEREIRA ; GUSTAVO VESLAQUEZ-MELEN; ISABELA BENSENOR; LETÍCIA OLIVEIRA CARDOSO; MARIA DEL CARME BISI MOLINA
Instituição: UFES
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A partir do Questionário de Frequência Alimentar (QFA), utilizado no Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil), foram realizadas análises para redução da lista de alimentos do questionário e validação da nova versão, originalmente com 114 itens alimentares.
OBJETIVOS
Reduzir lista de alimentos do QFA ELSA-Brasil e realizar estudo de validade do QFA reduzido.
METODOLOGIA
Foram analisados dados de consumo de energia e nutrientes de 281 indivíduos de ambos os sexos na faixa etária de 35-64 anos a partir de QFA e três registros alimentares (RA) de 24h. Inicialmente a lista de alimentos e bebidas foi reduzida a partir da regressão linear múltipla, avaliação da frequência de consumo e da composição nutricional dos alimentos. O consumo de energia e nutrientes proveniente dos questionários original e reduzido foi categorizado em tercis, sendo comparados, em seguida, utilizando a análise de sensibilidade e o teste de kappa. Para avaliação da validade do QFA reduzido, os valores de energia e nutrientes dos RA foram deatenuados e log transformados. A concordância entre métodos foi avaliada usando correlações de Pearson e intraclasse, análise de sensibilidade e kappa.
RESULTADOS
O QFA ELSA-Brasil foi reduzido para 76 itens alimentares e apresentou ótima concordância com o QFA original. No estudo de validade, os coeficientes de correlação intraclasse variaram de 0,17 (selênio) a 0,66 (cálcio). Foram encontrados valores de somatório da distribuição exata mais adjacente acima de 60% de concordância entre os métodos QFA e RA.
CONCLUSÃO
A redução dos itens foi de 33% e ainda assim foi possível manter a capacidade de medir relativamente bem energia e os nutrientes selecionados, obtendo ótima concordância e correlação com o QFA original.

OR-20 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM UMA COORTE DE GESTANTES

Autores: ANDRÉIA CARDOSO SANTANA; ANA LÚCIA SILVA CASTRO; JÉSSICA AGNELLO; NATHANI CAMARGO PEREIRA; ANDREA ADELL TRENCH; NIARA LIMA SILVA; SILVIA R D M SALDIVA
Instituição: INSTITUTO DE SAÚDE - SECRETARIA DA SAÚDE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A qualidade da dieta da mulher durante a gravidez tem uma profunda influência sobre os resultados positivos tanto fetais quanto maternos.
OBJETIVOS
Avaliar a adequação dos macronutrientes e micronutrientes da dieta de mulheres durante o período gestacional.
METODOLOGIA
Este estudo faz parte de um projeto de pesquisa intitulado "Influência dos Fatores Nutricionais e Poluentes Atmosféricos Urbanos na Saúde Pulmonar de Crianças(FAPESP2009/17315-9). As gestantes foram recrutadas até a 13 semana de gestação em três unidades básicas de saúde. Para cada trimestre foram aplicados Recordatórios de 24 horas (R24h), um realizado pessoalmente e outro por telefone. Os dados do R24hs foram convertidos de medidas caseiras para gramas ou mililitros de alimento e digitados no Software Nutrition Data System for Research, 2007. Para a adequação de macro e micronutrientes foram utilizadas as recomendações da OMS (2003) e DRIs (2004). Foram analisados 297 recordatórios de 24h.
RESULTADOS
As características principais das gestantes foram: idade media de 26 anos, 54,5% Afro descendentes, 75% cursaram até o ensino médio, 62% casadas e 56% donas de casa. Em relação aos dados do R24h, 35% (104) se referem ao primeiro trimestre, 34% (102) segundo e 30% (91) terceiro. Cerca de 50% deles referem-se aos dias da semana. A ingestão insuficiente foi alta para quase todos os micronutrientes estudados, mas de forma mais acentuada ao ferro (85%), cálcio (79%), folato (72%) e vitamina C (54%). Não foram encontradas diferenças de consumo inadequado entre os trimestres gestacionais, porém em relação ao ferro, há uma tendência de agravamento no terceiro trimestre. Em relação à distribuição de macronutrientes, 66% tiveram ingestão insuficiente de carboidratos, 71% excesso de gorduras e 58% excesso de proteínas.
CONCLUSÃO
A inadequação do consumo de macro e micronutrientes é muito elevada na população estudada, indicando a necessidade urgente de intervenção por parte da equipe de saúde em aconselhamento dietético.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-21 - O HDL-C E ÁCIDO ÚRICO SÃO PREDITORES DAS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE ADIPONECTINA, EM ADULTOS JOVENS APARENTEMENTE SAUDÁVEIS

Autores: ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP; KIRIAQUE BARRA FERREIRA BARBOSA; JOSEFINA BRESSAN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Introdução: O processo inflamatório pode ser o elo entre a adiposidade e distúrbios cardiometabólicos associados.
OBJETIVOS
Objetivos: Avaliar as associações entre as concentrações plasmáticas do biomarcador de efeito antiinflamatório adiponectina com os componentes antropométricos, bioquímicos e de estilo de vida em adultos jovens saudáveis.
METODOLOGIA
Metodologia: De 157 indivíduos jovens saudáveis, com idade entre 18 e 35 anos, foram coletados e analisados dados antropométricos e de composição corporal, pressão arterial sistólica, diastólica e de estilo de vida. Amostras sanguíneas foram coletadas após jejum de 12 horas para determinação das concentrações de adiponectina, glicose, triacilgliceróis, colesterol total, HDL-c, LDL-c, insulina, ácido úrico e ceruloplasmina. Índices antropométricos e bioquímicos foram calculados e analisados. Foram usados os testes de Shapiro-Wilk, Wilcoxon- Mann- Whitney- U e Spearman para verificar a distribuição, comparação entre variáveis, bem como suas possíveis correlações. O modelo de regressão linear múltipla foi usado para identificar possíveis preditores das concentrações de adiponectina, incluindo no modelo "gênero", "tabagismo" e "atividade física" (variáveis qualitativas) como variáveis indicadoras. Um $p<0,05$ foi considerado estatisticamente significante. As análises estatísticas foram efetuadas utilizando-se o software SAS.
RESULTADOS
Resultados: As concentrações de adiponectina foram significativamente maiores para as mulheres, quando comparadas aos homens, e correlacionaram-se com o índice de massa corporal, percentual de gordura corporal, circunferência da cintura, colesterol total, HDL-c, ácido úrico, gasto energético de repouso (bioimpedância elétrica), pressão arterial sistólica, dentre outros. Em análise de regressão linear múltipla, o HDL-c e o ácido úrico ($r2=0,3100$, $p<0,0001$) se associaram com as concentrações de adiponectina, de maneira dependente da prática de atividade física.
CONCLUSÃO
Conclusão: As concentrações plasmáticas de adiponectina, em indivíduos jovens saudáveis, foram moduladas por medidas antropométricas, de composição corporal, bioquímicas bem como pelo estilo de vida. O HDL-c e o ácido úrico foram capazes de predizer as variações das concentrações de adiponectina.

OR-22 - COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA COMO POSSÍVEIS FATORES PREDITIVOS DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE VASPINA EM ADOLESCENTES

Autores: DANIELA PALA; LARISSA LEANDRO DA CRUZ; CARLA TEIXEIRA SILVA; ANA PAULA CARLOS CANDIDO; GEORGE LUIZ LINS MACHADO; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP; RENATA NASCIMENTO DE FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O conjunto de fatores caracterizado por obesidade abdominal, dislipidemia, hipertensão e resistência à insulina, é denominado Síndrome Metabólica (SM). A vaspina é uma adipocina para a qual tem-se sugerido um efeito na sensibilidade à insulina. Alguns estudos propõem que a resistência à insulina seja um evento precoce e permeia os mecanismos fisiopatológicos envolvidos no desenvolvimento da SM.
OBJETIVOS
Dessa forma o objetivo do estudo foi investigar em adolescentes o poder dos componentes da SM em predizer as concentrações séricas de vaspina.
METODOLOGIA
A concentração sérica de vaspina foi determinada em 487 adolescentes (251 meninas e 236 meninos) com idade entre 10 e 14 anos voluntários de um estudo transversal de base populacional, dos quais também foram obtidos dados de pressão arterial, antropométricos e bioquímicos (glicose, insulina, triacilgliceróis, colesterol total e frações). Modelo de regressão linear múltipla, do tipo forward foi construído para identificar os fatores de riscos independentes para as concentrações de vaspina, ajustado por idade (fator de confusão). O modelo foi aplicado à população total e após categorização por sexo. As variáveis que entraram na análise foram aquelas preconizadas pela Federação Internacional de Diabetes (circunferência da cintura, pressão arterial, triacilgliceróis, HDL-c, glicemia) e o índice HOMA-IR. Nível de significância com $p<0,05$ foi considerado em todas as análises.
RESULTADOS
A pressão arterial sistólica média explicou 3,7% das variações das concentrações de vaspina, independente dos outros componentes da SM utilizados para ajustar o modelo. Em meninas, para cada aumento de 1mmHg da pressão arterial ocorre uma diminuição de 0,03 μg/mL dos níveis de vaspina ($p=0,0007$). Nesse modelo, a pressão arterial foi capaz de predizer as concentrações de vaspina nas meninas de uma maneira independente das outras variáveis de relevância clínica para a SM.
CONCLUSÃO
Esta é a primeira observação de associação da vaspina com a pressão arterial. Nosso estudo pode indicar que a vaspina, além de estar envolvida na sensibilidade à insulina, possa também estar envolvida, na regulação da pressão arterial, realçando seu papel no desenvolvimento da SM em adolescentes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-23 - ENVOLVIMENTO DOS MICRORNAS NO EFEITO DA OBESIDADE MATERNA NO MÚSCULO ESQUELÉTICO DA PROLE

Autores: DANIELLA DUQUE-GUIMARAES; DENISE FERNADEZ-TWINN; SUSAN OZANNE
Instituição: UNIVERSIDADE DE CAMBRIDGE
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Um aumento notável na incidência de obesidade durante o período gestacional está ocorrendo e vários mecanismos estão envolvidos nas consequencias da obesidade materna como o aparecimento do diabetes tipo 2 na prole. Além disso, recentemente a disfunção metabólica causada na prole pela nutrição materna foi relacionada fortemente à alterações epigenéticas. Os mecanismos epigenéticos incluem os microRNAs, os quais estao envolvidos em processos biológicos cruciais e participam na regulação da estabilidade dos mRNAs. Como previamente demonstrado pelo nosso grupo, a obesidade materna desencadeou alterações na cascata de sinalização da insulina no músculo esquelético da prole o qual é um tecido com função crucial na manutenção da homeostasia glicêmica. No entanto, os mecanismos para explicar essas alterações permanecem desconhecidos.
OBJETIVOS
O objetivo desse trabalho foi identificar a participação de microRNAs nos efeitos da obesidade materna no músculo esquelético da prole.
METODOLOGIA
A obesidade foi induzida em camundongos fêmeas pela ingestão de uma dieta altamente palatável, rica em gordura e carboidrato simples durante 6 semanas antes da fecundação e durante gestação e lactação. Após o desmame, a prole do grupo de maes controle e do grupo de maes obesas passaram a receber dieta controle até 8 semanas de vida quando o músculo esquelético (vasto lateral) foi coletado e a expressao dos microRNAs foi analisada por PCR array e posteriormente validada por PCR para os microRNAs identificados.
RESULTADOS
Um total de 85 microRNAs (os quais englobam os mais descritos na literatura) foram analisados, nos quais 23 microRNAs apresentaram expressão alterada no músculo esquelético da prole de mães obesas comparado ao grupo de mães controle. Desses 23 microRNAs alterados, 13 foram excluídos por apresentarem expressão abaixo do limite mínimo no músculo esquelético, evitando a possibilidade de falso positivo. Após a validação, foi confirmada a significativa redução dos microRNAs da família 30, os quais se relacionam à disfunção mitocondrial, além da participação dos microRNAs 101, let 7, 335 e 503.
CONCLUSÃO
Sendo assim, esse trabalho conclui que os microRNAS da família 30, assim como os miRs 101, let 7, 335 e 503 estão disregulados no músculo esquelético da prole como consequencia da obesidade materna.

OR-24 - EFEITO ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE SEMENTE DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) NA PROLIFERAÇÃO, CICLO CELULAR E APOPTOSE EM LINHAGEM CANCERÍGENA DE MAMA HUMANO

Autores: JANAÍNA CARVALHO GUIMARÃES; CAMILA BRAND; ANA PAULA MACHADO ROCHA; ROBERTO SOARES MOURA; ANDERSON JUNGER TEODORO
Instituição: UNIRIO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
As neoplasias surgem devido a mutações genéticas, espontâneas ou induzidas por agentes patogênicos, que promovem desordens no ciclo celular, ocorrendo excesso nas taxas de proliferação e deficiência nas taxas de morte celular, culminando com a formação de agrupamentos de clones de células neoplásicas. O câncer de mama é o tipo de câncer que mais acomete mulheres em todo mundo. Estudos epidemiológicos indicam que uma dieta rica em frutas e vegetais, contendo antioxidandes naturais, está associada a um menor risco de doença cardiovascular e câncer. O açaí tem propriedades antioxidantes e capacidade de proteger componentes vitais celulares de estresse oxidativo.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi verificar a ação do extrato da semente do açaí na proliferação, ciclo celular e apoptose de linhagem celular MCF-7 de adenocarcinoma de mama.
METODOLOGIA
As células da linhagem MCF-7 foram incubadas com concentrações diferentes de extrato de semente de açaí (0,3-100 mcg/ml) por períodos de 24 e 48 horas. A atividade antioxidante do extrato de semente de açaí (ESA) foi avaliada pelo ensaio de DPPH. Para análise da proliferação e viabilidade celular foi utilizado o método do MTT. A análise por citometria de fluxo foi utilizada para avaliar a distribuição das fases de ciclo celular e o percentual de fragmentação nuclear.
RESULTADOS
Na análise da atividade antioxidante do ESA foi observado elevado potencial na redução do radical DPPH, com redução máxima a partir da concentração de 25 mcg/mL do ESA, e com IC50 de 13,88 mcg/mL. Na avaliação da viabilidade celular foi observado uma diminuição na proliferação, sendo o efeito influenciado pelo tempo e concentração de ESA utilizado. A partir de 0,6 mcg/mL de ESA, observou-se inibição média de aproximadamente 70% e 52%, após 24 e 48 horas, respectivamente. Os resultados de ciclo celular mostraram que o ESA foi capaz de promover parada no ciclo celular da linhagem MCF-7, com modificações dos percentuais de células nas fases S e G2/M após 24 horas, e nas fases G0/G1 e G2/M após 48 horas. Foi ainda constatado aumento significativo no percentual de células apoptóticas tratadas com ESA.
CONCLUSÃO
O extrato de semente de açaí apresentou elevada atividade antioxidante e inibiu a proliferação da linhagem de adenocarcinoma de mama humano, com modulação do ciclo celular, indicando como um potencial extrato bioativo para utilização na prevenção e tratamento do câncer de mama.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-25 - REDE SOCIAL DE APOIO À DOAÇÃO DE LEITE HUMANO SEGUNDO DOADORAS

Autores: WANESSA DEBÔRTOLI DE MIRANDA; MARIA CRISTINA PASSOS; MARIA IMACULADA DE FÁTIMA FREITAS; PALMIRA DE FÁTIMA BONOLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Banco de Leite Humano (BLH) é um serviço que promove a amamentação e provê leite humano a bebês de alto risco internados em hospitais proveniente da doação voluntária do excedente de nutrizes saudáveis. Para muitos BLH, o leite doado não é suficiente para suprir a própria demanda, sendo premente o recrutamento de novas doadoras.
OBJETIVOS
Esse trabalho se propôs a explorar o apoio social percebido pelas doadoras com o intuito de colaborar com tal necessidade.
METODOLOGIA
Este é um estudo qualitativo com realização entrevistas domiciliares, gravadas e transcritas na íntegra. A saturação das categorias de análise foi o critério adotado para o fechamento do grupo de participantes. A análise do material foi fundamentada na análise de conteúdo (BARDIN, 1979). O tipo de apoio identificado foi categorizado em: instrumental (auxilio no manejo/resolução de situações práticas) e emocional (comportamentos como escuta e atenção).
RESULTADOS
Resultados preliminares da análise do material de três participantes apontam característica como idades de 24, 26 e 39 anos, casadas e com acompanhamento pré-natal, duas primíparas e outra com dois filhos, já tendo sido doadora. A rede de apoio à mulher para a doação foi composta por profissionais de saúde, mãe, irmã, marido e instituição religiosa. Os profissionais de saúde do BLH foram mencionados como fundamentais para a concretização da doação. Apesar de terem realizado o pré-natal, como preconizado pelo Ministério da Saúde, a doação de leite foi não abordada neste período. Trata-se, portanto, de uma oportunidade perdida pelos profissionais de saúde da atenção primária para a sensibilização da mulher acerca da doação. No relato sobre as formas de apoio recebidas pelas nutrizes emergiram como agentes de apoio emocional os profissionais de saúde do BLH, a mãe, a irmã, o marido e a instituição religiosa, enquanto o apoio instrumental foi oferecido apenas pelos três primeiros.
CONCLUSÃO
A partir dos relatos destas mulheres conclui-se que o apoio oferecido pelos profissionais de saúde, associado àquele oferecido por familiares e instituições significativas para a mulher, contribuem para fortalecer uma rede de doação de leite humano e para a fidelização dessas voluntárias em caso de nova gravidez. Fica evidente, ainda, a necessidade de aprimoramento do processo de comunicação sobre a doação na atenção primária à saúde.

OR-26 - MAIOR CONSUMO DE ENERGIA E GORDURAS NO FIM DE SEMANA - ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009

Autores: CAMILA DE C. P. ESTIMA; LUANA SILVA MONTEIRO; BRUNA KULIK HASSAN; AMANDA DE MOURA SOUZA; ELISEU VERLY JUNIOR; ROSANGELA ALVES PEREIRA; ROSELY SICHIERI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Uma dieta balanceada é essencial para a manutenção da saúde e tem contribuição relevante na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Descrever a ingestão de energia e nutrientes segundo o dia da semana na população brasileira.
METODOLOGIA
Foram utilizados os dados do primeiro dia de um registro alimentar de 34.003 indivíduos com idade ≥10 anos, examinados no primeiro Inquérito Nacional de Alimentação (INA) incluído na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009). Para o consumo alimentar de dias de semana foram considerados os relatos entre segunda e sexta feira, enquanto relatos de sábado e domingo foram tratados como consumo de final de semana. Para as análises, foram considerados os pesos amostrais e o efeito do desenho de estudo. Foram estimadas as médias para as variáveis contínuas e frequências para as variáveis categóricas, e seus respectivos intervalos de confiança (IC), com nível de significância de 95%.
RESULTADOS
A ingestão média de energia em um dia de semana (1906 kcal; IC 95%: 1886 - 1926) foi 8% menor que a observada para dias de final de semana (2059 kcal; IC 95%: 1989 - 2129). A contribuição percentual de carboidrato no valor energético total (VET) foi maior durante a semana em comparação com finais de semana (semana: 56,3% [IC: 56,1-56,6] vs. final de semana: 54,1% [IC: 53,2-54,9]). Em contrapartida, o percentual de contribuição da gordura total (semana: 26,8% [IC: 26,6-26,9] vs. final de semana: 28,4% [IC: 27,3-29,1]), gordura saturada (semana: 9,1% [IC: 9,10-9,28] vs. final de semana: 9,9% [IC: 9,56-10,37]) e da gordura trans (semana: 1,4% [IC: 1,34-1,39]vs. final de semana: 1,6% [IC: 1,42-1,64]) no VET foi maior durante o final de semana.
CONCLUSÃO
Nos finais de semana ocorre aumento na ingestão de energia, gordura total, gordura saturada e trans. Essas modificações resultam, especialmente, da redução do consumo de arroz, feijão, legumes, frutas, sucos de fruta e aumento do consumo de óleos, massas, açúcares, batata frita, pizza e cerveja nos dias de final de semana.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-27 - CORRELAÇÃO DE PADRÃO ALIMENTAR DO TIPO "FAST FOOD" ENTRE PAIS E FILHOS NO BRASIL

Autores: EDNA MASSAE YOKOO; FÁBIA ALBERNAZ MASSARANI; BÁRBARA NALIN SOUZA; ANA PAULA MURARO; DIANA BARBOSA CUNHA
Instituição: INSTITUTO DE SAÚDE DA COMUNIDADE DA UFF
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Introdução: Ao longo do tempo, fatores ambientais e comportamentais têm sido associados ao aumento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, e não somente o componente genético. Dentre esses fatores, destacam-se novos padrões alimentares, oriundos da modernização e estilos de vida contemporâneos. A identificação da correlação familiar desse tipo de padrão alimentar se faz importante para o esclarecimento desse quadro ainda pouco compreendido.
OBJETIVOS
Verificar a correlação entre pais e filhos do padrão alimentar brasileiro caracterizado como "Fast Food".
METODOLOGIA
A correlação foi observada entre os pares pai e filho; pai e filha; mãe e filho e mãe e filha. Para tal utilizou-se como base dados do Inquérito Nacional de Alimentação (INA), um inquérito de abrangência nacional realizado em 2008/2009, através da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), cuja população é constituída por indivíduos de ambos os sexos, acima de 10 anos de idade. O consumo alimentar foi estimado por meio de registros alimentares e o total de 1120 alimentos citado pelos participantes foi dividido em 27 grupos segundo semelhança no conteúdo e frequência de consumo e reduzidos a padrões alimentares por meio de análise fatorial. O Padrão Alimentar "Fast Food" encontrado na pesquisa foi caracterizado pelos seguintes alimentos: sanduíches, carnes processadas, refrigerantes, salgados e pizzas. A relação entre o consumo de pais e filhos foi então verificada por meio de correlação. Ambos os procedimentos foram realizados considerando a complexidade da amostra do INA e a expansão dos dados, utilizando o software SAS 9.3.
RESULTADOS
Foram encontradas correlações estatisticamente significativas para o padrão ($p<0,01$). Os valores da correlação entre pai e filho e pai e filha foram 0,33 e 0,40, respectivamente. Correlações inversas foram encontradas para esse padrão envolvendo os pares mãe/filha e mãe/filho, com os valores -0,40 e -0,41, respectivamente.
CONCLUSÃO
Evidenciamos a correlação familiar no consumo desses alimentos não-saudáveis, resaltando a importância e urgência de maior influência das mães na alimentação saudável e transmissão de valores e informações sobre o assunto à nova geração que, segundo sugerem os resultados, tem maior adesão a hábitos contemporâneos, assim como os pais.

OR-28 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS DE ÁREA RURAL- BRASIL

Autores: LUANA S BAPTISTA ARPINI; DÉBORA M FARIAS QUEIROZ; GLAUCIA FIGUEIREDO JUSTO; GABRIELA CALLO QUINTE; Mª DEL CARMEM BISI MOLINA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Fatores de risco cardiovascular (RCV) estão cada vez mais comuns em crianças. Identificá - los precocemente pode subsidiar intervenções mais efetivas, principalmente em regiões rurais onde carece de estudos.
OBJETIVOS
Identificar a ocorrência simultânea de fatores de risco cardiovascular em escolares de região rural do sudeste brasileiro.
METODOLOGIA
Estudo descritivo transversal em município predominantemente rural com crianças de 7-10 anos de idade. Após consentimento por escrito dos pais, foram coletados dados socioeconômicos, de atividade física e alimentação por meio de questionário estruturado. Exame antropométrico e aferição da pressão arterial foram realizados na escola. Utilizou-se o Índice ALES para avaliar a qualidade da dieta. Presença simultânea de quatro fatores de risco cardiovascular (baixa qualidade da dieta, tempo de tela ≥4 horas diárias, excesso de peso e pressão arterial elevada) caracterizou alto risco. Para avaliar a diferença de proporções foram utilizados os testes qui-quadrado e exato de Fisher.
RESULTADOS
Foram estudados 515 escolares (270 meninos –52,4%). Cerca de 45,2% da amostra apresentaram ao menos um fator e 20,5% apresentaram dois ou mais fatores de RCV, sendo a dieta de baixa qualidade mais frequente entre os escolares (38,6%). Morar na região mais urbanizada do município, ter escolaridade materna intermediária (11-14 anos de estudo) e classe socioeconômica alta (A + B) foram associados à presença de maior número de fatores de risco cardiovascular simultâneos. Idade materna, raça/cor e situação empregatícia da mãe não apresentaram diferenças significativas com número de fatores de RCV.
CONCLUSÃO
Os determinantes socioeconômicos estão associados à presença de fatores de risco cardiovascular em escolares, sugerindo medidas de controle e prevenção também na população rural.

OR-29 - DESNUTRIÇÃO PROTEICA ATIVA A SINALIZAÇÃO DA VIA AUTOFÁGICA REGULADA POR MTOR NA MEDULA ÓSSEA

Autores: JACKELINE OLIVEIRA BELTRAN; GRAZIELA BATISTA SILVA; DALILA OLIVEIRA CUNHA; ED WILSON SANTOS; RENATO RAMOS MASSARO; SILVYA STUCHI M ENGLER; TAÍS CARVALHO OLIVEIRA; VICTOR E ARANA-CHAVEZ; PRIMAVERA BORELLI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A desnutrição pode induzir lesão celular, comprometendo os mecanismos envolvidos de proliferação, diferenciação e morte celular, dentre elas a autofagia. A regulação da autofagia é realizada via proteína mTOR que está envolvida no metabolismo e crescimento celular. Temos demonstrado em desnutrição proteica alterações histológicas e hipoplasia na medula óssea (MO).
OBJETIVOS
Neste trabalho avaliamos se as vias de sinalização da autofagia, regulada principalmente pelo mTOR, estaria envolvida na hipoplasia medular em casos de desnutrição.
METODOLOGIA
Camundongos C57BL/6J receberam dieta normoprotéica- Grupo Controle (C) (12% de proteína) ou hipoprotéica – Grupo Desnutrido (D) (2% de proteína), durante 5 semanas. Após o grupo D perder em média 25% da massa corpórea, células totais da MO foram marcadas com LC3 e avaliados por citometria de fluxo. As proteínas: Bcl-2 Beclin-1 ,LC3 II , Akt /mTOR na porção total e fosforilada e os complexos de mTOR: (Raptor, Rictor e Gβl) foram quantificados pelo ensaio de Western Blotting (WB). Autofagossomos foram avaliados por microscopia eletrônica de transmissão. Foram avaliados o mielograma, proteínas plasmáticas e o aminograma.
RESULTADOS
A MO dos animais do grupo D apresentou-se hipocelular . Proteínas totais foram significativamente menor no grupo D . Não houve diferença entre os grupos na expressão de Bcl-2, porém a expressão de mTOR total foi significativamente maior nos animais do grupo D e p-mTOR foi significativamente menor no grupo D. Houve aumento na expressão de Raptor no grupo D e diminuição na expressão das proteínas: Rictor e Gβl . Não houve diferença para Akt total, porém p-Akt foi significativamente menor no grupo D. Houve aumento da marcação de LC3 por citometria de fluxo no grupo D e aumento significativo da expressão das proteínas: LC3-II e Beclin-1 no grupo D . Na microscopia eletrônica de transmissão, observamos autofagossomos na medula óssea esternal do grupo desnutrido, não sendo encontrado no grupo controle. Os aminoácidos: Metionina ; Valina ; Taurina ; Lisina e Isoleucina foi significativamente menor no grupo D.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam a presença de processo autofágico na MO de animais camundongos desnutridos. Sugere-se que a hipoplasia medular nesses animais, seja, em parte, decorrente da autofagia, como mecanismo adaptativo de sobrevivência frente às condições da privação nutricional.

OR-30 - QUALIDADE DA DIETA É FUNDAMENTAL PARA DESENCADEAR INFLAMAÇÃO NO TECIDO ADIPOSO VIA SISTEMA IMUNE INATO VIA TLR-4

Autores: FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI; DAMIANA TORTORELO PIERINE; MARIA EUGÊNIA LOPES NAVARRO; ANDRÉ FERREIRA NASCIMENTO; RENATA AZEVEDO MELO LUVIZOTTO; ANA LÚCIA ANJOS FERREIRA; CAMILA RENATA CORREA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU- UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/14132-0 E 2011/14593-8
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO. O Toll-like 4 (TLR4) é membro de uma família de receptores envolvidos na resposta imune inata que desencadeia a produção de citocinas proinflamatórias pela ativação de fatores transcricionais, como fator nuclear κB (NFκB). Estudos recentes demonstram que os ácidos graxos saturados também podem ativar TLR4.
OBJETIVOS. O objetivo foi verificar a influência temporal da oferta crônica de açúcar e gordura saturada sobre a expressão de TLR- 4 e a resposta inflamatória no tecido adiposo
METODOLOGIA. Ratos wistar machos foram divididos casualmente (n= 8 animais/grupo) para receberem dieta controle (C- dieta padrão- 5% gordura(G)) ou dieta rica em gordura (HF- 29% G) + água com açúcar (300g/L) por 6 ou 24 semanas (C6, HF6, C24, HF24). Consumo calórico (kcal) e de ração(g) foram aferidos semanalmente. A obesidade foi caracterizada pelo índice de adiposidade (IA). Foi analisado no tecido adiposo epididimal a expressão gênica de TLR-4 e NFkB por PCR em tempo real e a quantificação de TNF-α ,IL-6 e MCP-1 pela técnica de ELISA. Comparações entre os grupos: ANOVA de duas vias, complementadas com teste TUKEY; significância $p<0,05$.
RESULTADOS. Os grupos HF consumiram menos ração que C (C6=196,8±16,1 vs HF6=86,4±13,9- $p<0,001$; C24=209,0±29,1 vs HF24=110,9±9,6- $p<0,001$), sem diferença no consumo calórico. O IA foi 71% e 87% maior nos HF6 e HF24 em relação a C6 e C24, respectivamente (C6=4,5±1,0 vs HF6=7,7±1,8- $p=0,0168$; C24= 5,8±1,7 vs DH24=10,93±2,29- $p<0,0001$). Com relação à expressão gênica, não houve diferença entre o TLR-4 e NFkB, mas houve correlação entre os níveis de expressão de TLR-4 e NFkB ($r=0,60$, $p<0,05$) e de TLR-4 com os níveis de IL-6 ($r=0,62$, $p<0,05$), que estavam aumentados no tecido na 24ª semana (C6=1342,9±763,1 vs HF6=1880,0±1037,6- $p=0,11$; C24=1631,0±568,5 vs DH24=5931,4±1043,1- $p<0,0001$). Além disso, houve aumento dos níveis de TNF-α em DH24 (C6=28,0±9,9 vs HF6=122,7±11,9- $p=0,40$; C24=33,8±8,9 vs DH24=78,8±71,0- $p=0,002$), sem diferença de MCP-1 (C6=856,4±485,4 vs HF6=1114,90±692,8- $p=0,85$; C24=509,5±217,4 vs DH24=937,0±403,3- $p=0,96$).
CONCLUSÃO. Embora não tenha diferença entre os níveis de TLR-4 e NFkB, os dados mostram que a exposição prolongada de açúcar e gordura saturada desencadeia uma resposta inflamatória via TLR-4 no tecido adiposo, podendo essa acarretar futuras complicações metabólicas como resistência a insulina e diabetes tipo II. Essa inflamação foi independente da quantidade calórica e de ração consumida, mas associada ao desbalanço de macronutrientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-31 - PARTICIPAÇÃO DO NICHO PERIVASCULAR MEDULAR NO COMPOMETIMENTO DA HEMATOPOESE EM DESNUTRIÇÃO PROTEICA

Autores: ARACELI APARECIDA HASTREITER; ED WILSON C. O. SANTOS; GUILHERME GALVÃO DOS SANTOS; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A hematopoese ocorre em microambientes medulares distintos que modulam os processos de diferenciação, proliferação e auto-renovação da célula tronco hematopoética (CTH). Dentre esses microambientes medulares necessários para hematopoese destacam-se dois nichos: o endosteal e o perivascular. As funções reguladoras que o nicho endosteal exerce sobre a hematopoese estão bem estabelecidas na literatura, ao contrário do nicho perivascular, que também apresenta importante função modulatória na hematopoese, porém algumas de suas funções não estão totalmente esclarecidas. As células tronco mesenquimais (CTM) possuem importante função na formação do nicho perivascular a partir de sua diferenciação em células com características endoteliais (CE "like"), as quais possuem capacidade de liberar diversos mediadores importantes para hematopoese. A literatura evidencia que a desnutrição proteica compromete a hematopoese, com consequente hipoplasia medular, situação esta que pode ser dependente de alterações no nicho perivascular.
OBJETIVOS
Determinar se a desnutrição proteica provoca alterações no nicho perivascular medular através da avaliação de alterações da diferenciação in vitro da CTM medular em CE "like" e/ou da modificação na capacidade dessas células em produzir mediadores, que são de suma importância na regulação da hematopoese.
METODOLOGIA
Camundongos C57BL/6, machos, foram separados em 2 grupos: Controle (C) e Desnutrido (D). O grupo C recebeu ração normoproteica (12% caseína) e o grupo D recebeu ração hipoproteica (2% caseína) durante 5 semanas. As CTM medulares foram isoladas e diferenciadas in vitro em CE "like". Foi extraído o RNA celular para análise da expressão dos genes CDH5, FLT1, KDR, MCAM, NT5E, PECAM1 e VWF por qPCR com o sistema TaqMan.
RESULTADOS
Foi observado nas CTM de animais do grupo D menor expressão de CDH5 e KDR, em relação ao grupo C, porém com expressão similar dos genes MCAM, FLT1 e PECAM1. A expressão dos genes NT5E e VWF mostrou-se maior no grupo D em relação ao grupo C. A expressão nas CE "like" do gene PECAM1 também foi maior no grupo D em relação ao grupo C, entretanto a expressão dos genes MCAM, CDH5 e KDR não evidenciaram alteração no grupo D.
CONCLUSÃO
A desnutrição causa um desequilíbrio no microambiente perivascular medular, que pode ser um dos fatores determinantes da hipoplasia medular encontrada na desnutrição proteica.

OR-32 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ALECRIM SOBRE O METABOLISMO ENERGÉTICO APÓS INFARTO DO MIOCÁRDIO EM RATOS

Autores: BRUNA CAMARGO DE OLIVEIRA ; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; PRISCILA PORTUGAL DOS SANTOS ; ANDREA DE FREITAS GONÇALVES; RENATA CÂNDIDO; ANA ANGÉLICA HENRIQUE FERNANDES; PAULA AZEVEDO SCHMIDT; LEONARDO MAMEDE ZORNOFF; ÁLVARO OSCAR CAMPANA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA
Instituição: DPTO CLÍNICA MÉDICA BOTUCATU- UNESP
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O infarto do miocárdio (IM) é iniciado por isquemia do miocárdio, com geração de espécies reativas (ERs). As ERs lesam diretamente as membranas celulares, ativam resposta inflamatória e levam à morte celular. O estresse oxidativo ocorre quando há desequilíbrio entre a produção de ERs e as reservas antioxidantes do miocárdio. Este mecanismo pode alterar o metabolismo energético (ME) do coração. Em condições fisiológicas o metabolismo cardíaco é essencialmente aeróbico. Os ácidos graxos são degradados e seus metabólitos participam na fosforilação oxidativa, ciclo de Krebs e cadeia respiratória (CR). Durante a isquemia utiliza-se menos gordura e mais glicose induzindo ao metabolismo anaeróbico e ocorre acúmulo de lactato e consequente acidose intracelular. Produtos naturais, como o alecrim, têm propriedades antioxidantes e contêm diterpenos como, ácido carnósico e rosmarínico, carnosol, flavonóides e ácidos fenólicos. Estas substâncias protegem contra ERs. Entretanto, pouco se sabe sobre o alecrim e o ME cardíaco no IM.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação de alecrim no ME do coração de ratos submetidos ao IM.
METODOLOGIA
Ratos machos pesando 200g foram alocados em 6 grupos: 1)Sham alimentado com ração padrão (SA0, n=6); 2)Sham com ração suplementada com 0,02% de alecrim (dieta 1) (SA1, n=6); 3)Sham com ração suplementada com 0,2% de alecrim (dieta 2) (SA2 ,n=6); 4)ratos submetidos ao IM alimentados com ração padrão (IA0, n = 6); 5)ratos submetidos ao IM com dieta 1 (IA1, n=6); 6)ratos submetidos ao IM alimentados com dieta 2 (IA2, n=6). Após 3 meses de tratamento, o coração foi coletado. Foram analisadas as enzimas do ME: fosfofrutoquinase, piruvato desidrogenase (PDH), citrato sintase (CS), beta hidroxiacil co-enzima (B-OH), lactato desidrogenase (LDH), complexo respiratório I (C1), complexo respiratório II (C2). As comparações foram feitas pelo teste ANOVA de duas vias e pós-teste de Holm-Sidak. Os valores foram apresentados como média±erro padrão.
RESULTADOS
Os ratos infartados apresentaram menores níveis de CS, maiores níveis de B-OH e LDH e menores níveis das enzimas do complexo I e II da CR em comparação aos Sham. Os grupos suplementados com alecrim em ambas as doses apresentaram maiores níveis de CS, menores níveis de B-OH e maiores níveis das enzimas do complexo respiratório em comparação ao grupo infartado sem suplementação.
CONCLUSÃO
A suplementação com alecrim melhorou o ME em ratos submetidos ao infarto do miocárdio.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-33 - SUBNOTIFICAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO EM PACIENTES AMBULATORIAIS COM EXCESSO DE PESO E OBESIDADE

Autores: CAROL RODRIGUES; ANA CLARA MARCONI MUGNAI; FLÁVIA ANDRÉIA MARIN; VÂNIA ANDRESSA DE LIMA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA
Instituição: UNESP - BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A investigação do consumo alimentar é uma prática ampla, empregada no atendimento nutricional e em pesquisas, porém os erros relacionados à quantificação do consumo, especialmente de energia, inviabiliza os resultados. O excesso de peso pode ser determinante na subnotificação, no entanto, o conhecimento de outros fatores, bem como, a frequência na população atendida é necessário.
OBJETIVOS
Estudar a subnotificação do consumo energético entre pacientes com excesso de peso e obesidade, a partir da razão ingestão energética: gasto energético basal (IE:GEB), atendidos em uma clínica escola.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo transversal com 70 pacientes e idade superior a 19 anos, e índice de massa corporal (IMC) maior ou igual a 25 kg/m2, que aguardavam atendimento ambulatorial. Inicialmente foi aferido peso e altura, e calculado o IMC, e após, realizadas entrevistas individuais. O consumo alimentar foi estimado por 3 registros alimentares, calculados pelo programa "Avanutri". O GEB foi estimado (GEBest) pelas equações da FAO/WHO/UNU (2001). O nível de atividade física foi avaliado por 3 registros de atividades em 24 horas, classificado pela DRIs (IOM, 2005) individualmente, e feito a média para o grupo. Para o cálculo da subnotificação utilizou-se a equação de Goldberg e col. (1991) adaptada por Black (2000). Calculou-se a razão IE: GEBest e o ponto de corte (1,31), considerando a subnotificação quando a IE: GEBest foi menor que 1,31. As comparações entre médias foram feitas pelo teste t (Student) e associações entre variáveis pelo Qui-quadrado.
RESULTADOS
A amostra foi predominantemente feminina (71%), idade média de 43 (20-70) anos, com excesso de peso em 44% e obesidade em 56%. A subnotificação foi observada em 64% da população, sendo associada positivamente com idade (p=0,015), IMC (p=0,002), circunferência da cintura (p=0,0001), obesidade grau II e III (p=0,008), não havendo associação com sexo (p=0,448), apesar de 70% dos homens subnotificarem. As principais doenças encontradas foram diabetes mellitus tipo 2 (DM2), hipertensão arterial e dislipidemias, presentes em 50% dos pacientes, cuja presença, isolada ou não, foi associada com a subnotificação (p=0,024), especialmente o DM2 (p=0,004), considerados todos os diabéticos (n=12) subnotificadores.
CONCLUSÃO
A subnotificação do consumo energético entre pacientes com excesso de peso e obesidade foi frequente e relacionada a fatores como idade, IMC, adiposidade abdominal e doenças crônicas.

OR-34 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: O QUE O DESENHO REVELA

Autores: ANA MARIA CERVATO-MANCUSO; MARCIA FARIA WESTPHAL; BRUNA ROBBA LARA; CLÁUDIA MARIA BÓGUS; TATIANA YURI ASSAO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: CNPQ 402198/ 2005-0
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A alimentação requer desenvolver novos "olhares" e "escutas" para captar os sentidos e as necessidades que estão por trás da discursividade, a intersecção do plano dos processos sociais e da subjetividade. Há uma dimensão concreta: a fome, a falta de disponibilidade de alimentos nas casas e o atendimento de uma necessidade nutricional. Há uma dimensão simbólica: a alimentação escolar é um espaço coletivo de prazer, aproximação e de construção cultural. Há uma dimensão vivencial: a alimentação revela relações e convivência, reinvenção do coletivo, que pode ou deve ser trabalhado como função pedagógica.
OBJETIVOS
Identificar as percepções das crianças do ensino fundamental de escola públicas, sobre a alimentação escolar.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo do tipo descritivo com abordagem qualitativa. Participaram 82 crianças de 4 escolas selecionadas por desenvolverem atividades educativas em alimentação e nutrição, dentre as 63 instituições. Para coleta dos dados optou-se pela técnica do desenho e entrevista com as crianças para sua interpretação do desenho. Foram apresentados 13 desenhos, aqueles representativos de conteúdos expressos por um dos grupos de crianças. As verbalizações das crianças descrevendo os desenhos foram gravadas e transcritas, e juntamente com o conteúdo resultante da análise do material gráfico, submetidos à análise de conteúdo.
RESULTADOS
De acordo com os desenhos das crianças e suas respectivas verbalizações, a alimentação escolar estava associada: aos alimentos, os que são ofertados, que estes saciam a fome e trata-se de um momento que proporciona prazer; ao ambiente, o destaque foi para a estrutura física em que eram realizadas as refeições, e a organização da fila que se formavam para se servirem e nas relações, representando a alimentação como um momento de convivência, de conversar e socializar com os amigos
CONCLUSÃO
Para as crianças a alimentação escolar adquire uma representação que extrapola o ato da alimentação, é um momento que engloba a relação com os alimentos, o ambiente escolar e as relações com os pares. Desta forma, um dos desafios para os gestores e toda a comunidade envolvida, é incorporar essas dimensões que permeiam a alimentação e que foram apontados como fundamentais e parte integrante do cenário escolar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

OR-35 - DIAGNÓSTICO DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS GERADOS EM REFEITÓRIO CENTRAL DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Autores: FLÁVIA A MONTE-ALEGRE; CAROLINA M C SCRIDELI; LETÍCIA BIZARI; ROSICLAIR SOARES; MARLI J V COLOMBARI; MARTA N C M VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: PROGRAMA APRENDER COM CULTURA E EXTENSÃO USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Conforme dados anuais da EMBRAPA e IBGE o desperdício de hortaliças chega a 37kg por habitante enquanto o consumo é de 35kg, nas grandes capitais do País. As perdas se dão por toda a cadeia produtiva, entretanto, estudos estimam que apenas nos estabelecimentos de refeição coletiva represente de 15-50% do desperdício no pré-preparo; já os resíduos advindos dos pratos podem ser atribuídos ao tipo de serviço, complexidade do cardápio ou aceitação da preparação.
OBJETIVOS
Diagnosticar quanti-qualitativamente os resíduos orgânicos gerados no período de 5 dias em um restaurante universitário.
METODOLOGIA
Os resíduos orgânicos foram determinados durante 5 dias consecutivos em um restaurante universitário (RU) em 2 etapas. A 1° etapa (Pesagem Interna – PI) permitiu a quantificação de resíduos totais produzidos pelo refeitório e englobou pesagens das sobras de alimentos provenientes do pré-preparo e preparo em PI1, sobras de balcão em PI2 e resto-ingestão dos usuários PI3. Na 2° etapa (Pesagem Externa – PE) foi quantificado o consumo per capta e identificadas as preparações recusadas através da pesagem e registro fotográfico dos pratos dos usuários. A pesagem dos pratos ocorreu após o usuário se servir (P1) e no momento da devolução do prato para lavagem (P2). Foram determinados: médias, medianas e desvio padrão.
RESULTADOS
Durante o período do estudo, 13570 estudantes fizeram suas refeições no RU, quando foram produzidos 2232kg de resíduos orgânicos, sendo 32,5% (726,7Kg) proveniente do resto-ingestão dos usuários (per capita médio por refeição de 53,5g). O resíduo em PI1 foi de 986,5kg (44,2%) e em PI2 foi de 518,9kg (23,2%). Na PE o resto-ingestão per capita foi superior ao obtido em PI3, em média 101,4g, o que pode ter sido influenciado pela detecção das partes não comestíveis (cascas e sementes) das frutas consumidas no próprio refeitório, representado por 64,9g em média. O percentual de resto-ingestão foi de 7,44%. No diagnóstico qualitativo predominou o rejeito dos pratos principais (respectivamente, 39,5% quando foi servido carne moída; 65,5%, iscas; 67,9%, picadinho de carne e frango refogado; e 50%, frango xadrez).
CONCLUSÃO
Durante o período analisado a principal fonte produtora de resíduos foi o pré-preparo e preparo de alimentos, seguido do resto-ingestão dos usuários, indicando a necessidade de aperfeiçoar a gestão de suprimentos e as técnicas de pré-preparo de vegetais e o preparo de carnes para promover a redução dos resíduos.

OR-36 - FATORES INDIVIDUAIS ASSOCIADOS À DEMANDA POR ATENDIMENTO NUTRICIONAL NO SETOR DE SAÚDE SUPLEMENTAR

Autores: GREICE M MANSINI SANTOS; DENISE CAVALLINI CYRILLO
Instituição: PRONUT/USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A Agência Nacional de Saúde Suplementar determinou, em 2008, que os planos de saúde oferecessem seis consultas anuais com nutricionista, aumentando o acesso da população à orientação nutricional. Desde então, no entanto, não foi realizado nenhum estudo que avaliasse a demanda pelo serviço de consulta com nutricionista no setor.
OBJETIVOS
Avaliar os determinantes individuais da demanda por consultas de nutrição, entre beneficiários de um plano de saúde, de 2009 a 2011
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo retrospectivo realizado a partir dos registros administrativos de 16.682 beneficiários de uma operadora de autogestão. A demanda foi estimada por meio de um modelo tobit para os gastos com consultas de nutricionista, proxy da demanda. Foram incluídas variáveis demográficas (idade, sexo e estado civil), socioeconômicas (escolaridade e renda), de estado de saúde (diagnóstico no período e passado) e de influência familiar (beneficiário dependente que utilizou o serviço anteriormente).
RESULTADOS
A probabilidade de um indivíduo "médio" utilizar o serviço de atendimento nutricional foi de 1,2% e o valor esperado de gasto de R$ 21,37. Entre as variáveis demográficas, o sexo foi o principal condicionante da demanda: ser mulher aumentou a probabilidade de utilização em 1,7 p.p e o dispêndio em 40,8%. Para as variáveis socioeconômicas, a escolaridade se mostrou mais importante que a renda na explicação da variável dependente. Ter concluído o ensino médio aumentou a chance de utilizar o serviço em 0,6 p.p e o gasto em 17,2%. Considerando as variáveis de morbidade, o diagnóstico por doenças endócrinas, nutricionais e metabólicas no período da análise tiveram o maior impacto: 1,6 p.p sobre a probabilidade de utilização e 34,1% sobre o gasto. Ter um parente que utilizou consulta de nutrição, proxy da influência familiar, foi, dentre todos os fatores considerados, aquele com maior influência sobre a demanda: incremento de 34,3 p.p. na probabilidade de utilização e 295,9% no valor do gasto.
CONCLUSÃO
A influência familiar, o sexo e o estado de saúde no período foram os principais determinantes da demanda de consultas de nutrição. Os resultados evidenciaram a necessidade de estímulo à utilização, numa perspectiva de prevenção de doenças, promoção da saúde e redução dos custos assistenciais no setor de saúde suplementar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

Pôster Comentado

PC-13-001 - MAGNÉSIO DIETÉTICO E SUA RELAÇÃO COM MALONDIALDEÍDO E PARÂMETROS GLICÊMICOS EM DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; MAYARA MONTE FEITOSA; KELCYLENE GOMES DA SILVA; DANILLA MICHELLE COSTA E SILVA; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; ARIANNE EUCLIDES DE SÁ SOUZA; MICAELLY DOS SANTOS CASTRO; THYCIANA D CARVALHO LEAL MARTINS; LUANA MOTA MARTINS; DILINA NASCIMETO MARREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A literatura mostra a influência da hiperglicemia crônica na manifestação do estresse oxidativo em pacientes diabéticos tipo 2. Associado a isso, estudos tem evidenciado o efeito da reduzida ingestão de magnésio no controle metabólico e na produção excessiva de espécies reativas de oxigênio nestes doentes.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a ingestão de magnésio e relacioná-la com o malondialdeído e parâmetros glicêmicos em diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
Estudo caso-controle, envolvendo diabéticos tipo 2 (n=40) e indivíduos saudáveis (n=48), com faixa etária entre 27 e 59 anos, de ambos os sexos. A glicemia de jejum e hemoglobina glicada foram determinadas segundo os kits de reagentes Abbott® e o malondialdeído plasmático pela produção das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico. A avaliação do consumo alimentar foi realizada pelo método do registro alimentar e análise por meio do programa computadorizado NutWin versão 1.5.
RESULTADOS
Os valores médios encontrados de magnésio nas dietas consumidas pelos pacientes diabéticos com sexo masculino e feminino foram de 257,5 mg/dia e 267,9 mg/dia, respectivamente, e grupo controle com sexo masculino e feminino foram de 197,6 mg/dia e 199,2 mg/dia, respectivamente. A hemoglobina glicada e glicemia de jejum dos pacientes diabéticos foi de 7,68% e 178,53 mg/dL, respectivamente, quanto ao grupo controle foi de 5,13% e 82,77 mg/dL. Os valores médios encontrados para o malondialdeído plasmático dos pacientes diabéticos e grupo controle foram de 2,40±0,97 mmol/L e 1,81±0,67 mmol/L, respectivamente. A correlação entre o consumo de magnésio e o malondialdeído foi de r = -0,79 (p>0,05) e a correlação entre o marcador do estresse oxidativo e a glicemia de jejum e a hemoglobina glicada foram de r=0,310 (p=0,003) e r=0,263 (p=0,013), respectivamente.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que os pacientes diabéticos possuem consumo de magnésio inferior à recomendação. Além disso, a análise estatística revela tendência a uma correlação negativa entre o baixo consumo de magnésio e as concentrações de malondialdeído. Pode-se verificar a existência de correlação negativa entre a glicemia, hemoglobina glicada e o malondialdeído A inconsistência nos resultados de estudos sobre o tema reforça a necessidade de mais investigações a fim de que seja esclarecida a participação do magnésio dietético sobre o estresse oxidativo em pacientes diabéticos tipo 2.

PC-13-002 - ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO MAGNÉSIO EM DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; MAYARA MONTE FEITOSA; KELCYLENE GOMES DA SILVA; CRISTIANE HERMES SALES; VIVIANE DE SOUSA ROCHA; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; JOSÉ MOITA MACHADO NETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; LUANA MOTA MARTINS; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; CÉLIA COLLI; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Estudos têm mostrado a participação de minerais no controle metabólico de pacientes diabéticos tipo 2. O magnésio em particular, contribui na atividade da tirosinaquinase, possui ação antioxidante e inflamatória, contribuindo na regulação da insulina.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao magnésio em pacientes diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
Estudo caso-controle, envolvendo diabéticos tipo 2 (n=40) e indivíduos saudáveis (n=38), com faixa etária entre 27 e 59 anos, de ambos os sexos. A glicemia de jejum e insulina plasmática foram analisadas pelos métodos colorimétrico-enzimático (Kits Abbott®) e quimioluminescência, respectivamente. A determinação do magnésio plasmático, eritrocitário e urinário foi realizada segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica com comprimento de onda de 285,2 nm. Avaliação do consumo alimentar foi determinada pelo método de registro alimentar e análise foi realizada, por meio, do programa computadorizado NutWin versão 1.5.
RESULTADOS
Os valores médios encontrados de glicemia de jejum, insulina e magnésio dietético foram de 178,53 ± 32,63 mg/dL, 32,67 ± 16,13 µU/mL e 262,7 mg/dia nos diabéticos tipo 2, respectivamente, e grupo controle foram de 82,77 ± 9,20 mg/dL, 25,08± 13,41 µU/mL e 198,4 mg/dia, respectivamente. As concentrações médias obtidas de magnésio no plasma, eritrócito e urina foram, respectivamente, 0,72 ± 0,09 nmol/L e 2,29 ± 0,29 nmol/24h, A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que os diabéticos tipo 2 possuem baixas concentrações de magnésio plasmático. O magnésio urinário se mostra reduzido nos diabéticos e indivíduos saudáveis. Quanto aos valores de magnésio eritrocitário, estes apresentam normalidade em ambos os grupos. A baixa ingestão do mineral nos participantes pode justificar a hipomagnesúria, com propósito de compensar as baixas concentrações plasmáticas. Entretanto, a presença da hipomagnesemia nos diabéticos pode indicar alterações na compartimentalização do magnésio nesses pacientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-003 - EFEITO DO LICOPENO E BETACAROTENO NA VIABILIDADE CELULAR DE LINHAGENS DE ADENOCARCINOMA DE MAMA HUMANO

Autores: NATHALIE FONSECA GLORIA; CAMILA BRAND; NATHALIA SOARES; ANDERSON JUNGER TEODORO
Instituição: UNIRIO
Ag.Financiadora: FAPERJ
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O câncer de mama é a neoplasia maligna mais diagnosticada do mundo, e no Brasil a mais incidente em mulheres. Tendo em vista a sua alta mortalidade, estratégias para melhoria dos protocolos de tratamento e prevenção são de extrema importância. A utilização dos carotenóides na prevenção de diversas patologias, como o câncer, vem sendo bastante estudada pela comunidade científica, principalmente pela característica antioxidante dessas moléculas, mas ainda são poucos os trabalhos na literatura que utilizam variações de tempo e dosagem destes compostos para avaliação da sua ação.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do licopeno e betacaroteno, na proliferação, ciclo celular e apoptose de diferentes linhagens celulares de adenocarcinoma mamário.
METODOLOGIA
As linhagens MCF-7 e MDA-MB-235 foram cultivadas e incubadas com licopeno (0,5-10uM) e betacaroteno (0,5-10uM) durante 48 e 96 horas. A viabilidade celular foi determinada pelos ensaios de MTT e a análise de ciclo celular pelo método de citometria de fluxo. Para detecção das células apoptóticas realizou ensaio de Anexina/PI. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas através do teste de Tukey.
RESULTADOS
O tratamento com licopeno na linhagem MCF-7 mostrou diminuição na viabilidade celular, com característica tempo-dependente, sendo a inibição média de 30% após 96 horas, sem diferença significativa entre as doses utilizadas. Na linhagem MDA-MB-235, o licopeno promoveu redução média de 25% na viabilidade celular em ambos os tempos de tratamento e concentrações utilizadas, enquanto que o tratamento com betacaroteno exibiu potente efeito de redução (75%) da viabilidade celular. O resultado da análise de ciclo celular revelou que o tratamento com licopeno e beta-caroteno, em ambas as linhagens, promoveu um aumento do número de células na fase G0/G1, com respectiva redução de células na fase G2/M, o que indica alteração na progressão da mitose celular. Foi observado ainda um aumento médio de 50 e 130% no total de células apoptóticas nas linhagens MDA-MB-235 e MCF-7, respectivamente, após tratamento com licopeno (10uM) por 96 horas. O betacaroteno também mostrou aumento na taxa apoptótica, sendo esta maior após 48 horas de tratamento ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A quimiopreveção através da ação do licopeno e betacaroteno emerge como importante instrumento na prevenção e tratamento do câncer de mama.

PC-13-004 - ASSOCIAÇÃO ENTRE PADRÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES

Autores: GIULIA XAVIER DE CARVA; RAÍSSA RESENDE FERNAND; PAULA DE AZEVEDO FRAN; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA; GLORIA VALERIA DA VEIGA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A adolescência é caracterizada pela formação da identidade e por grandes mudanças corporais, o que favorece o risco de insatisfação com a imagem corporal (IC). Tal insatisfação pode levar a práticas alimentares inadequadas, entre estas, a omissão de refeições que já é uma característica desta faixa etária e, consequentemente, acarretar prejuízos à saúde.
OBJETIVOS
Investigar a associação entre insatisfação com a IC e padrão de consumo de refeições em adolescentes.
METODOLOGIA
Amostra de 1019 adolescentes estudantes do ensino médio, de duas escolas públicas e quatro escolas privadas, 13 a 19 anos, 53,4% do sexo feminino, que participaram da linha de base de um estudo longitudinal. A insatisfação com a IC foi avaliada pela diferença entre a imagem que julgavam atual e a que gostariam de ter com base na Escala de Silhuetas Corporais composta por nove figuras, desde a mais magra até a mais gorda. Para a classificação do padrão alimentar foi utilizado Score de 0 a 9 (soma dos pontos referentes a frequência de consumo de desjejum, almoço e jantar), onde consumo diário= 0; 3 a 6 vezes na semana=1; 1 ou 2 vezes na semana= 2 e nunca ou quase nunca=3, considerando-se com padrão satisfatório aqueles com pontuação de 0 ou 1. Para avaliar as associações utilizou-se Odds Ratio (OR) e intervalos de confiança de 95% (IC95%), teste qui-quadrado e valor de $p <0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
A insatisfação com a IC foi mais frequente nos adolescentes com padrão de refeição insatisfatório tanto nas meninas (OR: 1,12, IC95%: 1,02-1,24) quanto nos meninos (OR: 1,17, IC95%: 1,05-1,31). Dentre os insatisfeitos com a IC, o desejo por uma silhueta menor também foi mais frequente nos adolescentes com padrão de refeição insatisfatório tanto nas meninas (OR 1,61 IC 95% 1,32-1,96) quanto nos meninos (OR 1,80 IC 95% 1,35-2,38).
CONCLUSÃO
A insatisfação corporal, assim como o desejo por uma silhueta menor, foi mais frequente nos adolescentes com padrão insatisfatório de refeições, justificando a necessidade de estratégias que desmistifiquem a omissão de refeições como medida de perda de peso e, consequentemente, de melhor aceitação corporal entre os adolescentes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-005 - INTERAÇÃO ENTRE OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERLIPÍDICA E COLITE CRÔNICA AUMENTA RECIPROCAMENTE A INFLAMAÇÃO NO TECIDO ADIPOSO E NO CÓLON

Autores: LÍLIAN GONÇALVES TEIXEIRA; ALDA JUSCELINE LEONEL; EDENIL COSTA AGUILAR; NATHÁLIA V BATISTA; ANDREA C ALVES; ADALIENE V M FERREIRA; ANA MARIA C FARIA; DENISE CARMONA CARA; JACQUELINE I ALVAREZ LEITE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A retocolite ulcerativa é uma doença de etiologia incompletamente compreendida, caracterizada por inflamação da mucosa colônica. Fatores ambientais (higiene pessoal, fumo, dieta) contribuem para o início da doença. Marcadores pró-inflamatórios, como interleucina (IL)6, IL-1 e fator de necrose tumoral estão aumentados na colite. A obesidade também cursa com importante componente inflamatório. Dados da literatura sugerem que as adipocinas leptina, resistina e adiponectina estão intimamente associados às doenças inflamatórias intestinais. Alguns estudos demonstraram aumento de citocinas pró-inflamatórias no intestino de animais obesos, bem como no tecido adiposo de animais com colite.
OBJETIVOS
Elucidar a relação entre obesidade induzida por dieta hipercalórica e hiperlipídica e colite crônica induzida pela administração de sulfato de sódio dextrano (DSS).
METODOLOGIA
Camundongos foram divididos em 4 grupos (controle, colite, DIO e colite+DIO) e alimentados com ração comercial ou dieta indutora de obesidade por 8 semanas, com oferecimento de dois ciclos de DSS para indução da colite crônica. Ao final do experimento, os animais foram eutanasiados, e soro, cólon, tecido adiposo, baço e linfonodos foram coletados para avaliação histológica, análise de citocinas, de células imunes, de receptores inflamatórios e avaliação da permeabilidade intestinal.
RESULTADOS
Os resultados mostram que a obesidade por si só não altera o escore histopatológico do cólon, mas quando associada à colite, ocorre piora comparado aos animais não obesos com colite. Comparado ao grupo DIO, os animais do grupo colite+DIO apresentaram redução na adiposidade, mas aumento do infiltrado inflamatório no cólon e no tecido adiposo devido ao aumento de células imunes. Foi observado aumento na adesão e rolamento de leucócitos e superexpressão de moléculas de adesão no tecido adiposo do grupo colite+DIO em comparação com outros grupos. Além disso, observou-se aumento da permeabilidade intestinal e aumento da expressão do receptor de leptina b (Ob-Rb) no cólon desses animais. A leptina sérica, entretanto, estava aumentada apenas no grupo DIO. Nossa hipótese é que a ligação leptina-Ob-Rb esteja relacionada ao aumento da inflamação do cólon dos animais do grupo colite+DIO.
CONCLUSÃO
Nossos resultados demonstraram a relação entre colite crônica e obesidade como fatores agravantes para cada doença, com aumento da inflamação no tecido adiposo e no cólon e consequentes alterações sistêmicas.

PC-13-006 - RATAS HIPERCOLESTEROLÊMICAS TRATADAS COM BETA CAROTENO TÊM SUAS QUANTIDADES DE GORDURA E COLESTEROL TOTAL REDUZIDAS NO FÍGADO E ELEVADAS NAS FEZES

Autores: MELINA OLIVEIRA SOUZA; LORENA SOUZA E SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CAPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Os carotenóides são uma classe de pigmentos amplamente distribuídos na natureza, sendo encontrados principalmente em frutas e verduras, estes compostos além do poder corante, possuem importante função nutricional na dieta de humanos.
Dentre os carotenóides, o beta caroteno é provavelmente o mais estudado, e um dos principais presentes em nossa dieta, sangue e tecidos. Muitas linhas de pesquisa tem sugerido que os carotenóides modificam o metabolismo de lipídios e estudos epidemiológicos tem encontrado uma associação inversa entre os níveis de beta caroteno sérico e os riscos de doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação do beta caroteno sobre o conteúdo de lipídios no soro, fígado e fezes em ratas hipercolesterolêmicas induzidas por dieta.
METODOLOGIA
Vinte e quatro ratas albinas da linhagem Fisher, com idade de 90 dias e peso médio de 195 g foram divididas em três grupos experimentais: grupo controle (C) que recebeu dieta padrão AIN-93M, grupo hipercolesterolêmico (H) que recebeu dieta hiperlipídica (25% de óleo de soja, 1% de colesterol) e o grupo hipercolesterolêmico + beta caroteno (HBC) que recebeu dieta hiperlipídica suplementada com 0,2% de extrato em pó de beta caroteno. Após seis semanas experimentais os animais foram eutanasiados, amostras de sangue foram coletadas para dosagem do colesterol total, e amostras de fígado e fezes foram coletadas para extração e dosagem de gorduras totais e colesterol.
RESULTADOS
Animais do grupo H exibiram aumentos nos níveis de colesterol total sérico e nas quantidades de gordura e colesterol total hepático e fecal comparados aos animais do grupo C. A adição de 0,2% de beta caroteno à dieta hiperlipídica promoveu uma redução de 19% na concentração do colesterol total sérico no grupo HBC comparado ao grupo H e diminuiu significativamente as quantidades de gordura e colesterol total no fígado em 42% e 22% respectivamente. A suplementação com beta caroteno elevou a excreção de gordura em 52% e a excreção de colesterol total em 46% nas fezes.
CONCLUSÃO
A suplementação com beta caroteno exerceu efeito hipocolesterolemiante, reduziu as quantidades de gordura e colesterol total no fígado e elevou nas fezes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-007 - CONSUMO HABITUAL DE ZINCO E MAGNÉSIO PODE SUGERIR CONDIÇÃO DE ESTRESSE OXIDATIVO E DE RESISTÊNCIA À INSULINA

Autores: LUCIANA DIAS FOLCHETTI; MILENA MONFORT-PIRES; BIANCA ALMEIDA; ISIS TANDE; SANDRA R. G. FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Dietas ricas em micronutrientes como zinco (Zn) e magnésio (Mg) associam-se a menor frequência de doenças crônicas interligadas pela resistência à insulina.
OBJETIVOS
Este estudo avaliou se a ingestão habitual de Zn e Mg está associada a estresse oxidativo, marcadores de inflamação e resistência à insulina em indivíduos de risco cardiometabólico.
METODOLOGIA
205 indivíduos (55,2±12,6 anos) com pré-diabetes, selecionados para estudo de intervenção, foram avaliados no basal quanto à dieta (3 recordatórios de 24h), variáveis antropométricas e laboratoriais, e estratificados pela ingestão de Zn e Mg. As variáveis foram comparadas por ANOVA e utilizou-se regressão linear múltipla tendo indicadores de estresse oxidativo, inflamação (proteína C-reativa – PCR) e resistência à insulina (HOMA-IR) como variáveis-resposta, ajustadas para idade, sexo e IMC (modelo 1), e ingestão de gordura saturada, tabagismo e atividade física (modelo 2).
RESULTADOS
A massa gorda (médias de 35,9±8,7%; 34,6±9,0% e 31,8±9,4%), concentrações de PCR (0,38±0,1 x 0,34±0,1 x 0,28±0,1) e o HOMA-IR (2,3±1,8 x 2,1±2,0 x 1,6±1,8) caíram significantemente à medida que aumentava a ingestão de Zn ($p<0,05$). Porém, nos estratos de ingestão de Mg não houve variação significante na antropometria, concentrações sanguíneas de glicose, variáveis lipídicas, LDL oxidada, superóxido dismutase (SOD), PCR e no HOMA-IR. Na análise de regressão linear, a ingestão de ambos os micronutrientes associou-se inversamente ao HOMA-IR, mas não com marcadores inflamatórios. A ingestão de Mg também se associou às concentrações de SOD.
CONCLUSÃO
Nossos resultados sugerem que a avaliação da ingestão de Zn e Mg podem indicar estresse oxidativo, estado inflamatório e resistência à insulina em indivíduos em risco. Apesar de não permitir inferir relação causa-efeito, sugerem que o aumento do consumo de alimentos ricos nestes micronutrientes poderia ser benéfico contra estes processos fisiopatológicos.

PC-13-008 - ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DA DIETA DE ADULTOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE RISCO CARDIOVASCULAR

Autores: GIUSI VALENTE; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; FLÁVIA DE CONTI CARTOLANO; PATRICIA AZEVEDO DE LIMA; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/23915-9; 2011/12523-2; 2011/23915-9
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças crônicas não transmissíveis representam hoje a principal causa de mortalidade mundial, com as doenças cardiovasculares sendo responsáveis por aproximadamente 47% destas mortes. A dieta constitui um dos principais fatores ambientais essenciais à prevenção e tratamento dos fatores de risco cardiovascular modificáveis.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a associação do índice glicêmico (IG) e da carga glicêmica (CG) da dieta em adultos com diferentes níveis de risco cardiovascular.
METODOLOGIA
A partir de uma subamostra do estudo CARDIONUTRI, realizou-se um estudo de caráter transversal com abordagem quantitativa e analítica onde foram incluídos 374 indivíduos com risco cardiovascular baixo, intermediário e alto, conforme classificação proposta pelo Escore de Risco de Framingham (ERF), e sem doença aterosclerótica clinicamente comprovada. Foram avaliados dados demográficos (sexo e idade), clínicos (tabagismo, doenças atuais, uso de medicamentos), antropométricos (peso, circunferência da cintura e composição corporal) e de consumo alimentar (R24h). A partir desses resultados foram testados modelos de regressão linear para avaliar o efeito das variáveis antropométricas, bioquímicas e IG em função do escore de risco cardiovascular (SPSS, 17.0). A avaliação do consumo alimentar envolveu a conversão das medidas caseiras dos recordatórios de 24h em medidas padronizadas, seguida dos cálculos de IG e CG por refeição e diários.
RESULTADOS
Na amostra identificou-se a predominância de mulheres (61,7%), idade média de 53,8 anos e tabagismo em 46,9% dos indivíduos. Aproximadamente 23,6% dos indivíduos eram diabéticos, 66,6% hipertensos e 62,0% dislipidêmicos. Apresentaram alto risco cardiovascular 40,5% dos indivíduos, com igual proporção entre homens (41,8%) e mulheres (39,7%). As análises do índice de massa corporal mostraram maior prevalência de obesidade grau 1. Quanto ao perfil bioquímico, verificou-se menores valores de HDL-C no grupo com alto ERF ($p=0,032$). Triacilglicerois, glicemia, pressão arterial sistólica e diastólica variaram proporcionalmente ao risco cardiovascular. Observou-se também que os indivíduos de risco elevado apresentaram maior IG diário ($p=0,005$), enquanto a carga glicêmica diária mais elevada identificada no grupo de risco intermediário. Na análise de regressão múltipla foi detectada associação do IG (16%; $p= 0,001$) e da CC (4,9%; $p=0,008$) com o aumento do ERF.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que o IG está associado com o risco cardiovascular.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-009 - ANALISE VETORIAL DE BIOIMPEDÂNCIA EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA: UM ESTUDO CASO-CONTROLE

Autores: SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NAGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: PROC. 2010/19207-6; 2011/15590-2
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A análise vetorial de bioimpedância (BIVA) tem sido bastante utilizada como uma ferramenta robusta para analisar o estado de hidratação e a integridade da massa celular, além de apresentar valor prognóstico em diversas doenças, dentre elas com o câncer.
OBJETIVOS
Avaliar hidratação e massa celular de mulheres com e sem câncer de mama, através de BIVA.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de caso-controle, com 114 mulheres com recente diagnóstico de câncer de mama (CAM) e 100 mulheres sem câncer, avaliadas nos anos de 2011 a 2012. Foram realizadas as avaliações sociodemográficas, clínica (estadiamento tumoral, antecedentes familiares, estado de menopausa, tabagismo, uso de medicamentos), antropométrica (peso, altura, IMC) e de composição corporal (%MassaGorda - %MG) e por impedância bioelétrica. Os dados de resistência (R) e reactância (Xc) foram plotados em um gráfico R/altura e Xc/altura, com software específico (PICCOLI & PASTORI, 2002). Foi realizado teste Kolmogorov-Smirnov para avaliação da normalidade das variáveis. A análise inferencial envolveu o teste t de Student e Qui-quadrado. Considerou-se $p < 0,05$, como nível descritivo de teste.
RESULTADOS
As pacientes com CAM apresentaram o seguinte perfil: 50% estavam na pré-menopausa, 63,2% apresentavam estadiamento tumoral entre I e II, idade média de 50,6 (11,4) anos, IMC de 27,8 (4,5) kg/m², %MG de 35,5 (4,9)% e ângulo de fase 6,3 (0,7)°. Em contrapartida, as mulheres do grupo Controle apresentaram: 42% estavam na pré-menopausa, com idade média de 48,2 (12,9) anos, IMC de 27,1 (4,4) kg/m² e %MG de 34,5 (4,7) e ângulo de fase de 6,4 (1,0)°. Destaca-se que essas variáveis foram semelhantes entre os grupos ($p > 0,05$). A maioria das mulheres dos grupos CAM e Controle ficaram no quadrante do gráfico indicativo de presença de edema e redução de massa celular. Não houve diferença significativa na análise vetorial entre os grupos ($p=0,771$).
CONCLUSÃO
Mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama apresentam nível de hidratação e integridade celular, avaliadas pelo BIVA, semelhantes às mulheres do grupo controle, consideradas clinicamente saudáveis.

PC-13-010 - ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR (EMAP) PREDIZ O TEMPO DE VENTILAÇÃO MECÂNICA EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO

Autores: NARA ALINE COSTA; BRUNA LETÍCIA PEREIRA ; ANA LÚCIA GUT; PAULA SCHIMIDT AZEVEDO; LEONARDO ANTONIO ZORNOFF; SÉRGIO ALBERTO PAIVA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI
Instituição: FMB/ UNESP BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Pacientes sépticos cursam com perda de massa magra, levando ao aumento do tempo de internação e mortalidade. A EMAP é uma técnica simples e de avaliação direta do compartimento muscular.
OBJETIVOS
Avaliar nos pacientes com choque séptico a associação da EMAP com o tempo de ventilação mecânica (TVM) e mortalidade na UTI.
METODOLOGIA
Foram incluídos pacientes com choque séptico de ambos os sexos e maiores de 18 anos, admitidos em UTI adulto. Foram coletados dados demográficos, clínicos, laboratoriais, escores de gravidade (APACHE II e SOFA) e realizada a medida da EMAP. Os pacientes foram acompanhados durante a internação na UTI e foram registrados o TVM e a mortalidade. As variáveis categóricas foram analisadas pelo teste de c2. As variáveis contínuas foram analisadas pelo teste de Mann-Whitney ou pelo teste t de Student. Para predição do TVM foi utilizada a regressão linear múltipla e para predição da mortalidade a regressão logística multivariada. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliados 108 pacientes, com idade média de 58 + 16 anos, sendo que 64 (63%) eram do sexo masculino. A mediana do tempo de ventilação mecânica foi de 7 (3 – 12) dias, a mediana do tempo de internação foi de 17 (10 – 29) dias e taxa de mortalidade foi de 56,86%. Em relação ao TVM, menores valores de lactato e creatinina e maiores valores de PCR estiveram associados ao maior TVM. Além disso, a EMAP apresentou correlação positiva com o TVM. Na análise de regressão linear múltipla, quando ajustada por idade, gênero e APACHE II, a EMAP foi preditora de maior TVM (coef:0,021; erro padrão:0,007; p:0,003). Em relação à mortalidade, esta esteve associada com maiores valores de lactato, APACHE II e SOFA e menores valores de albumina e tempo de internação na UTI. Na análise de regressão logística multivariada ajustada por idade, gênero e APACHE II, a EMAP não foi preditora da mortalidade dos pacientes (OR:1,036; IC 95%:0,96,1–1,116; p:0,357).
CONCLUSÃO
Nos pacientes com choque séptico, a EMAP prediz o tempo de ventilação mecânica, mas não está associada com a mortalidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-011 - EFEITO TERMOGÊNICO DO CONSUMO AGUDO DE CHÁ MATE EM ADULTOS SAUDÁVEIS

Autores: ERICK PRADO DE OLIVEIRA; GABRIEL AUGUSTO TOREZAN; LIVIA DE SOUZA GONÇALVES; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; KATIA C P MCLELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA - UNESP CAMPUS BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Sabe-se que a prevalência de sobrepeso e obesidade está aumentando consideravelmente, sendo uma das principais causas de doenças cardiovasculares. A erva Ilex Paraguariensis (chá mate) tem sido estudada como fator anti-obesidade, atuando principalmente como termogênico, entretanto, poucos estudos foram realizados em humanos.
OBJETIVOS
Verificar o efeito agudo do consumo da erva mate sobre o gasto energético de indivíduos adultos saudáveis.
METODOLOGIA
Foram avaliados 9 adultos jovens e saudáveis, do sexo masculino, recrutados voluntariamente a participar do estudo. O estudo foi do tipo cruzado, placebo-controlado e cada indivíduo completou dois experimentos, no qual ambos consistiram na mensuração do gasto energético de repouso. Durante o experimento 1 os indivíduos ingeriram placebo (água) e durante o experimento 2, erva mate. Os dois experimentos foram separados por pelo menos 7 dias. O placebo foi constituído de 500 ml de água, enquanto que o outro grupo consumiu 5g de erva mate solúvel da empresa Leão Jr®, diluídos em 500ml de água. Após 1 hora foi realizado o gasto energético de repouso (GER) durante 30 minutos. A avaliação do GER foi realizada por calorimetria indireta por meio do equipamento Cosmed FitMate™. Todos os dados foram expressos em média + DP. Foi utilizado o teste de t de student pareado para comparação do gasto energético de repouso entre os grupos. Foi utilizado o programa SAS, version 9.1. Foi adotado o nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Foi observado que após o consumo do chá mate houve aumento significativo do gasto energético (~125 kcal) ($p<0,05$), confirmando que há efeito termogênico após o consumo desta bebida. Avaliando individualmente, a maioria dos indivíduos apresentou aumento do gasto energético, entretanto, dois indivíduos apresentaram pouco ou nenhum efeito.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o consumo agudo da erva mate aumenta o gasto energético de homens saudáveis.

PC-13-012 - A VARIEDADE DA DIETA ESTÁ ASSOCIADA COM A SÍNDROME METABÓLICA (SM) EM ADULTOS BRASILEIROS

Autores: ANA LUIZA LEITE DE MORAES DA SI; LÍVIA DE SOUZA GONÇALVES; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; KÁTIA CRISTINA PORTERO MCLELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA- UNESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Síndrome metabólica (SM) é definida como a associação de inúmeros fatores que aumentam o risco cardiovascular, tais como: dislipidemia, obesidade abdominal, hipertensão arterial sistêmica e glicemia de jejum alterada. O Índice de Alimentação Saudável (IAS) tem sido usado como ferramenta para avaliar a qualidade da dieta e sua associação com as doenças crônicas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi criar novos pontos de corte para o IAS adaptado (IAS ad) com base em diferentes porções de alimentos e variedade da dieta preditiva da Síndrome Metabólica (SM) para adultos brasileiros.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 645 adultos (52,8 ± 10,9 anos, 78,3% mulheres) clinicamente selecionados para programa de mudança de estilo de vida. Perfis antropométricos, clínicos, bioquímicos e dietéticos foram realizados em todos os participantes. O diagnóstico da síndrome metabólica foi baseado nos critérios da NCEP ATPIII, 2002. A curva ROC foi utilizada para identificar a sensibilidade e especificidade do melhor ponto de corte para porções de alimentos e variedade da dieta como preditor da síndrome metabólica. As análises estatísticas foram consideradas significativas com o valor de $p<0,05$.
RESULTADOS
A variedade da dieta foi positivamente associada com SM e concentração de glicose plasmática. A curva ROC identificou como melhor ponto de corte a variedade de >11,5 itens para a síndrome metabólica (58% de sensibilidade, 54% de especificidade), quando comparado ao antigo IAS ad (>8 itens). A análise de regressão logística mostrou efeito protetor da variedade para a SM (OR: 0,622; IC: 0,413-0,935), mesmo após ajuste para fatores confundidores como, sexo, idade e ingestão calórica total (OR: 0,618; IC: 0,409-0,936).
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que o novo ponto de corte da variedade para o IAS ad foi mais eficaz na proteção para SM nesta população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-013 - PARTICIPAÇÃO RELATIVA DOS GRUPOS DE ALIMENTOS NO CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL DE CRIANÇAS DE 6 A 30 MESES, SEGUNDO SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

Autores: MARINA ML ANTUNES; CAMILLE D OLIVEIRA; ERICA G BARROS; JOANA KC FORTUNATO; TALITA B DOMINGOS; GABRIELA S INTERLENGHI; ROSANA SALLES-COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ | Nr. Processo: 476344/2008-5 E E26/110.785/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. O consumo alimentar na infância está intimamente associado ao perfil de saúde e nutrição, sofrendo influência direta dos indicadores sociais, como a insegurança alimentar (IA).
OBJETIVOS. Avaliar a participação relativa dos grupos de alimentos no consumo energético total de crianças menores de 30 meses de acordo com a situação de IA domiciliar.
METODOLOGIA. Realizou-se inquérito domiciliar, no ano de 2010, com amostra representativa de famílias com crianças de 6 a 30 meses. Foram estimadas as médias de participação relativa em percentuais dos diferentes grupos de alimentos no consumo energético total, segundo faixa etária (de 6 a 18 e 18 a 30 meses) e situação de IA domiciliar avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Dez grupos foram estudados: cereais e tubérculos, frutas, legumes e verduras, leguminosas, carnes, laticínios, óleos e gorduras, doces e açúcares, biscoitos e alimentos industrializados. Utilizou-se o teste t-Student para comparar as médias, todas as estimativas incorporaram os fatores de expansão, admitindo-se $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS. Comparando as faixas etárias estudadas observou-se que os grupos alimentares dos cereais e tubérculos (12,0% vs 10% p-valor 0,003), frutas (6,0% vs 3,9% p-valor 0,0000), legumes e verduras (7,7 vs 3,5 p-valor 0,0003), carnes (14,6 vs 11,7 p-valor 0,01), óleos e gorduras (3,2% vs 2,5% p-valor 0,003) e laticínios (18,4% vs 15,8% p-valor 0,02) representaram maior participação relativa no consumo energético das crianças menores de 18 meses de idade. Estratificando os achados por situação de IA, não foram observadas diferenças no consumo das crianças menores, independente do grau de IA domiciliar, indicando possível preocupação na manutenção de alimentação adequada para os mais jovens.
Entre as crianças maiores de 18 meses observou-se maior participação relativa dos grupos cereais e tubérculos (9,4% vs 11,5% p-valor 0,01) e óleos e gorduras (2,3% vs 3% p-valor 0,02) nos graus mais graves de IA (moderada e grave) em comparação com aquelas em segurança alimentar (SA) e IA leve, podendo ser justificado em virtude do importante papel desses grupos alimentares na saciedade.
CONCLUSÃO. A alimentação das crianças apresentou declínio na qualidade com o aumento da idade e diferenças de acordo com a situação de IA, destacando a importância dessas dimensões nas políticas públicas de promoção da alimentação saudável.

PC-13-014 - CONSUMO DE CAFEÍNA NO BRASIL

Autores: ALAN G O SARTORI; MARINA VIEIRA DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/CAMPUS DE PIRACICABA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A cafeína (1,3,7 trimetilxantina) é uma substância popular em todo o mundo, sendo fontes comuns na dieta os cafés, chás e refrigerantes. Seu consumo moderado por adultos pode ser benéfico e tem sido associado à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes mellitus tipo II e doença de Parkinson. Em excesso, associa-se a fatores de risco de doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo é avaliar a ingestão média estimada de cafeína no Brasil, de acordo com a região geográfica, estrato de idade e recebimento do benefício do Programa Bolsa Família (PBF).
METODOLOGIA
Os dados de ingestão alimentar individual utilizados são provenientes de subamostra (n = 34.003) da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009, conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Os alimentos ingeridos pelos indivíduos foram analisados para estimar a quantidade de cafeína a que estiveram expostos. Desta forma, foram selecionados 169 potenciais alimentos-fonte de um total de 1.971. Na ausência de dados nacionais da quantidade de cafeína na composição dos alimentos, a análise foi viabilizada por meio de consulta à base de dados nutricionais do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA – United States Department of Agriculture). Os valores de referência de limite máximo foram obtidos na literatura internacional para adultos (300 a 400mg/per capita/dia) e crianças de 10 a 12 anos de idade (85 mg/per capita/dia).
RESULTADOS
O consumo médio de cafeína per capita (diário) no país foi estimado em 115,57 mg (dp = 111,49 mg) e o valor máximo individual observado foi 1.812,60 mg. Moradores da região Sul apresentaram maior ingestão média: 128,35 mg (dp = 134,29 mg) e da Região Norte, menor: 99,67 mg (dp = 67,25 mg). Os indivíduos beneficiados pelo PBF ingeriram maior quantidade de cafeína (126,20 mg; dp = 118,16 mg) que os não beneficiados (113,34 mg; dp = 109,91 mg), com destaque para o estrato etário de 51 a 70 anos (153,01 mg; dp = 137,74 mg). Entre crianças de 10 a 13 anos o consumo também foi maior (97,72 mg; dp = 96,98 mg) entre beneficiados em relação aos demais (76,54 mg; dp = 84,86 mg).
CONCLUSÃO
Pode-se inferir que a ingestão média de cafeína pela população adulta brasileira, em todas as regiões, é baixa, a dieta dos beneficiados pelo PBF fornece maior quantidade da substância que a dieta dos não beneficiados e o consumo entre crianças é elevado. Maior número de estudos sobre o consumo de cafeína no Brasil é recomendado, notadamente aqueles tendo as crianças como foco.

PC-13-015 - PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E SUA RELAÇÃO COM A ESPIRITUALIDADE: RESULTADOS PRELIMINARES DE UMA PESQUISA COM ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA

Autores: IDALINA SHIRAISHI KAKESHITA; SEBASTIÃO DE SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP - USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/10551-9
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A imagem corporal é um componente importante da saúde física, psicológica e social. A hipótese levantada é que as crenças espirituais podem determinar comportamentos conducentes à saúde humana, embora haja pouca evidência cientificamente comprovada. A experiência adventista de estilo de vida, comportamentos saudáveis, orientação para adoção de dieta vegetariana e crenças em relação ao corpo físico tem sido explorada.
OBJETIVOS
Avaliar a percepção da imagem corporal e a (in)satisfação corporal de Adventistas do Sétimo Dia, em relação às questões da espiritualidade e ao estado nutricional, que é afetado principalmente pelo comportamento alimentar.
METODOLOGIA
A amostra experimental incluiu 71 adventistas e o grupo controle incluiu 69 participantes, com idades entre 18 e 29 anos, de ambos os sexos. Os voluntários tiveram peso e altura aferidos e seu índice de massa corporal (IMC) calculado. Foram sócio-demográficamente caracterizados e orientados a preencherem a Escala de bem-estar espiritual (SWBS). A percepção da imagem corporal e (in)satisfação corporal foram medidos usando a Escala de Silhuetas brasileira para adultos.
RESULTADOS
Os resultados mostraram diferenças significativas entre os grupos de acordo com a subescala religiosa [F (1,136) = 27,99, p <0,001] e existencial [F (1,136) = 7,2, p <0,01] do SWBS, bem como o efeito de sexo para ambos, mesmo considerando efeitos de grupo e sexo para a subescala religiosa [F (1,136) = 4,07, p <0,05]. A subescala religiosa foi negativamente correlacionada com o IMC real (r = -0,29), IMC atual percebido (r = -0,022), o IMC desejado (r = -0,14) e inacurácia da percepção corporal (r = -0,05). Em relação à imagem corporal, os resultados das mulheres adventistas não foram diferentes dos seus pares do grupo controle nem para a insatisfação com o corpo nem para a inacurácia da percepção corporal. No entanto, contrastes ortogonais post-hoc mostraram que os homens adventistas foram significativamente menos insatisfeitos do que as mulheres adventistas (-3,67, p <0,001) e homens do grupo controle (-2,55, p <0,05).
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que tanto o estado nutricional como a percepção da imagem corporal podem ser influenciados pela questão da espiritualidade, principalmente no sexo masculino.

PC-13-016 - PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM UMA AMOSTRA DE ADULTOS E IDOSOS CADASTRADOS EM UM PROGRAMA MUNICIPAL DE ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE

Autores: LUCIANA CANTO; VIVIAN WAHRLICH
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Ag.Financiadora: FAPERJ | Nr. Processo: E-26/102.182/2010
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A sarcopenia se caracteriza pela perda muscular acentuada com comprometimento da força muscular podendo ser um mecanismo no processo de incapacidade funcional ou na dependência para realização das atividades cotidianas, principalmente, em idosos. Apesar de ainda haver discussão em relação a critérios de diagnóstico da sarcopenia, o índice de massa muscular apendicular (IMMA) tem sido amplamente utilizado para identificar indivíduos com baixa massa muscular.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de sarcopenia em uma amostra de adultos e idosos cadastrados em um programa municipal de atenção básica à saúde.
METODOLOGIA
Os voluntários foram recrutados a partir do cadastro em um programa municipal de atenção básica à saúde. Foram obtidas medidas de massa corporal e estatura e a composição corporal foi determinada por absorptiometria de raio X de duplo feixe. A massa magra apendicular (MMA) foi obtida pelo somatório da massa magra, excluindo-se o conteúdo mineral ósseo, de braços e pernas. A MMA foi utilizada como proxy da massa muscular para se obter o IMMA calculado a partir da razão entre a MMA e a estatura elevada ao quadrado. Valores de IMMA ≤ 5,45 kg/m2 para mulheres e ≤ 7,26 kg/m2 para homens foram considerados indicativos de sarcopenia.
RESULTADOS
Foram avaliados 350 mulheres e 175 homens com idade média (± desvio-padrão) de 59,5 ± 15,0 anos e 60,3 ± 9,8 anos, respectivamente. O índice de massa corporal médio para mulheres foi de 29,1 ± 5,7 kg/m2 e para homens correspondeu a 26,8 ± 5,0 kg/m2. Os homens apresentaram maior MMA (23,3 ± 4,2 Kg) quando comparados às mulheres (17,1 ± 3,1 Kg). O IMMA médio das mulheres foi de 7,0 ± 1,1 kg/m2 e de homens foi 8,3 ± 1,2 kg/m2. A prevalência da sarcopenia nesse estudo para as mulheres foi de 6% e para os homens de 19%.
CONCLUSÃO
A prevalência de sarcopenia encontrada neste estudo para as mulheres foi inferior às prevalências observadas em populações norte-americana, francesa e chinesa que variam entre 7 e 11%. Entretanto, a prevalência para os homens foi superior à descrita para a população norte-americana e holandesa que é em torno de 15%.

PC-13-017 - O IQD-R AVALIA TAMBÉM A INADEQUAÇÃO DE MACRONUTRIENTES?

Autores: ALINE MENDES; LARISSA GAVIOLI; AGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) é uma medida global da dieta e foi desenvolvido em concordância com as atuais referências para uma alimentação saudável, principalmente em relação às recomendações do guia alimentar da população brasileira.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho do IQD-R em relação a adequação do consumo de macronutrientes.
METODOLOGIA
Foram analisados dados de 1662 indivíduos (adolescentes, adultos e idosos) do estudo ISA-Capital (2008) do município de São Paulo. Foram coletados dois recordatórios de 24hs, A ingestão habitual foi determinada utilizando-se a plataforma online "Multiple Source Method". O IQD-R foi calculado e a adequação dos macronutrientes baseou-se nas recomendações da FAO/OMS (2003). Foi realizada a análise de regressão logística utilizando o método "Foward Stepwise", considerando o valor de significância de 0,05 para o modelo final. O modelo final apresentou como variável dependente o IQD-R (tercis) e variáveis dependentes, a adequação de carboidrato, proteínas e lipídios; sexo; idade e consumo calórico total.
RESULTADOS
Observou-se que indivíduos com ingestão lipídica acima do recomendado têm 55% menos chances de apresentar pontuação no maior tercil do IQD-R em relação ao 1º e 2º tercil, quando comparados a indivíduos com ingestão lipídica adequada (p=0,001). Para ingestão proteica há 420% mais chances de indivíduos com ingestão acima do recomendado de apresentar uma melhor pontuação de IQD-R (3º tercil de pontuação), quando comparados a indivíduos com ingestão proteica adequada (p=0,004). Estes valores foram ajustados por sexo, idade e consumo energético total. Os demais valores não tiveram significância estatística em relação à pontuação do IQDR.
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que o IQD-R apresenta bom desempenho na avaliação de uma dieta hiperlipídica, mas não é capaz de qualificar adequadamente a dieta de indivíduos com ingestão acima do adequado para proteínas.

PC-13-018 - AVALIAÇÃO DO PERFIL DIETÉTICO E DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PORTADORES DE FIBROSE CÍSTICA, RIO DE JANEIRO, BRASIL

Autores: SUSANA ORTIZ COSTA; PAULA BARBOSA ALMEIDA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA (UNISUAM)
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A fibrose cística (FC) é uma doença genética, geralmete conhecida como uma doença letal a qual recém-nascidos não conseguiam sobreviver, hoje apresenta uma sobrevida maior, porém óbitos existem mesmo com os avanços nas últimas décadas. A manutenção de um estado nutricional adequado é de vital importância visto que as necessidades energéticas estão aumentadas devido às infecções e inflamações pulmonares frequentes.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil da dieta, o estado nutricional e composição corporal de adultos portadores de FC.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 21 fibrocisticos entre 18 e 40 anos de idade, dentre estes 10 eram mulheres e 11 homens, colonizados por Pseudômonas, Burkholderia e indivíduos não colonizados. O estado nutricional (EN) foi avaliado por medidas antropométricas e para o diagnóstico nutricional utilizou-se o IMC. A composição corporal foi analisada por bioimpedância elétrica tetrapolar (BIA). E o consumo dietético por recordatório de 24 horas e por questionário de frequência alimentar (QFA).
RESULTADOS
A prevalência de eutróficos foi de 43%, baixo peso 38%, sobrepeso 14,2% e 4,8% com obesidade, segundo classificação pelo IMC. Conforme, a avaliação do percentual de gordura, 47,6% apresentou obesidade, 28,6% apresentou percentual normal baixo e 23,8% apresentou percentual médio. Verificou-se que indivíduos não colonizados obtiveram valores de IMC entre a eutrofia e a obesidade, enquanto indivíduos colonizados tanto por Pseudômonas como por Burkholderia obtiveram valores de IMC entre o baixo peso e a eutrofia. No entanto, pela classificação do percentual de gordura não foi observado nenhum associação. O perfil dietético se mostrou alto tanto para ingestão energética quanto para os macronutrientes (hiperglicídica, hiperprotéica e hiperlipídica) quando comparados às necessidades sendo justificado pelo alto consumo de doces, refrigerantes e suplementos.
CONCLUSÃO
Devido a ampla utilização do IMC como método de classificação do EN concluiu-se que os fibrocisticos colonizados estão mais suscetíveis ao risco nutricional do que os não colonizados independente do consumo alimentar. Uma vez que tem sido observado um aumento da expectativa de sobrevida a nível nacional, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias mais eficientes a fim de evitar estados nutricionais inadequados. Sendo assim, tais investigações permitem que estes indivíduos possam desfrutar de uma melhora na qualidade de vida e manutenção de saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-019 - FRUTOS PROCESSADOS DA PALMEIRA JUÇARA (EUTERPE EDULIS): UM INCREMENTO SOCIOAMBIENTAL E NUTRICIONAL

Autores: ELAINE DA SILVA SANTOS; ALYNE LIZANE CARDOSO; SHEYLA LIZ; MARIANA CALEFFI QUINTINO; FRANCIELI G KUNRADI VIEIRA; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG ASSIS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O gênero Euterpe origina espécies de palmeiras, dentre as quais, encontra-se a e Euterpe edulis, conhecida como juçara, encontrada nas regiões sul e sudeste do país. Os frutos de juçara são ricos em antioxidantes e possuem propriedades sensoriais e nutritivas similares às do açaí, no entanto, devido à exploração extrativista de seu palmito, esta corre risco de extinção.
OBJETIVOS
Realizar curso prático e caracterização nutricional de receitas a base do fruto juçara.
METODOLOGIA
Após o teste das receitas selecionadas, foi oferecido um curso de culinária para acadêmicos da Universidade Federal de Santa Catarina, bem como moradores da comunidade em geral, com as preparações selecionadas em pré-teste. A partir de dados teóricos foram estimados os valores nutricionais de oito receitas escolhidas, em 100 g e também em medida caseira comumente utilizada para cada preparação, a partir de fichas técnicas de preparação, além de ser realizado teste de aceitabilidade das mesmas com os participantes. Foi elaborado ainda material informativo em forma de folder com informações acerca dos benefícios dos alimentos antioxidantes, destacando-se o fruto juçara e seus benefícios à saúde.
RESULTADOS
Foram testadas 10 preparações, das quais foram selecionadas 8 para o curso culinário. Foram elaboradas as seguintes preparações: Risoto de lula com juçara, Molho de juçara para complementos salgados, Frango ao falso molho pardo, Pão com polpa de juçara, Batida de iogurte com juçara, Creme de juçara com compota de banana, Bolo de juçara e Brigadeiro de juçara. A preparação mais aceita pelos participantes foi o Pão de Juçara, seguida do Bolo de Juçara, sendo relatados com sabor muito gostoso e agradável, além da textura fofa e aparência apetitosa. A preparação menos aceita pelos participantes foi a de Risoto de Lula com Juçara, descrita como a que tinha o sabor mais diferenciado e a aparência juntamente com a cor da preparação não atrativas para o comensal. Além disso, as fichas técnicas de preparação proporcionaram divulgação do fruto, incentivando o consumo em preparações tanto salgadas como doces.
CONCLUSÃO
Preparações tendo como base o fruto juçara foram consideradas nutritivas e amplamente aceitas pelo público participante do curso, salientando que a divulgação destas pode contribuir para o impacto socioambiental e nutricional da população.

PC-13-020 - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SUL DO BRASIL

Autores: VANESSA MELLO RODRIGUES; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; PANMELA SOARES; RAFAELA KAREN FABRI; MICHELE VIEIRA EBONE; SUZI BARLETTO CAVALLI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC
Ag.Financiadora: MCT/MDS - SAGI/CNPQ | Nr. Processo: 36/2010
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) objetiva a formação de práticas alimentares saudáveis, a melhoria do aprendizado e do rendimento escolar, e o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, por meio da oferta de refeições aos escolares. A elaboração dos cardápios do PNAE é de responsabilidade do nutricionista e deve respeitar as diretrizes estabelecidas pela Lei 11.947 e pela Resolução 38, de 2009.
OBJETIVOS
Caracterizar a composição dos cardápios escolares da rede pública de ensino de três municípios da região sul do Brasil.
METODOLOGIA
Pesquisa descritiva com abordagem quali-quantitativa, de caráter exploratório e investigatório, delineada como estudo de caso. Realizou-se análise documental dos cardápios do mês de maio de 2011, destinados aos alunos do ensino fundamental, dos três municípios estudados. Para a análise da estrutura dos cardápios, a alimentação oferecida foi dividida em três categorias: refeição completa, lanche salgado e lanche doce. Visando identificar a presença dos diferentes grupos de alimentos nos cardápios, as preparações foram categorizadas de acordo com suas características, utilizando as recomendações da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar e do Guia Alimentar para a População Brasileira. As categorias utilizadas foram: vegetais, frutas, alimentos com presença de amido, carne e ovos, leguminosas, leite e derivados e embutidos e alimentos concentrados.
RESULTADOS
Os resultados apontaram diferenças na composição das refeições oferecidas aos escolares nos três municípios analisados. As refeições completas foram maioria nos municípios do Paraná e do Rio Grande do Sul. Observou-se que as recomendações do Fundo Nacional da Educação estão sendo seguidas. Mesmo frente ao cumprimento das regulamentações do programa evidenciou-se que a oferta de vegetais e frutas ainda é reduzida, quando comparada com as recomendações de consumo diário.
CONCLUSÃO
Diferentes estruturas de cardápios foram identificadas, o que aponta a necessidade do desenvolvimento de outros estudos que fomentem a discussão sobre o tema. Salienta-se a necessidade de se rediscutir as formas de execução dos PNAE, em especial no que se refere a oferta de refeições completas nos intervalos escolares e ao potencial para aumento da oferta de frutas e verduras fornecidos pela agricultura familiar.

PC-13-021 - INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS SOLVENTE, TEMPERATURA E TEMPO NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM SEMENTES DE MARACUJÁ GERADA NO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

Autores: FERNANDA CARVALHO SANTANA; FERNANDA BRANCO SHINAGAWA; LUCILLIA RABELO OLIVEIRA; SANDRO LUIZ ROSA REIS; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; ANA MARIA COSTA; JORGE MANCINI-FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CAPES/PROEX
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. A produção de maracujá amarelo, fruta nativa do Brasil, destina-se predominantemente à produção de sucos; e a casca e sementes geradas neste processo representam aproximadamente 70% do seu peso. A extração do suco de maracujá produz grande quantidade de resíduos, sendo estes geralmente descartados.
OBJETIVOS. O objetivo deste trabalho foi quantificar o teor de fenólicos totais e avaliar a influência das variáveis solvente, tempo e temperatura na extração destes compostos.
METODOLOGIA. As sementes de maracujá geradas no processamento agroindustrial foram fornecidas pela empresa Extrair – Óleos Naturais (Rio de Janeiro, Brasil). A extração foi realizada em diferentes condições experimentais, variando-se o tipo (metanol e etanol) e teor (20, 40, 80 e 100% em água, v/v) de solventes, a temperatura (15, 35, 55, 75 e 95°C) e o tempo (40, 80, 120, 160, 200 e 240 minutos) de extração. O teor de fenólicos totais foi quantificado e para o extrato gerado pela combinação das melhores condições testada, foi realizada a determinação da atividade antioxidante pelos métodos sistema de varredura de radicais livres (DPPH•), modelo β-caroteno/ácido linoleico e ORAC.
RESULTADOS. De maneira geral, o solvente que possuiu o melhor potencial de extração foi o etanol, com valores entre 284,81 e 1907,79mg de ácido gálico/100g de amostra seca para as concentrações de 20% e 60% em água. O menor teor de fenólicos foi quantificado após extração com água (100%) e metanol (20%), com respectivamente 13,07 e 11,43mg de ácido gálico/100g de amostra seca. Verificou-se ainda, que com o aumento da temperatura de 15°C para 95°C houve um acréscimo na quantificação de fenólicos totais em 4 vezes e que o tempo não afetou o processo de extração após 120 minutos. A extração com etanol 80% durante 40 minutos e temperatura de 70°C gerou um extrato com um teor total de fenólicos em 2351,8mg de ácido gálico/100g de amostra seca e potencial de varredura do radical DPPH em 83,27% e 54,07% de proteção da peroxidação no sistema β- caroteno/acido linoleico (utilizando-se 80µg de peso seco no meio reacional) e capacidade antioxidante pelo método ORAC de 34,31µM eq. Trolox/25µg peso extrato seco.
CONCLUSÃO. Verifica-se que a condição combinada das variáveis que apresentou melhor extração de compostos fenólicos totais, foi o extrato etanólico a 80% a 700C durante 40 minutos. A atividade antioxidante que apresentou pode agregar valor funcional e tecnológico a semente de maracujá, com potencial de aplicabilidade na indústria de alimentícia.

PC-13-022 - EFEITO DA CAPSAICINA SOBRE DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL LIPÍDICO EM RATOS

Autores: MAIARA LAÍS SOUZA; GUILHERME VANUCCHI PORTARI; IGOR OLIVEIRA LOSS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Introdução: A capsaicina é uma substância encontrada na pimenta, com reconhecida atividade termogênica e influência no perfil lipídico sérico. Entretanto a quantidade dessa substância empregada nos estudos é, por vezes, distante da consumida pela população ocidental, cujo hábito alimentar pode ser considerado também hiperlipídico.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar os efeitos da administração oral de capsaicina sobre determinantes do estado nutricional e perfil lipídico em ratos submetidos à dieta hiperlipídica.
METODOLOGIA
Metodologia: Foram utilizados 12 ratos machos da raça Wistar submetidos a ração hiperlipídica a 20% por 4 semanas. Posteriormente, os animais foram separados em dois grupos: grupo Capsaicina (ração hiperlipídica a 20% + capsaicina a 40µg/100g de ração) e Controle (ração hiperlipídica a 20%) por mais 4 semanas. Durante todo o experimento os animais tiveram o consumo alimentar e o peso corporal monitorados semanalmente. Após as 8 semanas de experimento os animais sofreram eutanásia e após a coleta de amostras de sangue e dos órgãos foram avaliados o peso do fígado, pâncreas, coração e gordura retroperitoneal, o lipidograma e estresse oxidativo.
RESULTADOS
Resultados: Não foram encontradas alterações do consumo alimentar, peso, gordura retroperitoneal, coração, fígado, eficiência alimentar, atividade antioxidante e perfil lipídico como efeito do consumo de capsaicina. Houve redução dos níveis do HDL-colesterol, sendo 71,34 ± 18,56 mg/dL para o grupo Controle e de 48,06 ± 11,72 mg/dL para o grupo Capsaicina ($p<0.03$). O pâncreas, por sua vez, teve peso menor no grupo Capsaicina, sendo 1,13 ± 0,20g para o grupo Controle e 0,82 ± 0,21g para o grupo Capsaicina ($p<0.05$).
CONCLUSÃO
Conclusão: Em uma quantidade proporcional ao consumo habitual na população ocidental, a capsaicina pode provocar alterações no perfil lipídico sem, contudo, promover significativas alterações da eficiência e consumo alimentares ou da composição corporal de ratos. As alterações podem não ser sempre benéficas, podendo variar conforme a via de administração, quantidade consumida e hábitos alimentares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-023 - POTENCIAL NUTRITIVO E FUNCIONAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE COM BOCAIÚVA E BARU

Autores: CAMILA MARQUES DE MORAIS; RAQUEL P. CAMPOS; OSVALDINETE LOPES DE O SILVA; MARIANA RAMOS FRAGOSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Os compostos antioxidantes presentes naturalmente em alguns alimentos são eficazes no combate ás desordens biomoleculares de nossas células, evitando o estresse oxidativo devido a captura de radicais livres. Os frutos do Cerrado são alimentos ricos em nutrientes, como vitaminas, minerais, antioxidantes destancando os fenóis e o carotenóides, gorduras mono e poli-insaturadas e fibras podendo ser aproveitados na preparação de biscoitos e outras formulações
OBJETIVOS
O objetivo foi avaliar o potencial nutritivo e funcional de biscoitos tipo cookie com bocaiúva e baru.
METODOLOGIA
Foi avaliada a composição de biscoito tipo cookie desenvolvido a base de bocaiuva (Acrocomia aculeata) e baru (Dipteryx alata), contendo 10% de farinha da polpa e 4% amêndoas de bocaiúva, 10% de semente de baru triturada, 1,5% de farelo de carandá (Copernicia Alba), além dos demais ingredientes: água, aveia, amido de milho, ovos, açúcar mascavo, açúcar cristal, margarina e fermento químico. Os ingredientes foram misturados até formar uma massa homogênea, colocados em assadeira com cerca de 25 g para cada cookie e levados para assar a 180ºC por 15 min. As análises químicas foram realizadas em triplicata.
RESULTADOS
A amêndoa do baru rico em poliinsatudados, que é resistentes ao estresse oxidativo faz com que partículas de LDL-c fiquem enriquecidas com eles, tornando-as menos suscetíveis à oxidação. Bocaiúva também manteve seu potencial antioxidante no biscoito. Os resultados obtidos para os cookies de farinha + amêndoa de bocaiúva e baru foram expressos em g/100g: Umidade de 6,5 ±0,84; cinzas 2,9±0,15; lipídios 24,6±2,06; proteínas 8,0. O uso de farinhas de frutos do Cerrado e de sementes favoreceu o conteúdo de cinzas em relação a outros alimentos prontos para consumo e também o teor de lipídios e de proteínas foram representativos para o valor nutricional deste biscoito. O valor de fenois totais foi de 352,57 mg de equivalente de ácido gálico/100g de amostra liofilizada e atividade antioxidante IC50 10,19 mg/mL demonstrando o potencial antioxidante do fruto mantido após etapas de processamento.
CONCLUSÃO
Os cookies com farinha da polpa e amêndoa de bocaiúva e sementes de baru possuem boa qualidade nutricional e funcional como alimento obtido a partir de frutos do Cerrado, e o seu consumo pode favorecer a manutenção da saúde e prevenção de doenças da população.

PC-13-024 - EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE ÓLEO DE COCO VIRGEM NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS WISTAR RECEBENDO DIETA DE CAFETERIA

Autores: AMANDA D GIUSTINA; CLEITON DA SILVA OLIVEIRA; VITÓRIA U BIANCHINI; TAILANE SCAPIN; JÉSSICA MÜLLER; RAPHAEL S G CUNHA; GERSON L FACCIN; VERA L C G TRAMONTE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O óleo de coco é conhecido popularmente por facilitar a perda de peso. Acredita-se que, devido à sua composição (triglicerídeos de cadeia média, principalmente), seria prontamente utilizado pelo organismo e melhoraria o perfil lipídico.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da administração oral de óleo de coco virgem sobre o perfil lipídico, glicemia, variação no peso corporal e consumo de ração em ratas com obesidade induzida.
METODOLOGIA
Foram estudados 30 ratos (Rattus norvegicus), albinus, Wistar, fêmeas, recém-desmamadas, distribuídos em cinco grupos com seis ratos cada: zero (Z), controle (C), controle+óleo de coco virgem (C+OCV), cafeteria (CA) e cafeteria+óleo de coco virgem (CA+OCV). A dieta de cafeteria foi preparada segundo Estadella (2004). O experimento durou quatro semanas. Os animais dos grupos C+OCV e CA+OCV receberam 0,1 mL de óleo de coco semanalmente, dividido em duas aplicações de 0,05 mL, via gavagem. Os grupos C e CA receberam água, a fim de submetê-los ao mesmo estresse. O consumo alimentar e o peso corporal foram aferidos duas vezes por semana. Ao final do experimento, os ratos foram sacrificados por aprofundamento anestésico para a coleta de sangue e análise bioquímica de glicose, triglicerídeos e colesterol. Utilizou-se ANOVA e pós-teste de Tukey, ou Kruskal-wallis e pós-teste de Dunn, conforme a distribuição dos dados com nível de significância se $p<0,05$. Os resultados foram expressos como média±DP ou mediana e intervalo interquartil.
RESULTADOS
O grupo C+OCV apresentou o maior consumo diário de ração (16,5±1,3 g) e o grupo CA teve o menor consumo alimentar (12,2±1,9 g) e a variação entre todos os grupos foi estatisticamente significativa ($p<0,001$). Não houve diferença estatisticamente significativa em relação à variação de peso dos animais, entretanto o grupo CA+OCV (93,7±19,0 g) teve maior variação, se comparado ao C (75,8±7,6). Em relação ao colesterol, os grupos CA (191,5; 182,6-203,5 mg/dL) e CA+OCV (187,3; 176,1-197,6 mg/dL) apresentaram concentrações maiores que o grupo C (89,4; 81,2-109,5 mg/dL), e esta alteração foi significativa ($p<0,001$). As concentrações de triglicerídeos no grupo CA+OCV (130,4; 126,0-146,7 mg/dL) foram significativamente superiores ao grupo CA (30,0; 22,4-38,5 mg/dL) ($p<0,001$). Não houve alteração significativa na glicemia dos animais.
CONCLUSÃO
O consumo de óleo de coco virgem associado à dieta de cafeteria não proporcionou alteração benéfica no perfil lipídico e promoveu maior variação de peso nos animais experimentais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-025 - EXPRESSÃO GÊNICA DE RAGE NO TECIDO RENAL TEM EFEITO EVOLUTIVO FRENTE A UMA SOBRECARGA ENERGÉTICA

Autores: MARIA EUGENIA LOPES NAVARRO; DAMIANA TORTOLERO PIERI; FABIANE VALENTINI FRANC; ANDRÉ FERREIRA NASCIM; RENATA DE AZEVEDO LUVI; ANA LÚCIA FERREIRA; CAMILA RENATA CORREA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/20950-8
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Estudos epidemiológicos indicam a obesidade como fator de risco para desenvolvimento da doença renal. A maneira pela qual o excesso de peso predispõe as pessoas a esse processo patológico ainda é desconhecida. Um dos mecanismos recentemente apontados é via receptor RAGE, o qual é expresso no tecido renal quando a quantidade de produtos de glicação avançada (AGE) se eleva no plasma. Estes produtos são oriundos da oxidação de glicose e proteínas e aumentam quando ocorre uma grande oferta energética. O receptor RAGE quando se liga ao AGE, ativa a via NFkB que estimula a produção de citocinas pro-inflamatórias, causando assim inflamação no tecido.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito temporal da exposição à sobrecarga energética na expressão gênica de RAGE no tecido renal de ratos Wistar.
METODOLOGIA
Foram utilizados 48 ratos Wistar machos divididos casualmente (n=8 animais/grupo) para receberem dieta controle (C, 5% de gordura) ou sobrecarga energética (SE, 29% de gordura + água com açúcar na água de beber, [300g/L]) durante 6, 12 e 24 semanas (C6, SE6, C12, SE12, C24, SE24). O consumo calórico foi calculado semanalmente. A obesidade foi caracterizada pelo índice de adiposidade. Para avaliação da expressão gênica no tecido renal foi utilizada a técnica de PCR em tempo real.
RESULTADOS
Os resultados foram apresentados em média?desvio-padrão e a comparação entre os grupos por ANOVA de duas vias complementada com teste Tukey; significância p<0,05. O consumo calórico entre C e SE foi semelhante em todos os momentos: C6=746?58 vs SE6= 651?72, p=0,2772; C12=729?67 vs SE12= 684?66, p=0,9564; C24=758?84 vs SE24: 689?73, p=0,9386. Mesmo assim, os grupos SE apresentaram maior IA que C: C6= 4,6±0,9 vs SE6: 7,7±1,5, p=0,0168; C12=5,3 ± 1,4 vs SE12=9,3± 2,4, p<0,0001); C24= 6,3±1,8 vs SE24= 10,7±4,2, p<0,0001). Quanto à expressão gênica do RAGE, foi observado que a partir da 12° semana houve um aumento (C12= 1,0 ±0,35 vs SE12= 1,52±0,41, p=0,017) permanecendo elevado na 24° semana (C24= 1,0 ±0,15 vs SE24= 1,88±0,59,p<0,001).
CONCLUSÃO
Com base nesses dados podemos concluir que a qualidade da dieta, nesse caso caracterizada pelo desbalanço de macronutrientes, desencadeou um aumento da adiposidade nos animais, visto que não houve diferença no consumo calórico entre os grupos C e SE. A dieta também foi capaz de estimular a expressão gênica de RAGE a partir de certo momento, permanecendo alta até o final do estudo podendo desencadear complicações inflamatórias futuras no rim, prejudicando sua função

PC-13-026 - ABSORÇÃO DE CÁLCIO EM RATOS GASTRECTOMIZADOS SUPLEMENTADOS COM GALACTOOLIGOSSACARÍDEO E POLIDEXTROSE

Autores: ÉRICA CAROLINE DA SILVA; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; NELSON ADAMI ANDREOLLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O câncer gástrico é o crescimento desordenado de células malignas nos tecidos do estômago e a cirurgia de ressecção gástrica parcial ou total é a principal alternativa terapêutica. Como consequência podem ocorrer deficiências na absorção de cálcio, podendo levar a osteoporose. Os galactooligossacarídeos (Gos) e a polidextrose (Poli) são componentes fermentáveis que diminuem o pH intestinal favorecendo a absorção de minerais, melhorando a biodisponibilidade.
OBJETIVOS
Verificar o efeito da suplementação de galactooligossacarídeo e polidextrose na absorção do mineral cálcio em ratos gastrectomizados.
METODOLOGIA
Foram utilizados 56 ratos machos da linhagem Wistar com 250,0 ± 5g. Foi realizada uma gastrectomia parcial associado à vagotomia troncular anterior, com anastomose ao jejuno, e/ou Sham-operados (controle). Após 15 dias em recuperação receberam dieta formulada AIN-93M (controle) ou dieta com a adição de GOS ou Polidextrose (50g/kg de dieta) por 60 dias (C1= sham + dieta controle; C2= sham + dieta GOS; C3= sham + dieta Poli; G1= gastrectomizado + dieta controle; G2= gastrectomizado + dieta GOS; G3=gastrectomizado + dieta Poli). O protocolo experimental foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal (CEEA), da Universidade Estadual de Campinas-Unicamp (protocolo n. 839-1, 08/06/2005). O conteúdo de cálcio da dieta, fecal e cálcio ósseo foi determinado por espectrometria de emissão IRIS-AP (Thermo Jarrell Ash, Franklin - Massachusetts – USA). A absorção aparente foi calculada pela seguinte fórmula: absorção aparente (mg/dia)= ingestão de cálcio (mg/dia) – excreção de cálcio nas fezes (mg/dia). Os dados foram submetidos à análise de variância ANOVA/teste Duncan's (p<0,05*) e os dados foram expressos como média ± o erro padrão da média (EPM) (STATISTICA Ver 6.0®) for Windows.
RESULTADOS
Nos animais do grupo sham-operados que receberam a dieta com Gos e Poli houve diminuição (p < 0,05) na excreção de cálcio nas fezes, aumento (p < 0,05) da absorção aparente de cálcio e maior concentração de cálcio ósseo (p < 0,05). Os animais operados que receberam a dieta com Gos e Poli apresentaram menor (p < 0,05) excreção de cálcio nas fezes.
CONCLUSÃO
A suplementação de galactooligossacarídeo e polidextrose aumentou a absorção de cálcio em ratos normais e gastrectomizados.

PC-13-027 - PREOCUPAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E CONSUMO ALIMENTAR: DIFERENÇAS E SIMILARIDADES ENTRE MULHERES COM E SEM TRANSTORNOS ALIMENTARES

Autores: PRISCILA KORITAR; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/04464-6
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O processo de escolha alimentar recebe múltiplas influências, sendo a preocupação com a saúde um importante determinante do consumo alimentar. Entretanto, o papel da preocupação com uma alimentação saudável e a forma como se relaciona com o consumo alimentar, pode variar entre os indivíduos, podendo inclusive agir como fator precipitante e mantenedor de transtornos alimentares (TA).
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre a preocupação com alimentação saudável e o consumo alimentar em mulheres jovens.
METODOLOGIA
216 universitárias e 30 pacientes em tratamento para TA (18-40 anos) responderam a subescala Interesse em saúde geral (ISG) da Health and Taste Attitude Scale, que avalia a preocupação em ter uma alimentação saudável, e o Questionário de Frequência Alimentar baseado na Pirâmide Alimentar (PA). O risco para TA entre as universitárias foi avaliado pelo Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26), e elas escolheram um brinde por participar da pesquisa (maça ou chocolate). O consumo alimentar foi avaliado em função dos 8 grupos alimentares da PA. A correlação entre ISG e o consumo alimentar foi avaliado pelo Coeficiente de Correlação de Pearson ($p<0,001$).
RESULTADOS
Aproximadamente 25% das universitárias apresentavam comportamento de risco para TA. Entre as universitárias, a pontuação na ISG esteve positivamente relacionada ao consumo de frutas (0,33) - independente do risco para TA, consumo de verduras e legumes (0,54) - naquelas com risco para TA, e inversamente relacionada com o consumo de carnes (-0,31) - naquelas sem risco para TA. Entre as pacientes, a pontuação na ISG esteve inversamente relacionada com o consumo de carnes (-0,50), alimentos do grupo do arroz, pão, massa, batata e mandioca (-0,47), feijões (-0,42) e total de calorias diárias (-0,55). O consumo de doces esteve inversamente relacionado com a pontuação na ISG, sem diferença estatisticamente significante entre as populações. A escolha do brinde esteve diferentemente associada à ISG, sendo que a escolha da maça foi maior entre aquelas com alta pontuação na ISG.
CONCLUSÃO
A preocupação com a adoção de alimentação saudável esteve relacionada de maneira diferente com o consumo alimentar das mulheres, sendo que para pacientes, maior preocupação com alimentação saudável significou menor ingestão de alguns grupos alimentares em comparação com universitárias. Compreender a relação entre preocupação com a saúde e consumo alimentar pode direcionar abordagens mais diretivas de educação alimentar.

PC-13-028 - EFEITO DO ÓLEO DE COCO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS REALIMENTADAS COM FRUTOSE

Autores: AMANDA DELLA GIUSTINA; JANDIR SIQUEIRA JR; LÍVIA BEATRIZ A RIBEIRO SILVA; IANA B R FARIA; SANDRA R P AVANCINI; GERSON LUIS FACCIN; VERA L C G TRAMONTE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O óleo de coco é fonte de ácidos graxos saturados e de cadeia média. Não há consenso acerca dos seus benefícios, já que os ácidos graxos saturados promovem hipercolesterolemia, porém, pelo tamanho da sua cadeia carbônica, este óleo seria rapidamente metabolizado via sistema portal e não promoveria aumento do tecido adiposo abdominal.
OBJETIVOS
Verificar o efeito do óleo de coco na adiposidade abdominal e nas concentrações de glicose, colesterol e triglicerídeos de ratas realimentadas com frutose.
METODOLOGIA
Foram utilizados 24 ratos (Rattus norvegicus), albinus, Wistar, fêmeas, distribuídas em quatro grupos: Controle (C), Frutose (F), Óleo de Coco 1 (OC1) e Óleo de Coco 2 (OC2). O período experimental (17 dias) constituiu-se de: sete dias de período de adaptação; sete dias de intervenção dietética; dois dias de jejum; um dia de realimentação. O grupo C recebeu dieta AIN-93G ao longo do experimento. Os demais animais receberam dieta AIN-93G modificada conforme o grupo experimental. No período de intervenção, substituiu-se o óleo de soja por óleo de coco nos grupos OC1 e OC2. Na realimentação, usou-se frutose como fonte glicídica nos grupos F, OC1 e OC2, e óleo de coco como fonte lipídica no grupo OC2. O consumo hídrico foi ad libitum à todos. Ao final do estudo, os ratos foram sacrificados por aprofundamento anestésico. O tecido adiposo peritoneal foi dissecado e pesado. O sangue foi coletado por punção cardíaca, centrifugado e o plasma utilizado para análise de colesterol e triglicerídeo por meio de kits enzimáticos comerciais. Utilizou-se ANOVA e pós-teste de Tukey, ou Kruskal-wallis, conforme a distribuição dos dados com nível de significância se $p<0,05$. Os resultados foram expressos como média±DP ou mediana e intervalo interquartil.
RESULTADOS
Os animais do grupo OC2 apresentaram menores concentrações plasmáticas de triglicerídeos (76,1 mg/dL; 85,0-155,8) que o grupo F (115,6 mg/dL; 96,4-201,3), porém superiores às concentrações do grupo C (58,7 mg/dL; 50,3-80,5), entretanto não houve diferença estatisticamente significativa. Em relação ao colesterol, as concentrações aumentaram no grupo OC (89,0±14,3 m/dL), comparado ao C (72,8±11,0 mg/dL), porém com $p>0,05$. A glicemia permaneceu inalterada. O grupo OC2 exibiu menor peso de tecido adiposo (1,8 g; 1,7-3,45) se comparado aos grupos F (2,0 g; 1,9-2,7) e C (2,8 g; 2,4-3,4), sem diferença significativa.
CONCLUSÃO
O óleo de coco promoveu alterações no perfil lipídico e na adiposidade abdominal, porém seu efeito não teve significância estatística.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-029 - EFEITO DA "DIETA DA PROTEÍNA" NO TECIDO ÓSSEO DE RATAS

Autores: ZORAIDE NASCIMENTO SILVA; VANESSA AZEVEDO JESUZ; EDUARDO SALVO CASTRO; GILSON TELES BOAVENTURA; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Dieta hiperproteica pode levar a acidose metabólica, aumentar a reabsorção óssea e inibir a atividade dos osteoblastos, comprometendo a estrutura óssea.
OBJETIVOS
Avaliar possíveis alterações no tecido ósseo de ratas Wistar alimentadas com a "dieta da proteína".
METODOLOGIA
Foram utilizados, 28 ratos Wistar albino, fêmeas, com 90 dias de idade. O estudo teve duração de 60 dias. Os animais foram divididos em 4 grupos (n=7); Grupo controle Caseína 1 (C1), Caseína 2 (C2), Grupo Hiperproteico 1 (HP1) e Hiperproteico 2 (HP 2). O grupo C2 e HP2 foram submetidos a 30% de restrição alimentar. Ao final do experimento, foram coletados sangue e o fêmur direito dos animais. O fêmur foi pesado e medido. A densidade mineral óssea (DMO g/cm2), conteúdo mineral ósseo (CMO g) e a Área óssea (cm2) do fêmur foram avaliados utilizando absorciometria por dupla emissão de raios X (DXA). O sangue foi coletado para análise de osteocalcina e paratormônio pelo método ELISA. Os resultados são apresentados com média e erro padrão, para comparação das médias entre os grupos foi usado o teste ANOVA e Tukey como pós-teste. Foi aceito um nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética, protocolo n0 0027/08.
RESULTADOS
A concentração de osteocalcina foi menor (P<0,05) nos grupos HP1(0,38 ± 0,12) e HP2(0,33 ± 0,15) do que nos grupos C1(1,21 ± 0,47) e C2(0,73 ± 0,13). A concentração de paratormônio apresentou-se semelhantes entre os grupos. A DMO do fêmur do grupo HP2 foi menor (p<0,05) (0,132 ± 0,01g/cm2) do que nos outros grupos (C1: 0,156 ± 0,01; HP1: 0,146 ± 0,01; C2: 0,145 ± 0,01 g/cm2). O CMO e a área não apresentaram diferença estatística significativa entre os grupos. Foi observada menor largura do ponto médio da diáfise nos grupos HP1 e HP2 (0,45±0,01; 0,46±0,02 mm, respectivamente), em relação aos grupos C1 (0,5±0,01) e C2(0,52±0,01). Não houve diferença significativa para as análises de peso e distância entre as epífises.
CONCLUSÃO
O consumo da dieta da proteína provoca modificação na remodelagem óssea, provavelmente em função da menor atividade de formação óssea associada a sua maior desmineralização. Tais resultados podem sugerir que mulheres adultas, principalmente aquelas na fase de pré-menopausa e menopausa, podem ter maior expectativa de desenvolvimento de osteopenia e osteoporose, em função do consumo deste tipo de dieta.

PC-13-030 - HIPERVITAMINOSE A POR INJEÇÃO SUBCUTÂNEA DE SUPLEMENTO VETERINÁRIO EM MODELO EXPERIMENTAL

Autores: BRUNA CARVALHO OLIVEIRA; ANA CAROLINA NUNES RODRIGUES; KARINA DAMIÃO BRANDÃO; ANDRÉ LUIZ MALTOS; HELIO VANNUCCHI; DANIEL FERREIRA CUNHA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI
Instituição: CURSO DE NUTRIÇÃO - UFTM
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A hipervitaminose A vem tornando-se um freqüente problema clínico devido à automedicação e uso indiscriminado de suplementos vitamínicos com finalidade ergogênica por praticantes de musculação e fisiculturistas. A administração de suplementos veterinários produz sérios efeitos lesivos e deformações físicas entre os usuários.
OBJETIVOS
Reproduzir em modelo experimental, um relato de caso incomum, baseado em um jovem usuário de suplemento vitamínico veterinário do tipo ADE, com diagnóstico de hipervitaminose A.
METODOLOGIA
30 ratos machos Wistar adultos foram levados à hipervitaminose A por injeções subcutâneas diárias, durante 10 dias, de suplementos de uso veterinário (grupos A e ADE). Após este período 5 animais de cada grupo foram eutanasiados aos 0, 7 e 14 dias para coleta de sangue, fígado e pâncreas. Um grupo de 5 animais foi eutanasiado ao início do experimento, sem nenhuma intervenção e constituiu o grupo Basal. Foram quantificados palmitato de retinila e retinol no sangue e homogenato de tecidos.
RESULTADOS
Uma das alterações mais evidentes foi o aumento da concentração de retinol sérico ao 7º dia (1,10±0,21mmol/L ADE e 0,97±0,15 mmol/L A) e queda ao 14º dia (0,71±0,18 mmol/L ADE e 0,46±0,13 mmol/L A). O mesmo foi observado nos valores de palmitato de retinila em que verificou-se maior concentração no dia 0, tanto no grupo ADE (0,37±0,26mmol/L) quanto no A (0,21±0,21mmol/L) com queda gradativa durante os períodos de recuperação. O palmitato de retinila hepático acumulou-se no decorrer dos períodos experimentais, com maior concentração no 14º dia (2116±941,3mg/g A e 1843,5±113,6µg/g ADE), o mesmo foi observado nas dosagens de retinol hepático com valores 686,5±366,2µg/g para o ADE e 105,1±51,5&m
CONCLUSÃO
O uso de suplementos vitamínicos A e ADE, mesmo por via subcutânea, provocou hipervitaminose A no modelo animal.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-13-031 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS DIET E LIGHT

Autores: CLENISE CAPELLANI SANTOS; CAMILA LOPES DE LUCA; ROVANA PALUDO TOYAMA; CARINA LOUREIRO TREVISAN
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS - UNIAMERICA
Ag.Financiadora: FINANCIAMENTO PRÓPRIO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O mercado de produtos diet e light tem crescido constantemente, contribuindo com as necessidades cada vez mais presentes no dia a dia do consumidor, como a saúde e a estética. Apesar do aumento no consumo, alguns problemas de conceituação geram confusões entre os consumidores, o que justifica a pesquisa
OBJETIVOS
O projeto teve por finalidade avaliar o conhecimento da população em relação aos alimentos diet e light.
METODOLOGIA
A pesquisa de campo, foi realizada em dois supermercados escolhidos por sorteio. A amostra foi constituída de 100 consumidores de produtos diet e/ou light de ambos os sexos, com idade acima de 18 anos, alfabetizados. Após explicação sobre a pesquisa e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, o indivíduo foi questionado quanto ao uso de alimentos diet e/ou light, e em seguida aplicado um questionário composto de oito perguntas objetivas que avaliou o conhecimento em relação a estes alimentos.
RESULTADOS
No que se refere à faixa etária pesquisada, constatou-se que a maior frequência ocorreu nos intervalos entre 18 a 24 anos (35%). 56% da amostra consomem produtos light e 32% consomem os dois produtos (diet e light). Diet é o menos consumido, com 12% dos entrevistados. Os maiores consumidores destes dois produtos são as mulheres, representando 66% dos entrevistados. 43% dos consumidores não sabem a diferença entre diet e light. Ao avaliar os motivos para os quais os alimentos diet e light foram utilizados, constatou-se no produto diet a atribuição "mais saudável" como a característica mais citada 37,5 % (n = 18), logo após, a segunda alternativa mais assinalada "por alguma doença" corresponde 29,2 % (n = 14), a opção "para emagrecer" equivale a 20,8 % (n = 10). Resposta mencionada com grande frequência também no alimento light "mais saudável" corresponde a 50% (n = 48) e 8,4 % (n = 8) das respostas indicam que clientes do supermercado utilizam light por alguma doença.
CONCLUSÃO
Uma amostra significativa dos entrevistados não tem conhecimento da diferença dos produtos diet e light. Consomem estes alimentos sem saberem que fazem parte de uma dieta alimentar específica. Destaca-se então, a necessidade de ações educativas por parte dos profissionais de saúde e mídia social para melhores esclarecimentos sobre os conceitos e funções de alimentos diet/light, e desenvolvimento de estratégias para auxiliar os consumidores no entendimento das informações na rotulagem nutricional.

PC-14-001 - ANÁLISE DE PARÂMETROS IMUNOISTOQUÍMICOS NA FORTIFICAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO E RISCO DE CARCINOGÊNESE COLORRETAL EM RATOS

Autores: CELIA COHEN; JOÃO FELIPE RITO CARDOSO; SERGIO BRITTO GARCIA; HELIO VANNUCCHI
Instituição: FMRP/USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/50164-1 E 2011/05793-3
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O papel da fortificação do ácido fólico no câncer colorretal vem sendo discutido, uma vez que dados provenientes de estudos experimentais sugerem que o ácido fólico pode apresentar um papel modulatório paradoxal no desenvolvimento e na progressão do câncer colorretal.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da depleção, fortificação e suplementação seguida de fortificação do ácido fólico em parâmetros imunoistoquímicos na carcinogênese colorretal em ratos.
METODOLOGIA
Ratos Wistar receberam uma das quatro intervenções: dieta padrão AIN-93M durante todo o experimento (G1), dieta sem ácido fólico durante todo o experimento (G2), dieta com 3,25mg de ácido fólico durante todo o experimento (G3) ou dieta com 5mg de ácido fólico antes da indução da carcinogênese seguida de dieta com 3,25mg de ácido fólico até o final do experimento (G4). A carcinogênese colorretal foi induzida por 4 doses de MNNG (5mg/mL) duas vezes por semana durante 2 semanas. Análises: razão colônica de S-adenosilmetionina (SAM) e S-adenosilhomocisteína (SAH), expressão epitelial de caspase-3, de antígeno nuclear de proliferação celular (PCNA) e de metalotioneína. Análise estatística: ANOVA, $p<0,05$.
RESULTADOS
G3 apresentou maior SAM que os outros grupos ($p<0,05$). G2 mostrou um SAH elevado em relação aos outros grupos ($p<0,001$) e G3 teve menor SAH que G4 ($p<0,01$). G3 apresentou elevada razão colônica de SAM/SAH em comparação aos outros grupos ($p<0,05$). G3 teve menor expressão de PCNA que os outros grupos ($p<0,05$). G4 apresentou elevada expressão de caspase-3, seguido por G3 quando comparado aos outros grupos ($p<0,05$). G4 mostrou elevada expressão de metalotioneína ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A fortificação com ácido fólico (G3) parece melhorar os biomarcadores imunoistoquímicos estudados. Entretanto, a fortificação com ácido fólico após a suplementação com a dose 5mg (G4) aumenta o risco de carcinogênese colorretal química.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-002 - SUPLEMENTAÇÃO DE BETAÍNA REDUZ A PORCENTAGEM DE GORDURA HEPÁTICA E ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA

Autores: FERNANDA APARECIDA DOMENICI; MARIA J FRANCO BROCHADO; ANA DE LOURDES CANDOLO MARTINELLI; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA; JORGE ELIAS JUNIOR; HENRIQUE SIMÕES TRAD; LEANDRA NAIRA ZAMB RAMALHO; MONICA SILVA SOUZ MEIRELEES; HELIO VANNUCCHI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: CAPES/PNPD - PROGRAMA NACIONAL DE PÓS-DOUTORADO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A doença hepática gordurosa não-alcoólica (DHGNA) inclui esteatose hepática, esteato-hepatite não alcoólica (EHNA) e cirrose. A progressão para EHNA é influenciada pela gravidade e persistência das causas básicas da esteatose e pelo estresse celular, ambos sensíveis à espécies reativas de oxigênio (EROs), citocinas inflamatórias e toxicidade dos ácidos graxos de cadeia longa. O tratamento da DHGNA ainda não está estabelecido. A betaína é um componente do ciclo da metionina, derivada da oxidação da colina ou absorvida pela alimentação, com características hepatoprotetoras. A betaína pode reduzir a esteatose pela doação de grupamento metila.
OBJETIVOS
Verificar a resposta à suplementação de betaína em pacientes com DHGNA.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 23 indivíduos com DHGNA [10 mulheres (51,5±7,2 anos) e 13 homens (42,7±10,6 anos)]. O grupo controle foi constituído de 40 voluntários saudáveis [23 mulheres (43,1±5,6 anos) e 17 homens (37,4±11,5 anos)]. Nos pacientes com DHGNA foi realizada a suplementação oral de 10 g de anidro de betaína por dia durante 360 dias. Foram realizadas dosagens de AST/TGO, ALT/TGP, GamaGT, fosfatase alcalina, malondialdeído (MDA), superóxido dismutase (SOD) e glutationa peroxidase (GPx), além da quantificação da esteatose hepática por ressonância magnética (RM) antes e após a suplementação com betaína. A análise estatística comparativa foi realizada no Programa GraphPad InStat, utilizando o teste estatístico não-paramétrico Mann-Whitney e análise pareada (Teste t pareado), sendo consideradas diferenças significativas entre os grupos quando $p<0,05$.
RESULTADOS
Após a suplementação com betaína houve diminuição ($p<0,05$) nos níveis de AST/TGO (45,4?22,8 VS 34,6?17,8 U/L), ALT/TGP (64,4?33,3 VS 48,7?32,1 U/L) e SOD (1744,5?267,7 VS 1570,1?207,5 USOD/g Hb). A RM mostrou diminuição ($p=0,05$) da gordura hepática após a suplementação (17,8±8,7 VS 14,1±10,1%).
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que a betaína pode ser considerada uma alternativa no tratamento de DHGNA, uma vez que esta substância provavelmente diminuiu a porcentagem de gordura hepática e os parâmetros bioquímicos, assim como diminuiu o estresse oxidativo instalado na doença.

PC-14-003 - AVALIAÇÃO DO STATUS DE VITAMINA D, ANTES E DEPOIS DA SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL E O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSAS INDEPENDENTES

Autores: PATRÍCIA F. DO P. MOREIRA; NEIDE A. S. P NASCIMENTO; VANESSA AMARANTE CARVALHO; AUDREY ANDRADE BERTOLINI; MIRIAM G. G. LOPES; MAYSA SEABRA CENDOROGLO
Instituição: UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A inadequação da vitamina D é comum em idosos (Kluczynski, et al, 2012). A 25-Hidroxivitamina D3 é considerada o melhor marcador clínico para avaliar o status de Vitamina D (Gallagher et al, 2012).
OBJETIVOS
Verificar o efeito da suplementação da Vitamina D nos níveis séricos de 25-Hdroxivitamina D3 (VitD) em idosas obesas, sobrepeso ou eutróficas.
METODOLOGIA
Foram incluídas no estudo 150 idosas independentes (≥60 anos), com deficiência de VitD (<20ng/mL), participantes de uma pesquisa longitudinal. A circunferência da cintura (CC) foi medida no ponto médio e o peso e altura avaliados para cálculo do IMC (classificação OMS). A gordura corporal em quilos (GCkg) e porcentagem (GCP) foi analisada pela bioimpedância. A VitD foi dosada no soro (Diasorin). Todas as medidas foram coletadas 2 vezes, com intervalo de 1 ano. Todas as idosas receberam 14.000 UI/semana de colecalciferol, durante 4 meses e por mais 6 meses, receberam 50.000 UI/semana e não fizeram uso de outro suplemento de VitD. Os dados estão apresentados em média e DP, e porcentagem. Na análise estatística empregou-se a correlação de Pearson, ANOVA e Teste-t com $p<0,05$ para significância no software SPSS.
RESULTADOS
A média de idade foi de 67,4±5,7anos. Na primeira avaliação a VitD não se correlacionou com os parâmetros de gordura e as médias da vitamina não foram diferentes entre os grupos (obesas: 11,7±3; sobrepeso: 11,7±3; eutrófica: 12,3±2,7 ng/mL). Na segunda avaliação, após a suplementação, a VitD se correlacionou inversamente com todos os parâmetros de gordura avaliados: CC ($r=-0,26$; $p<0,005$), IMC ($r=-0,21$; $p<0,05$), GCkg ($r=-0,23$; $p<0,005$) e GCP ($r=-0,26$; $p<0,005$). A média de VitD foi diferente e menor nas obesas em relação as eutróficas (obesas: 35,5±13; sobrepeso: 37,1±12; eutrófica: 43,4±13 ng/mL), $p<0,05$. Foi observado que 68,6% das idosas ficaram repletas de VitD (≥30 ng/mL) após a suplementação. Quando comparamos repletas e não repletas respectivamente, verificamos que a CC (94,8±11 x 99,7±10 cm), GCKg (28,7±7 x 31,6±6 kg) e GCP (40,8±4 x 42,2±3 %) são menores nas repletas.
CONCLUSÃO
Houve correlação inversa entre os parâmetros de gordura e de VitD após a suplementação, corroborando com dados da literatura. Pudemos observar que as obesas apesar de receberem a mesma dose de colecalciferol tiveram uma elevação menor em relação às eutróficas nos níveis de VitD. Após o tratamento as idosas que ficaram repletas de VitD tinham menor quantidade de gordura e menos gordura regionalizada na cintura do que as que não ficaram repletas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-004 - ASSOCIAÇÃO DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE AVALIAÇÃO DE ADIPOSIDADE CENTRAL COM COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES

Autores: CARLA TEIXEIRA SILVA; DANIELA PALA; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; GEORGE LUIZ LINS MACHADO COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ, FAPEMIG, CAPES, UFOP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O Perímetro da Cintura (PC) e a relação da cintura/estatura (RCE) são indicadores antropométricos eficientes da avaliação excesso de gordura visceral em adultos, o que tem sido observado também em adolescentes. Valores mais altos de PC podem estar associados com o aumento de fatores de risco cardiovascular, o que torna esta medida um instrumento capaz de levar à identificação da SM em crianças e adolescentes. De semelhante modo, a RCE é um indicador que tem demonstrado forte correlação com fatores de risco cardiovascular, sendo também utilizada na predição da SM.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi comparar as associações entre os diferentes indicadores e demais componentes da SM em uma população de adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 487 adolescentes (10-14 anos), onde foram obtidas medidas de peso, altura, PC, calculado a RCE, aferida a pressão arterial diastólica (PAD) e sistólica (PAS) e determinadas as concentrações séricas de colesterol total e frações (HDL-c e LDL-c), triacilgliceróis (TAG), glicose e insulina e calculado o índice HOMA-IR (índice de avaliação da homeostase de resistência à insulina). Foi realizado o teste de correlação de Pearson entre os valores de PC e RCE e demais componentes da SM, por sexo.
RESULTADOS
Nos meninos, o PC associou-se significativamente com HDL-c (r= -0,134, p=0,04), TAG (r=0,166, p=0,01), PAD (r=0,229, p<0,001), PAS (r=0,302, p<0,001) e HOMA-IR (r=0,453, p<0,001). Já a RCE associou-se significativamente ao colesterol (r=0,149, p=0,02), TAG (r=0,210, p=0,001) e HOMA-IR (r=0,232, p=0,001). De modo semelhante, nas meninas observou-se associação significativa do PC com HDL-c (r=-,0183, p=0,004), PAD (r=0,263, p<0,001), PAS (r=0,412, p<0,000) e HOMA-IR (r=0,469, p<0,001). Por outro lado, nas meninas, a RCE associou-se significativamente ao LDL-c (r=0,141, p=0,03), HDL-c (r=-0,176, p=0,006), PAD (r=0,170, p=0,008), PAS (r=237, p<0,001) e HOMA-IR (r=0,267, p<0,001). A única correlação da RCE observada tanto em meninos quanto em meninas, foi com o HOMA-IR.
CONCLUSÃO
Tanto em meninas quanto em meninos, ambos os indicadores correlacionaram-se com componentes da SM. Entretanto, o PC correlacionou-se com maior número de componentes em ambos os sexos.

PC-14-005 - ASSOCIAÇÃO DE DIFERENTES MEDIDAS E ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES

Autores: ELIANE RODRIGUES DE FARIA; FRANCIANE ROCHA DE FARIA; PATRÍCIA FELICIANO PEREIRA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: FAPEMIG, CNPQ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO. A prevalência de obesidade e de fatores de risco cardiovascular é crescente na adolescência, e acompanha a transição nutricional. A identificação de medidas e índices antropométricos preditores de risco cardiovascular é necessária na prevenção e no tratamento das doenças crônicas não transmissíveis relacionadas ao excesso de gordura corporal.
OBJETIVOS. O objetivo do estudo foi avaliar a capacidade de diferentes medidas e índices antropométricos no diagnóstico de dislipidemia e resistência à insulina, em adolescentes.
METODOLOGIA. Estudo transversal com 378 adolescentes, na faixa etária de 10 a 14 anos. Avaliou-se o estado nutricional de acordo com a World Health Organization, o percentual de gordura corporal (%GC) por meio de bioimpedância elétrica tetrapolar com 8 eletrodos táteis sendo classificado conforme Lohman, aferiu-se o perímetro da cintura (PC) no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, o perímetro do quadril (PQ), perímetro do pescoço (PP). Calculou-se as relações cintura/estatura (RCE), cintura/quadril (RCQ) e índice de conicidade (IC). Realizou-se dosagens séricas de colesterol total (CT), HDL e LDL, triglicerídeos (TG), insulina, glicemia de jejum e calculou-se o Homeostasis Model Assessment-Insulin Resistance (HOMA-IR). Utilizou-se os testes Kolmogorov-Smirnov, t Student e Mann-Whitney, correlação de Pearson e Spearman e construção de curvas ROC (Receiver Operating Characteristic Curve), com nível de significância de p<0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição.
RESULTADOS. A média de idade foi de 12,08±1,4 anos; 50,3% eram do sexo feminino; 40,5% apresentaram excesso de gordura corporal, sendo 23% classificados com excesso de peso pelo índice de massa corporal (IMC)/idade. Encontrou-se correlações entre glicose e RCE e IC; CT e CP, %GC; LDL e CP, RCE, %GC; HDL, insulina e HOMA-IR com todas as medidas e índices, exceto RCQ; e no caso de TG com exceção da CP. O sexo feminino apresentou maiores valores de %GC, CC, CQ, RCE, IC, TG, HOMA-IR e insulina (p<0,001). Verificou-se que todas as medidas e índices antropométricos foram capazes de predizer alterações nos níveis de HDL, TG, insulina e HOMA-IR (p<0,05). Apenas a RCE e o %GC foram preditores de alterações no LDL e nenhuma das medidas identificaram alterações no CT e glicemia.
CONCLUSÃO. As medidas e índices antropométricos são capazes de predizer risco cardiovascular, principalmente a RCE e o %GC, devendo ser utilizadas na avaliação do estado nutricional de adolescentes. Apoio: CNPq/ FAPEMIG.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-006 - CONSUMO DE LIPÍDEOS POR INDIVÍDUOS ADULTOS E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESCORE DE RISCO DE FRAMINGHAM

Autores: CAROLINE DE OLIVEIRA GAL; FLÁVIA DE CONTI CARTOL; MARLENE NUNEZ ALDIN; DIANA GABRIELA ESTEVE; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/12523-2; 2011/21821-7; 2011/15026-0
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares (DCV) são responsáveis por milhões de mortes, exercendo grande impacto nos programas de saúde pública no Brasil. Com base nos diversos fatores de risco modificáveis, a dieta ocupa papel de destaque, pois contêm compostos que podem atuar na prevenção e tratamento das DCV. Dentre esses, grande interesse tem sido focado na ação pró e antiaterogênica dos lipídeos.
OBJETIVOS
Avaliar a possível associação entre lipídeos da dieta e biodisponíveis no plasma com o risco cardiovascular estimado pelo Escore de Risco de Framingham (ERF).
METODOLOGIA
A partir de uma sub-amostra do estudo CARDIONUTRI foi realizada a avaliação socioeconômica (idade, sexo), clínica (antecedentes familiares, doenças atuais, uso de medicamentos, tabagismo) e antropométrica (peso e altura). Avaliou-se também o perfil lipídico (colesterol total, LDL-C, HDL-C, triacilglicerois) e glicemia de jejum. A partir desses resultados, calculou-se o ERF. A avaliação da dieta foi realizada por meio de 2 R24h, sendo as informações obtidas analisadas no programa Food Processor. A partir do plasma, determinou-se o perfil de ácidos graxos (AG, HPLC). As associações entre AG-dieta versus ERF, AG-plasma versus ERF e AG-dieta versus AG-plasma foram realizadas no programa SPSS 17.0.
RESULTADOS
A amostra foi caracterizada por 64,6% do sexo feminino e com idade média 55,59 anos. Os resultados obtidos mostram que há 15,7% de fumantes, 59,8% de hipertensos, 52 % de dislipidêmicos e 18,8% de diabéticos na amostra inclusa no estudo. A classificação do ERF mostrou que 21,4% tem risco baixo, 34,9% intermediário e 43,7% risco elevado para apresentar um evento cardiovascular nos próximos 10 anos. Em relação aos ácidos graxos da dieta, o grupo com baixo ERF consumiu mais EPA e DHA (derivados bioativos do ômega-3) do que os do grupo intermediário e alto. Para o ácido graxo linoléico (ômega-6) o grupo com baixo ERF consumiu mais do que os com escore intermediário. O ácido oléico (ômega-9) e o DHA plasmático e da dieta se correlacionaram positivamente. Houve uma fraca correlação negativa entre o linoléico e o ERF ($r = -0.134$ e $p = 0.043$).
CONCLUSÃO
A relação inversa entre EPA e DHA e ERF reforça os aspectos cardioprotetores do consumo de alimentos fonte de ômega-3. Embora o papel do ômega-6 nas doenças cardiovasculares seja controverso, os resultados apresentados mostram que indivíduos com maior consumo desse tipo de ácido graxo apresentaram menor ERF.

PC-14-007 - SUPLEMENTAÇÃO DA DIETA HIPERCOLESTEROLEMIANTE COM A POLPA DE AÇAÍ REGULA A EXPRESSÃO DE GENES HEPÁTICOS DO METABOLISMO DE COLESTEROL EM RATOS

Autores: MELINA OLIVEIRA SOUZA; LORENA SOUZA E SILVA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CAPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hipercolesterolemia está relacionada ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A alimentação adequada é apontada como fator importante na prevenção e controle da hipercolesterolemia e vários componentes dos alimentos são importantes na manutenção da homeostase do colesterol. O açaí, fruto da palmeira Euterpe oleracea nativa da região amazônica, ganhou popularidade no Brasil e outros países, uma vez que seu consumo tem sido associado a vários efeitos benéficos para a saúde. A sua composição química o indica com alto potencial para prevenção da hipercolesterolemia pela presença de polifenóis, ácidos graxos insaturados, fitosteróis e fibras alimentares.
OBJETIVOS
Investigar o efeito da polpa de açaí sobre a concentração sérica de colesterol total (CT) e a expressão de genes que regulam a homeostase hepática do colesterol em ratos com hipercolesterolemia induzida por dieta.
METODOLOGIA
Ratas foram divididas em 4 grupos de 8 animais de acordo com o tratamento recebido. O grupo C recebeu dieta padrão AIN-93M (4% óleo de soja), o grupo H recebeu dieta hipercolesterolemiante (25% de óleo de soja; 1% de colesterol), o grupo CA recebeu a mesma dieta padrão suplementada com 2% da polpa de açaí e o grupo HA recebeu a mesma dieta hipercolesterolemiante suplementada com 2% da polpa de açaí. Ao final de 56 dias, os animais foram anestesiados e o sangue foi coletado para a determinação da concentração de CT. Após eutanásia, o fígado foi removido para determinação da expressão gênica do receptor da lipoproteína de densidade baixa (LDL-R) e dos transportadores ABCG5 e ABCG8 por PCR em tempo real.
RESULTADOS
O grupo HA apresentou uma redução significativa na concentração sérica de CT e um aumento na expressão hepática do LDL-R e dos transportadores ABCG5 e ABCG8 comparado ao grupo H.
CONCLUSÃO
Os dados sugerem que o efeito hipocolesterolemiante do açaí pode ser primariamente atribuído ao aumento na expressão dos transportadores ABCG5/8 que promovem uma maior secreção hepatobiliar do colesterol e esta alteração propicia um aumento na captação de LDL plasmática pelo fígado via seu receptor.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-008 - AVALIAÇÃO BIOQUÍMICA DO ESTADO NUTRICIONAL DE SELÊNIO EM PACIENTES HIV POSITIVO

Autores: CARINA CARLUCCI PALAZZO; FRANCISCO JOSÉ A. DE PAULA; FRANCISCO DE ASSIS PEREIRA; FERNANDO BARBOSA JÚNIOR; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; ERIKA GRASIELA M. M. BARBOSA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FMRP/USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O mineral selênio é essencial para a função imunológica e desempenha funções cruciais a nível celular e molecular. Este micronutriente tem sido avaliado em infectados pelo HIV e sua deficiência está associada à diminuição da função imunológica, aumento da viremia e maior susceptibilidade de doenças oportunistas. Entretanto, vários estudos têm evidenciado o papel importante do selênio na modulação da expressão viral, prevenção da replicação do HIV e em retardar a progressão da doença do vírus da imunodeficiência humana.
OBJETIVOS
Investigar a ocorrência da deficiência de selênio em pacientes soropositivos para HIV em uso ou não da terapia antirretroviral.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, no qual participaram 50 homens adultos, soropositivos para HIV, com diferentes quantificações da carga viral e das células T CD4+, em tratamento ou não com a terapia antirretroviral (TARV). Realizou-se análise bioquímica do selênio sérico e avaliação das medidas antropométricas. Os participantes foram subdivididos segundo o uso ou não da TARV, sendo Grupo GC: 10 participantes virgens de tratamento; Grupo G>2: 20 participantes em tratamento com a TARV > 2 anos, Grupo G<2: 20 participantes em tratamento com TARV < 2 anos.
RESULTADOS
Observou-se que o grupo com maior tempo de uso da TARV (Grupo G>2) demonstrou carga viral indetectável e maior contagem de células T CD4+: 593,1± 234,6 mm3. Em relação aos valores de selênio sérico (µg/L) apresentou o Grupo GC: 55,9 ± 11,9, Grupo G<2: 52,1 ± 10,5 e G>2: 66,9 ± 20,8 e houve diferença estatística entre os grupos ($p<0,05$). Os Grupos GC e G<2 apresentaram valores diminuídos, enquanto o Grupo G>2 apresentou valores normais.
CONCLUSÃO
Na maioria dos homens estudados verificou-se deficiência de selênio, sendo mais acometidos os participantes que apresentaram viremia detectável e diminuição das células T CD4+. Portanto, a adequada concentração de selênio está associada ao melhor controle virológico e da função imunológica.

PC-14-009 - DIFERENÇAS EM RELAÇÃO AOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA NAS TRÊS FASES DA ADOLESCÊNCIA

Autores: ELIANE RODRIGUES DE FARIA; FRANCIANE ROCHA DE FARIA; DANIELA ALVES SILVA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; LUCIANA F DA ROCHA SANT ANA; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: FAPEMIG E CNPQ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A adolescência é um período de crescimento e desenvolvimento intenso no qual estilo de vida e composição corporal inadequados podem interferir na vida atual e futura, podendo levar à síndrome metabólica.
OBJETIVOS
Comparar os componentes da síndrome metabólica nas três fases da adolescência.
METODOLOGIA
Avaliaram-se dados bioquímicos (colesterol total e frações, glicemia, insulina, ácido úrico e leucócitos), pressão arterial e composição corporal de 800 adolescentes de 10-19 anos, de ambos os sexos, de escolas públicas e privadas da zona urbana e rural, sendo 51,8% do sexo feminino, conforme as fases: inicial (10-13 anos), intermediária (14-16 anos) e final (17-19 anos). Utilizou-se os testes de Análise de Variância (ANOVA) ou de Kruskal Wallis complementado pelo de comparação de Dunn's ou de Tukey, dependendo da característica das variáveis ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição.
RESULTADOS
Em relação ao estado nutricional, 21,3% apresentavam excesso de peso e 43% percentual de gordura corporal inadequado pela bioimpedância vertical com oito eletrodos. O colesterol total foi o que apresentou maior percentual de inadequação (58,6%), seguido do HDL (34,4%), LDL (33,6%) e triglicerídeos (14,8%). Observou-se inadequação em 10,3; 10,0; 2,9 e 0,75%, respectivamente, em relação ao HOMA-IR, insulina, pressão arterial e glicemia. A síndrome metabólica (IDF, 2007) estava presente em 3,4%. Os adolescentes da fase inicial apresentaram maior prevalência de inadequação do colesterol total e LDL e os da intermediária maior de ácido úrico e gordura corporal inadequado ($p<0,05$). A fase inicial apresentou maiores valores de colesterol total, LDL, HDL, triglicerídeos, glicose e relação cintura/quadril e menores para insulina, HOMA-IR, ácido úrico, perímetro da cintura, perímetro do quadril, massa de gordura e livre de gordura, pressão sistólica e diastólica, em relação às fases intermediária e final ($p<0,05$). Pela curva ROC, além dos componentes já incluídos na síndrome metabólica, o ácido úrico, percentual de gordura corporal e relação cintura/estatura, em todas as fases e sexo; e os níveis de leucócitos, no sexo feminino da fase inicial, também se mostraram bons preditores da síndrome (área abaixo da curva-AUC acima de 0,8; IC 95%; $p<0,05$).
CONCLUSÃO
A alta prevalência de alterações metabólicas e da síndrome metabólica justifica a necessidade de intervenção constante junto aos adolescentes, considerando a fase da adolescência. Apoio: FAPEMIG e CNPq.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-010 - IMPACTO DO NÍVEL DE RISCO CARDIOVASCULAR NA RESPOSTA METABÓLICA À SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3

Autores: MARLENE NUÑEZ ALDIN; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NAGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP, INCT-FCX, NAP-FCX E CNPQ | Nr. Processo: (2011/12523-2)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares permanecem como importante alvo de estudo devido a sua alta prevalência e por serem a principal causa de morte no mundo, inclusive no Brasil. Diante desse cenário, avaliar se o consumo de ômega 3 modifica os parâmetros cardiometabólicos emergentes amplia os clássicos efeitos cardioprotetores associados a esse ácido graxo.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação de ômega-3 (w-3) sobre parâmetros cardiometabólicos clássicos e emergentes em indivíduos com diferentes níveis de risco cardiovascular.
METODOLOGIA
Este estudo foi do tipo clínico baseado em intervenção nutricional, prospectivo, randomizado e duplo cego. Foram selecionados indivíduos adultos e idosos (n=146), dentre os quais 77 faziam parte do grupo w-3 e 69 eram do grupo placebo. O risco cardiovascular foi calculado por meio do escore de risco de Framingham, seguido da classificação pela ATP III. Foram coletados dados demográficos (sexo, idade) e clínicos (antecedentes familiares de doenças crônicas, tabagismo, alcoolismo, uso de medicamentos e história prévia de doença arterial coronária). Todos os indivíduos foram submetidos a um eletrocardiograma como medida de triagem para avaliar a presença de DAC prévia. Após 12h de jejum amostras de sangue foram coletadas nos tempos basal e após 4 e 8 semanas de intervenção (3,0 g/dia w-3 ou placebo). A partir do plasma foram analisadas as concentração de perfil lipídico (CT, LDL, HDL e TAG, NEFAs, APO AI, APO B). A adesão a intervenção foi monitorada pela contagem de cápsulas e por meio de marcadores bioquímicos (perfil de ácidos graxos – CG). A análise estatística foi testada no programa SPSS, versão 16.0 e o valor de significância foi de $p<0,05$.
RESULTADOS
Houve um aumento significativo (média de 4%) dos níveis de DHA plasmáticos nos indivíduos suplementados com w-3 e, consequentemente, uma diminuição significativa dos níveis de colesterol total (16%) no grupo de alto risco cardiovascular e dos triacilgliceróis nos grupos de risco cardiovascular intermediário (23%) e alto (24%). Os pacientes com alto risco cardiovascular, suplementados, apresentaram concentrações de NEFAs menores do que o grupo placebo ($p = 0,029$). Não houve diferença significativa nas concentrações de APO AI e B entre os grupos.
CONCLUSÃO
Houve melhora do perfil lipídico e metabólico dos indivíduos suplementados com w-3, tendo sido os grupos com risco cardiovascular intermediário e alto os mais beneficiados pela intervenção.

PC-14-011 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM NO PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMÉTRICO EM PACIENTES COM DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA

Autores: PRISCILA GOMES DE MELLO; GLÁUCIA MARIA M. DE OLIVEIRA; GLORIMAR ROSA; ANNIE MOREIRA BELLO; DIULI ALVES CARDOSO
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O óleo de coco extra virgem (Coco nucifera) é fonte natural de ácido láurico (C12:0) que resulta em um perfil lipídico mais favorável que as gorduras trans.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do óleo de coco extra virgem associado a dieta nos dados antropométricos e bioquímicos em pacientes com doença coronariana crônica(DCC).
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo longitudinal com 92 pacientes com DCC durante 180 dias. No primeiro momento (T0-T90 dias), acompanhados somente com dieta e no segundo (T90-T180 dias), dieta mais suplementação com 13ml/d de óleo de coco extra virgem. As consultas foram mensais, onde realizou-se avaliação antropométrica (peso (P), circunferência da cintura (CC), perímetro do pescoço (PP), índice de massa corpórea (IMC)), aferição da pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) e coletas de sangue, para análise dos dados bioquímicos (colesterol total (CT), HDL-col, LDL-col, Triglicerídios (TG), apoliproteína A (Apo A), apoliproteína B (Apo B), Glicose (G), Hemoglobina glicada (HgA), insulina (I) índice de resistência a insulina (HOMA-RI). Analisou-se o intervalo entre os tempos (T90-T0) e (180-T90) através do teste T-student pareado do pacote estatístico SPSS 17.0 considerando nível de significância de 5%.
RESULTADOS
A média de idade dos pacientes foi (62,5±8,02) anos, 60,9% (n=56) homens, 67,4% obesos, 75% infartado, 45,7% com angina, 95,7% Hipertensos, 50,0% Diabéticos e 66,3% sedentários. Nos dados antropométricos o óleo de coco associado à dieta foi eficaz na redução do P (-0,60 ± 1,83kg; p=0,02); IMC (¬0,22±0,67; p=0,02); CC (-2,08±2,75cm; p=0,00); PAS (-4,33±19,31mmHg; p=0,03); PAD (-3,09±13,72mmHg; p=0,03). Sem alterar o PP. Nos dados bioquímicos o óleo de coco aumentou o HDL-col (2,78±7,59mg/d; p=0,001); Apo A (4,58±12,69mg/dL; p=0,001) e Apo B (6,54±17,9mg/dL; p=0,001), sem alterar os demais dados bioquímicos. A dieta reduziu o P (-1,26±2,56kg; p=0,00), IMC (-0,61±0,96kg/m2; p=0,00), CC (-2,21±3,31cm; p=0,00) PP (-0,84±1,11cm; P=0,00). E nos dados bioquímicos a dieta reduziu a HgA (-0,44±0,83mg/dL; p=0,00), I (-2,00±5,24mg/dL; P=0,01); HOMA-RI (-0,93±3,36; P=0,01), sem alterar os demais dados bioquímicos.
CONCLUSÃO
Sugere-se que o consumo de óleo de coco extra virgem associado ao tratamento nutricional foi eficaz na redução do peso, circunferência da cintura na melhora do HDL-col sendo benéfico no tratamento de pacientes com DCC.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-012 - PREVALÊNCIA DE PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ASSOCIADOS EM POPULAÇÃO ADULTA DE BAIXA RENDA

Autores: TALITA BARBOSA DOMINGOS; ERICA GUIMARÃES BARROS; MARINA M LEITE ANTUNES; JOANA K C FORTUNATO ; ROSANA SALLES - COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ | Nr. Processo: 476344/2008-5 E E26/110.785/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Estudos demonstram elevada prevalência de hipertensão arterial na população brasileira, sendo importante avaliar hábitos alimentares associados, especialmente em populações de baixa renda, que estão mais susceptíveis a uma alimentação de baixa qualidade.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de pressão arterial (PA) e hábitos alimentares associados, como o baixo consumo de frutas e verduras e a não realização de refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar) em população adulta de baixa renda.
METODOLOGIA
Inquérito domiciliar realizado em 2010, com 1.529 adultos (19-59,9 anos; 49,2% de mulheres e 50,8% de homens) com renda média per capita = R$ 403,52. A PA foi medida duas vezes por meio de aparelho digital. A média das aferições foi utilizada para classificar a PA dos indivíduos, de acordo com a VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (PA elevada = PA sistólica ≥140 mmHg e/ou PA diastólica ≥90 mmHg). As informações sobre os hábitos alimentares foram coletadas por meio de questionário com perguntas fechadas. Foi utilizado o teste qui-quadrado para a comparação de frequências, adotando-se $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
PA elevada foi observada em 29,1% dos adultos (28,8% homens; 29,3% mulheres, $p>0,05$). A prevalência de não consumo de frutas foi de 45,2% e de não consumo de verduras foi de 32,4%, sem diferença significativa entre os sexos. Os adultos que consomem frutas apresentaram menor prevalência de PA elevada comparados aos que não consomem frutas (24,6% vs. 34,6%, $p<0,01$). Não houve diferença significativa quanto a prevalência de PA elevada entre os adultos que consomem e que não consomem verduras (28,6% vs. 30%, $p>0,05$). Quanto à realização das refeições, 10,9% dos adultos não realizavam o desjejum (13,6% homens; 8,1% mulheres, $p<0,05$), 1,5% não realizavam o almoço (1,5% homens; 1,5% mulheres, $p>0,05$), 22,4% omitiam o lanche (26% homens; 18,6% mulheres, $p<0,05$) e 7,0% o jantar (4,1%; 10% mulheres, $p<0,05$). A prevalência de PA elevada foi menor entre aqueles que realizavam desjejum quando comparados aos que não realizavam (26,5% vs. 54,1%, $p<0,01$) e entre os que realizavam o lanche comparados aos que não realizavam (27% vs. 37,3%, $p<0,05$)
CONCLUSÃO
Neste trabalho o não consumo de frutas e a não realização do desjejum e do lanche foram associados com PA elevada, ratificando a importância da alimentação saudável no controle da pressão arterial.

PC-14-013 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMO TEMAS TRANSVERSAIS NAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DE PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE REALEZA-PR

Autores: ALINE LUIZA FÜHR; CRISTIANE PERONDI; VANESA GESSER CORREA; ÉRIKA RODRIGUES CIACCHI; EMERSON MARTINS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em seu Artigo 2°, cita como uma de suas diretrizes "a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida".
OBJETIVOS
Analisar a inclusão dos temas "alimentação" e "nutrição" nas práticas pedagógicas de professores das séries iniciais do Ensino Fundamental das escolas públicas de Realeza-PR.
METODOLOGIA
Foram realizadas entrevistas gravadas, com auxílio de um questionário semi-estruturado e apoiadas na teoria de Paul Thompson, com 30 professoras, do 1º ao 5º ano de sete escolas públicas municipais, sendo duas rurais. Feitas as transcrições das entrevistas, foi construída a categorização e interpretação das falas, sendo possível o desenvolvimento das proposições (Laurence Bardin).
RESULTADOS
Vinte e sete professores relataram não ter em sua formação acadêmica disciplinas que abordassem os temas alimentação e nutrição, sendo que destas, 6 afirmaram sentir falta desse conhecimento para a abordagem com os alunos. Entre as 30 participantes da pesquisa, 16 relataram apresentar dificuldades no enfoque da educação nutricional, sobretudo quando se deparavam com ferramentas específicas da nutrição como a pirâmide alimentar. Entretanto, atividades na forma de desenhos e explicações baseadas em figuras de alimentos foram melhor trabalhadas. Verificou-se que, embora os livros didáticos tragam em algum momento a temática, é da disciplina de Ciências que emerge a maior parte dos assuntos de educação em saúde, sendo que 21 entrevistadas afirmaram abordar a temática neste campo. Além disso, as professoras buscam, na maior parte das vezes, apoio em outros materiais quando a aula apoiada no livro didático tem como conteúdo o tema nutrição. Vinte e seis professoras não conheciam o PNAE.
CONCLUSÃO
Constatou-se que a falta de formação das professoras referente à alimentação e nutrição pode ser um fator limitador às práticas pedagógicas plenas, considerando a existência do tema no projeto pedagógico do curso e as diretrizes do PNAE. Reforça-se a necessidade de um aprimoramento dos professores e da participação do nutricionista no contexto pedagógico do Ensino Fundamental para estratégias de educação em saúde nas escolas.

PC-14-014 - QUALIDADE DA REFEIÇÃO DE JOVENS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO ISA-CAPITAL

Autores: FABRICIA FAUSTINO DA SILVA; BARTIRA GORGULHO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
Ag.Financiadora: PRÓ REITORIA DE CULTURA E EXTENSÃO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A transição entre a adolescência e fase adulta, marcada por mudanças corporais e comportamentais, caracteriza-se pela adoção de estilos de vida que podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como por exemplo, o início de ingestão de bebidas alcoólicas, a obtenção de responsabilidades e independências. Tais mudanças afetam diretamente nos hábitos alimentares, na qual passam adquirir alimentos com excesso de gordura, sódio e açúcares e, em contrapartida, deficitários de vitaminas, fibras e minerais.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade das refeições consumidas por jovens trabalhadores com idade entre 18 a 25 anos
METODOLOGIA
Pesquisa de base populacional, realizada em 2008, com amostra composta por 316 jovens de ambos os sexos com idade entre 18 a 25 anos residentes no município de São Paulo. Os dados dietéticos foram coletados por telefone, por meio de um recordatório de 24 horas, utilizando-se o método Automated Multiple-Pass. Para avaliar a qualidade das refeições, foi utilizado o Índice de Qualidade de Refeições (IQR). Este índice é composto por cinco componentes que, somados, resultam em um score de 0 a 100 pontos, a saber: "Oferta de frutas,verduras e legumes", "Oferta de carboidratos" , "Oferta de gordura totais" , "Oferta de gordura Saturada" e "Variabilidade do cardápio".
RESULTADOS
A idade média da população de estudo foi de 21 anos (±2.42), sendo 56% do sexo feminino. Em relação ao estado nutricional, a prevalência de sobrepeso foi de 27%, no entanto, cerca de 50% dos entrevistados relataram estar insatisfeitos com o corpo, desejando emagrecer. A pontuação média do IQR foi 39,48±48,08 pontos. Os escores observados em cada componente foram: 11,06 ±14,07 pontos para "Oferta de gordura totais"; 11,75±14,95 pontos para "Oferta de gordura Saturada"; 9,42±12,24 pontos para "Oferta de carboidratos"; 2,57±5,11 pontos para "Oferta de frutas,verduras e legumes"; e 2,3±4,05 pontos para "Variabilidade do cardápio".
CONCLUSÃO
A pontuação media do IQR foi baixa, mostrando que a qualidade da refeição pode melhorar com o aumento do consumo de frutas e diminuição dos alimentos com alto teor de gorduras, principalmente saturadas. A melhoria da qualidade da dieta deste grupo, visando reduzir o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis deve ser estimulada.

PC-14-015 - FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM ESCOLARES DE 7 A 14 ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC

Autores: LARISSA CUNHA FEIO COSTA; GISELE LILIAM D´AVILA; CARLA REGINA GALEGO; FRANCISCO A. GUEDES VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Tanto em países desenvolvidos como naqueles em desenvolvimento, o baixo consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) é apontado como um fator que favorece o aumento de risco para doenças crônicas não transmissíveis. É fundamental a realização de pesquisas sobre o consumo de FLV em crianças e adolescentes, pois podem subsidiar as instâncias governamentais e profissionais de saúde para o planejamento, orientação e implementação das políticas e ações de saúde destinadas ao aumento do consumo de FLV.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) por escolares de 7 a 14 anos de idade do município de Florianópolis, SC e analisar os fatores associados.
METODOLOGIA
O estudo caracteriza-se como transversal e analítico, com amostra probabilística de 2.836 escolares. Analisou-se variáveis de consumo alimentar (consumo de frutas, legumes e verduras), além de variáveis biológicas (sexo, idade, peso e estatura) e socioeconômicas (renda familiar, escolaridade da mãe e tipo de escola). Aplicou-se o teste qui-quadrado entre as variáveis desfecho e de exposição, e aquelas com valor de p≤0,20 foram selecionadas para a análise de regressão logística. O nível de significância adotado foi de 5% (p<0,05).
RESULTADOS
Dos escolares investigados, 52,1% eram do sexo feminino e 47,9% masculino; 75,3% freqüentavam escolas públicas e 24,7% privadas. O consumo adequado de FLV foi verificado em apenas de 4,8% da amostra. A única variável que se manteve independentemente associada ao consumo de FLV foi a renda familiar per capita (p< 0,007), em que escolares com renda intermediária apresentaram um consumo maior de FLV quando comparados aos demais.
CONCLUSÃO
Verificou-se que o consumo de FLV por escolares encontra-se abaixo das recomendações. Sugere-se a inserção ou fortalecimento de atividades de educação nutricional nas escolas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-016 - ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGAS ADICIONADAS DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD.) DESENVOLVIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES - SC

Autores: SANDRA SOARES MELO; ANGÉLICA FLORES FLRES; SARA OLIVEIRA SOUZA; FERNANDA SOUZA TOMÉ DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Ag.Financiadora: ARTIGO 170 - GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA | Nr. Processo: 2851 EDITAL 2 2013
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. É na infância que os hábitos alimentares começam a ser estabelecidos e torna-los práticas saudáveis é de suma importância para a promoção da saúde.
Atualmente tem-se dado atenção a quinoa (Chenopodium quinoa Willd.), por seu alto valor nutricional, quantidades elevadas de fibras, ácidos graxos essenciais, antioxidantes, aminoácidos essenciais, além de teores significativos de minerais e vitaminas.
Neste contexto tornam-se importantes pesquisas que demonstrem formas variadas de consumo e a aceitabilidade de preparações contendo a quinua como alimento funcional.
OBJETIVOS. Avaliar a aceitabilidade de almôndegas com adição de quinoa desenvolvidas para alimentação escolar do município de Navegantes – SC.
METODOLOGIA. A amostra do estudo foi composta por 126 escolares (36% da população) com idades entre 6 e 10 anos, das cinco séries iniciais do ensino fundamental de uma escola municipal de Navegantes, SC.
Cada escolar recebeu duas amostras de almôndega antes do lanche rotineiro e após responderam a ficha de escala hedônica facial mista de cinco ponto (Resolução nº 38/2009).
Para o cálculo do percentual de aceitabilidade foi utilizada a equação sugerida pela UNIFESP (2010) e o parâmetro do índice de aceitabilidade foi atribuído ao valor maior ou igual a 85%, nas expressões "gostei" e "adorei" (BRASIL, 2009).
Para a elaboração das almôndegas foram utilizadas 5,73 gramas de quinua em flocos para cada porção de 80 gramas de almôndega em substituição total a farinha de trigo.
A composição de macronutrientes e micronutrientes das almôndegas foi obtida por meio das informações contidas nas tabelas de composição nutricional do IBGE (2009) e UNICAMP (2011).
A qualidade nutricional desta preparação foi avaliada segundo as recomendações da Resolução n. 38/2009 do Ministério da Educação (BRASIL, 2009).
RESULTADOS. O percentual de aceitabilidade das almôndegas enriquecidas com quinoa em flocos foi de 90,5% (n= 114), destes, 75,4% (n= 95) para a opção adorei e 15,1 % (n= 19) para a opção gostei.
Destaca-se na composição nutricional das almôndegas enriquecidas com flocos de quinoa, em relação à mesma preparação com farinha de trigo, acréscimo nas quantidades de fibras, proteínas, lipídios, cálcio, ferro, zinco e magnésio e redução no valor energético e carboidratos.
CONCLUSÃO. Os escolares apresentaram excelente aceitabilidade para a preparação enriquecida com flocos de quinoa sugerindo a inclusão desta na alimentação escolar, como forma de incentivar a criação de hábitos alimentares saudáveis na infância.

PC-14-017 - ASSOCIAÇÃO ENTRE AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E PARÂMETROS NUTRICIONAIS E CLÍNICO-LABORATORIAIS EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

Autores: JÉSSICA V. O. J. PEREIRA; ANA KARINA T C FRANÇA; ELANE VIANA HORTEGAL; ANDRÉA DE JESUS BARROS; LAÍS FERREIRA DE SOUSA; NATÁLIA BARROS SOARES; NAYRANA SOARES DO CARMO; NATALINO SALGADO FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Ainda não há um método de avaliação nutricional ideal para pacientes renais, contudo, tendo em vista, que a avaliação subjetiva global (ASG) é um instrumento prático e que diferencia-se dos demais por incluir avaliação de alterações funcionais, torna-se necessário investigar se o diagnóstico nutricional obtido por esse método condiz com o de outros métodos, especificamente os antropométricos, recomendados para pacientes renais em hemodiálise.
OBJETIVOS
Avaliar a associação da ASG com parâmetros nutricionais e clínico-laboratoriais de pacientes renais crônicos submetidos à HD em um Hospital Universitário.
METODOLOGIA
A amostra foi avaliada seguindo o protocolo do Setor de Nutrição do hospital, utilizando dados socioeconômicos, clinico-laboratoriais e nutricionais, além da ASG de sete pontos. Foram utilizados o índice de massa corporal (IMC), adequação da circunferência muscular do braço (CMB) e da prega cutânea tricipital (PCT), dosagens séricas de creatinina e albumina, bem como a cinética de ureia (Kt/V). Os dados foram analisados através do Programa STATA 10.0, e o nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 73 pacientes. A média de idade foi 48,5 ± 16,1 anos, com maioria masculina (56,2%), com baixa escolaridade (48,9%) e inseridos na classe D (58,9%). Prevaleceram pacientes eutróficos quando avaliados pela ASG (58,9%) e IMC (56,2%), e desnutridos, pela PCT (52,3%) e CMB (61,6%). Na análise por sexo, as mulheres apresentaram maior taxa de excesso de peso (43,8% vs 14,6%; p=0,02) pelo IMC e os homens, maior taxa de desnutrição (82,0% vs 30,8%; p<0,01) pela CMB. A média dos níveis séricos de creatinina e albumina estava adequada (11,4 ± 2,9 mg/dl e 4,1 ± 0,4 mg/dl, respectivamente) para pacientes em HD. Pacientes com desnutrição leve ou moderada, pela ASG, apresentaram maior média de Kt/V (1,8 ± 0,3 vs 1,7 ± 0,4; p=0,04) e menores médias de IMC (22,2 ± 4,0 kg/m² vs 24,5 ± 4,2 kg/m²; p=0,03), CMB (21,3 ± 2,9 cm vs 24,2 ± 2,5 cm; p<0,01) e creatinina sérica (10,3 ± 3,2 mg/dl vs 12,2 ± 2,5 mg/dl; p<0,01) quando comparados com os pacientes eutróficos ou com baixo risco de desnutrição.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a avaliação do estado nutricional de pacientes submetidos à HD deve abranger diferentes métodos, considerando a complexidade das alterações decorrentes da doença. Além disso, a ASG pode ser utilizada como instrumento complementar para o diagnóstico nutricional nesses pacientes, especialmente por avaliar aspectos que não são considerados por outros métodos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-018 - PERCEPÇÃO DE SAÚDE E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE UNIVERSITÁRIOS PARANAENSE

Autores: ALIKA T A NAKASHIMA; CAMILA P VELTRINI; CAMILA S CAMARGO; FLAVIA AULER
Instituição: PUCPR - CÂMPUS MARINGÁ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Percepção de saúde é a capacidade de um indivíduo de apreender por meio dos sentidos ou da própria observação, qual a situação de saúde no qual se encaixa. É determinada considerando as experiências sociais e vivenciais de cada indivíduo, hábitos e costumes, e a disponibilidade dos serviços sociais e de saúde. Sua delimitação é importante, pois auxilia na identificação precoce de problemas de saúde e a identificação de novas propostas para melhora na qualidade de vida.
OBJETIVOS
O estudo objetivou verificar a percepção de saúde entre universitários paranaense.
METODOLOGIA
Consiste em um estudo transversal, descritivo, realizado com a ajuda do programa online Qualtrics® para aplicação dos questionários, que foram baseados em questionários já utilizados em pesquisas nacionais, realizado com 75 universitários de uma Instituição Ensino Superior do Paraná. Entre as variáveis analisadas estão as socioeconômica, estado nutricional, qualidade de vida e percepção de saúde. Foram eliminados dois sujeitos devido à inconsistência de dados. A coleta de dados ocorreu em abril de 2013 e tem aprovação do CEP/PUCPR (129.694/2012).
RESULTADOS
Após análises dos dados observou-se que a idade variou entre 17 e 46 anos, a maior parte eram mulheres (60%), jovens entre 18 e 24 anos (75%), considerados brancos (75%) e classe econômica média (78%). Quase toda a amostra afirmou ter se pesado nos últimos seis meses (96%) e a eutrofia representou 70%, embora a prevalência de sobrepesados (19%) deva ser considerada. Com relação à percepção de peso ideal, a maior parte (58%) diz acreditar estar no peso adequado, e uma minoria (35,6%) acredita estar acima do peso ideal, diferente da ingestão de uma dieta balanceada, onde a maior parte acredita ter uma dieta inadequada (83,6%). Quando comparada a outras pessoas da mesma idade, a amostra se mostrou dividida quanto ao seu estado de saúde, sendo 52% acredita ter um estado de saúde regular e 42,5% acredita que seu estado de saúde seja excelente.
CONCLUSÃO
Dessa forma, podemos concluir que, embora o estado de eutrofia da amostra seja prevalente, grande parte acredita estar acima do peso ideal, a maior parte acredita ter uma alimentação inadequada e um estado de saúde regular, mostrando uma percepção diferente da realidade encontrada, mas que pode ser um indicador de hábitos inadequados que podem ser fatores de risco para futuras complicações.

PC-14-019 - ALEITAMENTO MATERNO E PROPORÇÃO DE CRIANÇAS QUE FICAM COM EXCESSO DE PESO EM PROGRAMA GOVERNAMENTAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO

Autores: FERNANDA MARTINS D.ESCAL; ROSÂNGELA APARECIDA AUGUSTO; JOSÉ MARIA PACHECO DE SOUZ
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A obesidade infantil destaca-se como importante problema de saúde pública no mundo por causar prejuízos à saúde. Estudos mostram efeito protetor do aleitamento materno contra excesso de peso.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo estudar a associação entre aleitamento materno aos seis meses e excesso de peso, em programa governamental de distribuição de leite fortificado, no interior do Estado de SP.
METODOLOGIA
Estudo de coorte com crianças do interior do Estado de São Paulo, pertencentes a famílias de baixa renda, que ingressaram no programa com seis meses de idade, de janeiro de 2003 a setembro de 2008, e foram observadas até os 23 meses. As crianças não tinham problemas de saúde e foram pesadas por profissionais treinados, utilizando balança adequada e calibrada, ao ingressar e a cada quatro meses. As medidas de peso foram convertidas no índice peso para idade (P/I), expresso em escore z.
A amostra ficou composta por 1039 crianças ingressantes com peso adequado para idade.
A variável resposta foi excesso de peso (sim, código 1: P/I com escore z>2; não, código 0: P/I com 1< escore z ≤2).
As variáveis explanatórias foram idade na pesagem e aleitamento materno aos seis meses (sim, código 1; não, código 0).
A modelagem foi feita com Stata 10.1, por meio de regressão logística múltipla multinível, que permite ajuste para observações repetidas da mesma criança com uso da variável de identificação.
RESULTADOS
Nas idades 10, 14, 18 e 22 meses observou-se excesso de peso, respectivamente, 43 (14,48%), 34 (17,48%), 35 (16,13%) e 37 (19,8%), entre as crianças amamentadas, e 66 (24,54%), 48 (21,52%), 52 (24,88%) e 41 (25,00%) entre as não amamentadas, sem interação entre idade da criança na pesagem e situação de aleitamento materno (p>0,05).
O modelo sem interação mostrou que a proporção de crianças que ficam com excesso de peso é menor entre as crianças amamentadas (OR=0,38; p=0,000) do que entre as não amamentadas (categoria de referência), indicando um efeito protetor do aleitamento materno contra excesso de peso.
CONCLUSÃO
Há associação positiva entre aleitamento materno aos seis meses e menor proporção de crianças que ficam com excesso de peso durante sua permanência no programa.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-020 - AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA DE DIFERENTES DOSES DE SUPLEMENTOS DE ÁCIDO FÓLICO EM MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO BRASIL

Autores: QUENIA SANTOS; ROSELY SICHIERI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; ELISEU VERLY JUNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: MINISTÉRIO DA SAÚDE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A ingestão adequada de ácido fólico é um dos componentes do cuidado periconcepcional de mulheres em idade reprodutiva. Deficiência desse nutriente pode aumentar o risco de defeitos do tubo neural (DTN), que são anomalias congênitas graves que ocorrem por causa da falha no fechamento do tubo neural em qualquer parte, na terceira ou quarta semana após a concepção, muitas vezes antes que a mulher perceba que ela está grávida. Estratégias visando à prevenção de sua deficiência vêm sendo adotadas, como a suplementação e a fortificação alimentar. Nos últimos anos, é crescente a preocupação com a possibilidade da ingestão do ácido fólico em quantidades além do nível máximo de ingestão tolerável (UL). Estudos têm mostrado a relação entre o consumo excessivo de ácido fólico e maior risco de câncer, assim como um mascaramento do diagnóstico da anemia por deficiência de B12.
OBJETIVOS
Avaliar a distribuição da ingestão de ácido fólico, em cenários de suplementação com diferentes concentrações de ácido fólico, com o intuito de determinar as doses seguras de ingestão desses suplementos, sem ultrapassar o nível máximo de ingestão tolerável (UL).
METODOLOGIA
Foram utilizados dados de consumo a partir de dois dias não consecutivos de registro alimentar aplicados em 6837 mulheres em idade reprodutiva (19 a 40 anos) participantes do Inquérito Nacional de Alimentação, módulo da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009. Médias e percentis de consumo habitual de folato natural e ácido fólico foram estimados utilizando o método do National Cancer Institute. A seguir, cinco cenários foram simulados somando-se diferentes doses diárias de fortificação (400mcg, 500mcg, 600mcg, 700mcg e 800mcg) ao ácido fólico oriundo dos alimentos consumidos pelas mulheres. Para definir a dose segura de suplementação, comparou-se o total de ácido fólico (dieta + suplemento) com o nível máximo de ingestão tolerável (UL=1000mcg).
RESULTADOS
Mulheres com ingestão habitual de ácido fólico acima da UL foram observadas somente para doses de suplemento de 800mcg (7% das mulheres). Abaixo deste valor, qualquer dose de suplementação se mostrou segura.
CONCLUSÃO
O uso de suplementos de até 700 mcg de ácido fólico somado ao folato dietético mostrou-se seguro.

PC-14-021 - AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR APÓS INGESTÃO REGULAR DE REFEIÇÃO CONGELADA ADICIONADA DE INGREDIENTES FUNCIONAIS

Autores: ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; FABIANA A H SARDÁ; GABRIELA SANTOS SOUZA; MARIA LUIZA P A GOMEZ; M CRISTINA Y LUI; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI
Instituição: NAPAN/USP; CEPID/FAPESP; DEP ALIM NUTR EXP FCF/USP
Ag.Financiadora: CNPQ; CAPES (PNPD) | Nr. Processo: 559349/2010-6)
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. A ingestão de carboidratos não disponíveis, considerados ingredientes funcionais, tem apresentado relação inversa ao risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como diabetes, obesidade e síndrome metabólica; doenças associadas ao consumo de dietas com inadequada ingestão de nutrientes e energia.
OBJETIVOS. Avaliar a influência do consumo regular de sopas congeladas adicionadas farinha de banana verde (FBV) e inulina por 6 semanas sobre consumo alimentar em voluntários saudáveis.
METODOLOGIA. Voluntários de ambos os gêneros (n=33), divididos em 3 grupos consumiram dois tipos de sopa congeladas adicionadas de FBV (grupo FBV), inulina (grupo Inulina) ou placebo (grupo Controle), 3 vezes por semana, durante 6 semanas. Foi avaliado o consumo energético do desjejum, lanche e almoço ad libitum, antes e depois da intervenção.
RESULTADOS. Após o consumo regular de sopas com ingrediente funcional foi observada entre o grupo FBV redução de ingestão energética no lanche (p=0,0329), almoço (p=0,0123), lanche + almoço (p=0,0076) e desjejum + lanche + almoço (p= 0,0058), em relação ao período anterior ao consumo das sopas. De forma similar, no grupo Inulina apresentou redução no almoço (p=0,0053), lanche + almoço (p=0,0011) e desjejum + lanche + almoço (p= 0,0022), mas não no lanche. Não houve diferença no grupo Controle, e o valor energético do desjejum consumido foi similar antes e depois da intervenção para os três grupos. Quando foi calculada a diferença percentual de consumo, antes e depois da intervenção com FBV (considerando antes como 100%), observou-se redução da ingestão energética de aproximadamente 15% no lanche (p=0,0297), 18% no almoço (p=0,0075), 17% na energia lanche + almoço (p=0,0016) e 14% na energia total (p=0,0017). O grupo inulina apresentou redução energética de 13% no almoço (p=0,0053), 11% lanche + almoço de (p=0,0011), e 12% na energia total (p=0,0022). Em relação ao grupo Controle a redução só foi significante na energia lanche + almoço, sendo de 17% para FBV (p=0,0240) e 14% para inulina (p=0,0389). Essas porcentagens representam em média reduções de 600 kJ - 800 kJ/dia em 3 refeições.
CONCLUSÃO. O consumo regular de sopas adicionadas de ingredientes funcionais (farinha de banana verde ou inulina), 3 vezes por semana, contribuiu com a redução de ingestão energética diária em voluntários saudáveis.
Agradecimentos: CNPq (559349/2010-6); CAPES (PNPD 2009); BRFoods

PC-14-022 - COMPARAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ENTRE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS URBANAS E RURAIS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

Autores: DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; CAMILA DE ABREU SILVA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Segundo a constituição todo brasileiro tem o direito a educação e alimentação. Nesse sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser executado de forma igualitária e sem distinções. É importante a execução de ações que minimizem os riscos de doenças transmitidas por alimentos aos escolares de toda rede de ensino, inclusive nas escolas localizadas na região rural, em comunidades e locais mais afastados do centro da cidade.
OBJETIVOS
Comparar as condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição (UAN) de escolas urbanas e rurais da rede pública.
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa 18 municípios do estado de São Paulo e seis no estado do Rio de Janeiro. Foram avaliadas 75 unidades UANs, sendo 61 localizadas nas regiões urbanas dos municípios e 14 na região rural. As escolas foram avaliadas in loco utilizando a lista de verificação presente no sistema de monitoramento do PNAE. Essa lista avalia os percentuais de adequação a legislação sanitária, sendo dividida de sete blocos temáticos nas UANs escolares: fornecedor, edifícios e instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores, procedimentos, higiene ambiental além do escore geral de boas práticas. Para avaliar as diferenças entre os blocos temáticos e o escore geral de boas práticas segundo a localidade da escola (urbana ou rural) foi utilizado o teste U de Mann Whitney.
RESULTADOS
Não foi observada diferença entre escolas urbanas e rurais no que se refere o escore geral de boas práticas (79,5% x 77,2%; p=0,36, respectivamente) e nos blocos temáticos: fornecedor (p=0,85); equipamentos e utensílios (p=0,80); manipuladores (p=0,15) e procedimentos (p=0,45). Entretanto foram observadas diferenças na adequação de estruturas físicas (82,9% x 76,7%, p=0,01), higiene ambiental (80,1% x 70,5%, p=0,01) em escolas urbanas e rurais respectivamente.
CONCLUSÃO
Foi possível observar que as UANs de escolas rurais apresentam maior inadequação em sua estrutura física e mais inadequadas em relação a higiene ambiental. Nos outros aspectos foi observado que os municípios prezam pela padronização do serviço, fornecendo alimentos e equipamentos iguais nas escolas de ambas as localidades. Muitas escolas rurais são espaços adaptados ou anexos de outro serviço. Os dados avaliados dados indicam que as escolas rurais precisam ser alvo de reformas e de estratégias específicas para adequação das condições de higiene ambiental.

PC-14-023 - EFEITO DO COZIMENTO NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE GENÓTIPOS DE FEIJÃO-CAUPI

Autores: ÉRICA MENDONÇA PINHEIRO; EDJANE MAYARA FERREIRA CUNHA; NATÁLIA QUARESMA COSTA; MARCOS ANTONIO DA MOTA MOREIRA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA ARAÚJO; MAURISRAEL DE MOURA ROCHA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O feijão-caupi é uma das mais versáteis e nutritivas leguminosas cultivadas e apresenta em sua composição, substâncias antioxidantes, como os compostos fenólicos. Atualmente, o tratamento térmico é considerado a principal causa da alteração desses compostos em alimentos, sendo responsável tanto pelo aumento quanto pelo decréscimo, dependendo de fatores como estrutura química e possíveis interações com outros componentes do alimento.
OBJETIVOS
Tendo em vista as propriedades nutritivas e funcionais do feijão-caupi, desenvolveu-se o presente estudo com o objetivo de determinar o efeito do cozimento no teor de compostos fenólicos em genótipos de feijão-caupi.
METODOLOGIA
Foram estudados duas linhagens MNC03-737F-5-9, MNC03-737F-5-4 e uma cultivar Pingo de Ouro 1-2 de feijão-caupi antes e após cozimento. As sementes foram submetidas a dois procedimentos para a realização das análises: CRU- Feijão cru, moído até a obtenção de um pó homogêneo. COZIMENTO- O feijão foi cozido em proporção feijão: água de 1:3 (p/v) em panela de pressão doméstica de 2L, durante 10 minutos. Posteriormente, os feijões cozidos foram homogeneizados em graal com pistilo.Os compostos fenólicos foram determinados conforme metodologia descrita por Larrauri; Rupérez; Saura-Calixto (1997). Os resultados foram expressos em mg de ácido gálico/100g da amostra.Todas as análises foram realizadas em triplicata. Para análise estatística foi aplicado o teste t de Student para comparar duas médias e o teste de Tukey para comparar as médias de três variáveis. Considerou-se diferença significativa ao nível de 5%.
RESULTADOS
Para o feijão cru, observou-se uma diferença estatisticamente significativa entre os três genótipos analisados, apresentando a cultivar Pingo de Ouro 1-2 uma maior concentração destes compostos (437 mg/100g), seguido das linhagens MNC03-737F-5-9 (76 mg/100g) e MNC03-737F-5-4 (66 mg/100g). Em relação ao cozimento, todos os genótipos diferiram estatisticamente entre si, apresentando a maior concentração a cultivar Pingo de Ouro 1-2 (366 mg/100g). Em todos os genótipos, foi observada uma diminuição no teor de compostos fenólicos após o cozimento, constatando-se que a cocção reduz o teor desses compostos nos grãos, provavelmente devido às alterações nas moléculas ocasionadas pelo aumento da temperatura, transformando esses compostos em outras substâncias.
CONCLUSÃO
A cultivar Pingo de Ouro 1-2 apresentou os maiores teores de compostos fenólicos, antes e após o cozimento, relativamente aos outros genótipos avaliados.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-024 - OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES DE MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA) POR METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA

Autores: MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; ÁUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; DEBORAH HELENA MARKOWICZ BASTO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O murici (Byrsonima crassifolia) é um fruto típico da região norte e nordeste do Brasil cuja composição revela um potencial funcional a ser investigado; o fruto é uma boa fonte de fibras alimentares, cálcio, magnésio e potássio, além de componentes antioxidantes: compostos fenólicos, ácido ascórbico e carotenoides. Seu consumo já foi associado com redução da oxidação da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) e com o aumento da atividade de enzimas antioxidantes. Contudo, os teores destes compostos podem variar consideravelmente em decorrência de fatores intrínsecos, bem como pelas condições de extração.
OBJETIVOS
Determinar as condições ótimas para maximizar a extração de compostos antioxidantes do murici.
METODOLOGIA
Ensaios preliminares conduzidos com etanol, metanol, acetona e água indicaram que o sistema água:acetona (60:40) foi o mais eficaz na extração dos antioxidantes, sendo escolhido como solvente para otimização. Foram modeladas como variáveis independentes do processo: tempo de contato entre o solvente e o fruto (T) (0 – 160 minutos), temperatura (TT) (10 – 70 °C), relação massa/volume (MV) (20 - 140 mg/mL) e concentração de acetona (A) (10 - 100%). Um planejamento composto central rotacional para 4 fatores foi executado, com 3 repetições no ponto central, totalizando 27 ensaios, e os extratos foram analisados quanto à capacidade antioxidante pelo método DPPH (2,2-diphenil-1-picrilhidrazil).
RESULTADOS
Os efeitos linear para T, lineares e quadráticos para TT e A influenciaram a capacidade antioxidante do extrato ($p<0,05$). Por meio das derivadas obtidas com o modelo matemático foram encontradas as condições ótimas para extração dos antioxidantes: 45,2% de acetona a 40°C por 52,8 minutos. A variável MV não influenciou o processo. O IC50 obtido experimentalmente para o extrato ótimo (139,00 ± 9,89 μg/mL) esteve bem próximo do valor predito pelo modelo matemático (137,65 μg/mL), comprovando a validade deste modelo para descrever o processo.
CONCLUSÃO
O uso da metodologia de superfície de resposta permitiu maximizar a extração de antioxidantes do murici. Neste processo, foi possível obter um extrato com elevada capacidade antioxidante, utilizando uma menor quantidade de solvente e tempo e temperaturas moderadas, o que possibilita economia de energia bem como menor eliminação de resíduos no ambiente.

PC-14-025 - EFEITO DO ÓLEO DE CÁRTAMO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E NO PERFIL BIOQUÍMICO DE RATAS REALIMENTADAS COM FRUTOSE

Autores: AMANDA DELLA GIUSTINA; LÍVIA B A R SILVA; JANDIR SIQUEIRA JR; IANA B R FAIRA; SANDRA R. P. AVANCINI; GERSON L FACCIN; VERA L C G TRAMONTE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O óleo de cártamo é composto principalmente por ácidos graxos ω-6. Seu uso cresceu devido ao apelo, sem comprovação científica, de que seria eficaz em reduzir tecido adiposo abdominal e melhorar o perfil lipídico e glicêmico.
OBJETIVOS
Verificar o efeito do óleo de cártamo na adiposidade abdominal e nas concentrações de glicose, colesterol e triglicerídeos de ratas realimentadas com frutose.
METODOLOGIA
Foram utilizados 24 ratos (Rattus norvegicus), albinus, Wistar, fêmeas, distribuídas em quatro grupos: Controle (C), Frutose (F), Cártamo 1 (Ca1) e Cártamo 2 (Ca2). O período experimental (17 dias) constituiu-se de: sete dias de período de adaptação; sete dias de intervenção dietética; dois dias de jejum; um dia de realimentação. O grupo C recebeu dieta AIN-93G ao longo do experimento. Os demais animais receberam dieta AIN-93G modificada conforme o grupo experimental. No período de intervenção, substituiu-se o óleo de soja por óleo de cártamo nos grupos Ca1 e Ca2. Na realimentação, usou-se frutose como fonte glicídica nos grupos F, OC1 e OC2, e óleo de cártamo como fonte lipídica no grupo Ca2. O consumo hídrico foi ad libitum à todos. Ao final do estudo, os ratos foram sacrificados por aprofundamento anestésico. O tecido adiposo peritoneal foi dissecado e pesado. O sangue foi coletado por punção cardíaca, centrifugado e o plasma utilizado para análise de colesterol e triglicerídeo por meio de kits enzimáticos comerciais. Utilizou-se ANOVA e pós-teste de Tukey, ou Kruskal-wallis, conforme a distribuição dos dados com nível de significância se $p<0,05$. Os resultados foram expressos como média±DP ou mediana e intervalo interquartil.
RESULTADOS
A glicemia apresentou reduções significativas ($p<0,001$) quando comparados os grupos Ca2 (126,0 mg/dL; 123,3-129,8) e C (161,5 mg/dL; 152,5-167-5), contudo não houve diferença significativa ao comparar com o grupo F. Em relação ao perfil lipídico, o grupo Ca1 teve aumento significativo ($p<0,05$) das concentrações de colesterol (99,3±13,3 mg/dL) e redução significativa ($p<0,001$) das concentrações de triglicérides (25,5 mg/dL; 25,3-43,2), quando comparados ao grupo F (respectivamente, 67,8±14,9 mg/dL e 115,6 mg/dL; 96,4-201,3), mas sem efeito estatisticamente significativo se comparado ao grupo C. Não houve diferença estatisticamente significativa na redução da adiposidade abdominal.
CONCLUSÃO
O óleo de cártamo não foi efetivo na redução da adiposidade abdominal, entretanto modificou positivamente o perfil bioquímicos animais realimentados com frutose.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-026 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO CUPUAÇU NO DESENVOLVIMENTO DE INTOLERÂNCIA À GLICOSE INDUZIDA POR UMA DIETA RICA EM GORDURAS E SACAROSE EM CAMUNDONGOS

Autores: HELENA DE MORAES BARROS; FRANCO MARIA LAJOLO; RUI CURI; MARIA INÉS GENOVESE
Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS-USP
Ag.Financiadora: FAPESP/ CNPQ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado que as modificações no padrão alimentar (dieta rica em gorduras saturadas e sacarose) e a redução da prática de atividade física estão associados ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. Entre estas doenças, destaca-se a obesidade que se tornou uma epidemia mundial e está associada a distúrbios metabólicos como a resistência insulínica, hipertrigliceridemia e esteatose hepática não alcóolica. Sendo assim, são necessárias formas inovadoras que minimizem o impacto destas doenças tanto no bem-estar geral, bem como nos custos com saúde. Por outro lado, estudos têm observado que compostos bioativos presentes em frutas e vegetais podem minimizar os efeitos destas doenças. O cupuaçu é uma fruta nativa da região Amazônica que apresenta compostos fitoquímicos únicos capazes de influenciar o metabolismo energético corporal.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos do extrato de compostos fenólicos do cupuaçu no desenvolvimento da resistência insulínica em camundongos alimentados com dieta com alto teor de gorduras e sacarose.
METODOLOGIA
Os camundongos da linhagem C57BL/6 foram alimentados com dieta padrão ou com dieta com alto teor de gorduras e sacarose (40% sacarose; 40% lipídios e 20% proteínas) por 65 dias. O extrato fenólico de cupuaçu foi purificado por extração em fase sólida e administrado aos camundongos por gavagem na dose de 42 µg de ácido gálico equivalente/camundongo/dia. Durante o experimento foram realizados teste de tolerância à glicose (GTT) e teste de tolerância à insulina (ITT), aferição de peso corporal e glicemia de jejum. Ao fim do experimento, foram coletados tecidos adiposos, músculo, fígado, coração e plasma.
RESULTADOS
Como esperado, os grupos alimentados com a dieta com alto teor de gordura e açúcares obtiveram um maior ganho de peso (22% do peso inicial) em relação ao grupo alimentado com dieta padrão (5% do peso inicial), mesmo quando suplementado com o extrato de compostos fenólicos (19% do peso inicial). Em relação à glicemia, o grupo alimentado com a dieta com alto teor de gorduras e sacarose apresentou GTT e ITT alterados. Já o grupo suplementado com extrato de cupuaçu apresentou resultados de GTT e ITT semelhantes aos do grupo alimentado com dieta padrão.
CONCLUSÃO
Em conclusão, apesar de não ter afetado o ganho de peso, o extrato de cupuaçu preveniu o desenvolvimento da intolerância à glicose induzido pela ingestão de dieta rica em gorduras e sacarose.

PC-14-027 - EFEITOS NUTRICIONAIS, BIOQUÍMICOS E SOBRE ESTRESSE OXIDATIVO IN VIVO DAS SEMENTES DE CHIA E DA FARINHA DESENGORDURADA DE CHIA AQUECIDAS E A TEMPERATURA AMBIENTE

Autores: SANDRA SOARES MELO; CRISTIANO KLAUS FISCHER; JÉSSICA SERONI ; NAYARA MOMM ; TAMI CRISTINA LANG; SÔNIA REGINA A. MAGALHÃES; LUCIANE COUTINHO AZEVEDO; BRUNO HOELTGEBAU GERN
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO. A chia (Salvia hispânica L.), da família das Lamiáceas, produz pequenas e numerosas sementes pretas e brancas ricas em ácidos graxos poliinsaturados, principalmente ácido linolênico (ômega 3), além de fibras, vitaminas, minerais, carboidrato e proteína, sendo esta mais elevada do que em qualquer outra fonte tradicional como aveia, cevada ou trigo.
São escassos os estudos in vivo que comprovem os benefícios da farinha desengordurada de chia, bem como da chia quando adicionada em preparações aquecidas.
OBJETIVOS. Avaliar os efeitos nutricionais, bioquímicos e sobre o estresse oxidativo in vivo das sementes de chia e da farinha desengordurada de chia aquecida e a temperatura ambiente.
METODOLOGIA. Foram estudados 30 ratos Wistar machos, divididos em cinco grupos: controle (C), semente de chia a temperatura ambiente (CTA) e a alta temperatura (CTE); farinha desengordurada de chia a temperatura ambiente (CFA) e a alta temperatura (CFE). A dieta controle (Grupo C) foi proposta de acordo com o American Institute of Nutrition (AIN93M). Os demais grupos receberam acréscimo de 15% de sementes ou da farinha desengordurada de chia na dieta AIN93M. O aquecimento foi realizado em 94 graus Celsius, similar a temperatura atingida no centro geométrico de alimentos no processo de panificação. Semanalmente foram registrados o peso corporal, consumo alimentar, ingestão hídrica, excreção urinária e fecal. Após seis semanas do experimento foi coletado o sangue para as determinações bioquímicas e de estresse oxidativo (substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico -TBARS) e órgãos e gordura epididimal para comparação entre os grupos.
RESULTADOS. O Grupo CTE teve maior consumo de alimentos na sexta semana em comparação com C, CTA e CFA, com maior ingestão de água e excreção urinária. Peso corporal, peso dos órgãos, gordura epididimal, glicose, alanina aminotransferase, aspartato aminotransferase, creatinina e uréia não diferiram entre os grupos.
Todos os tratamentos foram eficazes no aumento da excreção fecal em cerca de 150% comparado com o Grupo C ($p < 0,05$).
Quando comparado ao Grupo C, as concentrações séricas de colesterol total foram menores nos Grupos CTE e CFE e triglicérides nos Grupos CTE e CFA.
O Grupo CFA teve a menor média de TBARS no plasma comparado ao Grupo C.
CONCLUSÃO. Todos os tratamentos estudados apresentaram benefícios para a saúde, quando incluídos na dieta de ratos saudáveis. Estes resultados são promissores para a utilização deste grão na promoção da saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-028 - CARACTERIZAÇÃO DO FRUTO DA UVAIA (EUGENIA UVALHA CAMBESS) E SEU EFEITO NA ALTERAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA HIPERCOLESTEROLEMIANTE

Autores: JULIANA MÁRCIA MACEDO LOPES; NARA NUNES LAGE; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: UFOP; CNPQ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A uvaia (Eugenia uvalha Cambess) é uma espécie da família Mirtaceae, nativa do Brasil. Estudos recentes demonstram que este fruto é fonte de compostos bioativos, como por exemplo, o ácido ascórbico e carotenoides, além de possuir uma elevada capacidade antioxidante in vitro.
OBJETIVOS
Verificar a efetividade da dieta em promover a hipercolesterolemia, caracterizar o fruto da uvaia e avaliar o efeito do seu extrato sobre a alteração do perfil lipídico de ratas alimentadas com uma dieta hipercolesterolêmica.
METODOLOGIA
Em uma amostra dos frutos da uvaia foram feitas medidas de peso do fruto inteiro, peso das sementes e peso da polpa. O extrato da uvaia foi obitido através da compressão dos frutos em uma gaze limpa. Trinta e duas ratas Fisher, foram divididas em quatro grupos: Grupo controle (C) (dieta padrão AIN-93M); grupo controle e extrato de uvaia (CUv) (dieta padrão AIN-93M + 2 ml de extrato de uvaia/dia; grupo hipercolesterolêmico (H) (dieta 25% de óleo de soja e 2 % de colesterol) e grupo hipercolesterolêmico e extrato de uvaia (HUv) (dieta 25% de óleo de soja e 2 % de colesterol + 2 ml de extrato de uvaia/dia). O colesterol total foi estimado no 14º e no 28º dia de experimento. Após 10 semanas, os animais foram anestesiados e eutanasiados. As seguintes dosagens bioquímicas foram realizadas: colesterol total, triacilglicerol, colesterol-HDL e a concentração do colesterol não-HDL (colesterol VLDL e LDL) foi calculada a partir da diferença entre o colesterol total e o colesterol HDL.
RESULTADOS
O peso médio dos frutos inteiros, polpa mais a casca e da semente foi de 26,1 ± 6,0; 22,0 ± 4,5 e 3,8 ±1,9 respectivamente. O rendimento do extrato da uvaia foi de 65,5 %. Níveis de colesterol total no 14º dia e 28º dia foram maiores nos animais do grupo hipercolesterolêmico quando comparado ao controle. Para o perfil lipídico nossos resultados indicaram um efeito do extrato de uvaia nos níveis de colesterol total, sendo que este diminuiu significantemente no grupo HUv quando comparado ao grupo H. A fração HDL diminui nos grupos que receberam a dieta hipercolesterolemiante (H e HUv), as frações não- HDL diminuíram significantemente no grupo HUv em relação ao grupo H e os triglicérides aumentaram no grupo C.
CONCLUSÃO
A dieta hipercolesterolemiante foi efetiva em aumentar o colesterol dos animais experimentais e o extrato de uvaia exerceu um efeito hipocolesteromiante significativo no grupo HUv.

PC-14-029 - PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE O ESTÁGIO CURRICULAR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

Autores: ANDREA D AGOSTO TOLEDO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA; FERNANDA NASCIMENTO PEREIRA; MARIA CAROLINA B C VON ATZINGEN
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Uma das áreas onde a atuação do nutricionista tem sido frequentemente requerida é a de produção de refeições, segundo setor que mais emprega profissionais. Sendo o estágio fundamental para a formação do estudante, é importante conhecer a opinião destes sobre a importância do estágio na área.
OBJETIVOS
Identificar a percepção de graduandos sobre a relevância do estágio curricular em Alimentação e Nutrição Institucional (ANI) para a formação profissional.
METODOLOGIA
Estudo exploratório de abordagem qualitativa, com estudantes do último ano de um curso de Nutrição, do município de São Paulo, que realizaram estágio curricular em ANI, em 2012. Utilizou-se questionário para coleta de dados referentes às percepções no campo cognitivo. A análise foi feita pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), que propõe organizar depoimentos em discursos-síntese como expressão de um pensamento coletivo a partir de três figuras metodológicas: Ideia Central (IC), Expressões-Chave (ECH) e o DSC.
RESULTADOS
Participaram 29 estudantes, sendo 86% mulheres. A partir dos relatos, foram obtidas dez categorias de ICs, ordenadas de acordo com a frequência em que ocorreram nas respostas: (A) possibilitar a vivência e experiência na área de ANI (55%); (B) ampliar o conhecimento sobre a atuação em ANI (52%); (C) colocar em prática a teoria aprendida durante a graduação (28%); (D) entrar em contato e preparar-se para o mercado de trabalho (24%); (E) reconhecer a importância da atuação do nutricionista nesta área (21%); (F) aprender na prática o que não pode ser ensinado na teoria (21%); (G) por ser a área que mais emprega (14%); (H) ajudar na escolha do futuro profissional (10%); (I) a experiência é relativa, pois são diversas as áreas de atuação do nutricionista dentro da ANI (7%) e, (J) a área de ANI é meu maior interesse na Nutrição (3%). Ao analisar os DSCs com maior frequência, observa-se que, para os estudantes, a experiência prática do estágio curricular em ANI, a ampliação de seus conhecimentos sobre prática profissional e a oportunidade de conciliar a teoria aprendida na graduação com a prática, são os principais fatores que colaboraram para sua formação profissional. Vale destacar que 21% dos estudantes reconheceram a importância da atuação do nutricionista nesta área após realização do estágio.
CONCLUSÃO
Foi possível perceber que os estudantes de Nutrição valorizam o estágio curricular em ANI, contribuindo positivamente para sua formação e escolha profissional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-14-030 - ESTRATÉGIAS MATERNAS PARA CONTROLE DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL E A PERCEPÇÃO DAS MÃES EM RELAÇÃO AO PESO DE SUAS FILHAS

Autores: TELMA MARIA BRAGA COSTA; CAROLINA OLIVEIRA FRATTI; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA; MARIA FERNANDA LAUS
Instituição: UNAERP/FFCLRP-USP
Ag.Financiadora: UNAERP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Estudos internacionais têm demonstrado que as percepções dos pais acerca do peso dos filhos pode incitar o controle da alimentação infantil.
OBJETIVOS
Avaliar atitudes e práticas das mães sobre estratégias para controlar a alimentação de suas filhas, considerando o estado nutricional e a percepção das mães em relação ao peso das crianças.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 102 meninas regularmente matriculadas em escolas particulares da cidade, com idade variando entre 7 e 12 anos, e suas respectivas mães (n = 204). As crianças tiveram seu peso e altura aferidos na própria escola e, às mães, foi entregue o Questionário de Alimentação da Criança (QAC), via correspondência. Para o presente estudo, foram avaliados quatro fatores do instrumento: percepção de peso da criança, restrição, pressão para comer e monitoramento.
RESULTADOS
Metade das meninas estava com peso dentro da faixa de normalidade (52,84%), 2,94% (n = 3) estavam abaixo do peso, 21,57% (n = 22) com sobrepeso e 22,55% (n = 23) apresentaram obesidade. Por meio de um teste Qui-quadrado, foi possível observar uma diferença significativa entre essa classificação e a percepção das mães em relação o peso real das crianças ($c2 = 71,42$; $df = 9$; $p < 0,001$). De maneira geral, as mães não foram capazes de identificar corretamente a condição de suas filhas, especialmente aquelas cujas crianças estavam acima do peso. Com relação às atitudes e práticas das mães sobre a alimentação das crianças, uma ANOVA de duas vias demonstrou um efeito significativo de percepção sobre o peso da criança nos fatores "Restrição" [$F(3, 101) = 4,05$; $p < 0,001$], "Pressão para Comer" [$F(3, 101) = 4,60$; $p < 0,001$] e "Monitoramento" [$F(3, 101) = 6,31$; $p < 0,001$], mas não um efeito de estado nutricional. Além disso, foi observada uma correlação significativa entre esta percepção e a pontuação em cada um dos fatores: "Restrição" ($r = 0,40$; $p < 0,001$), "Pressão para comer" ($r = -0,33$; $p < 0,001$) e "Monitoramento" ($r = 0,36$; $p < 0,001$).
CONCLUSÃO
As atitudes e práticas das mães para controlar a alimentação de suas filhas foram diretamente relacionadas à percepção destas sobre o peso das crianças, mas não ao peso real das meninas. Considerando que mais da metade das mães demonstrou uma percepção inacurada do peso real de suas filhas, estas práticas podem trazer consequências negativas à saúde destas crianças.

PC-16-001 - INGESTÃO CALÓRICA REDUZIDA AUMENTA A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DO PLASMA EM ADULTOS JOVENS APARENTEMENTE SAUDÁVEIS

Autores: KIRIAQUE BARRA BARBOSA; JOSÉ LUIZ MARQUES ROCHA; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP; JOSEFINA BRESSAN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Ag.Financiadora: FAPEMIG/CAPES
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O estresse oxidativo vem sendo associado aos componentes do risco cardiometabólico. No entanto, existem lacunas de conhecimento a respeito do desenvolvimento deste processo em indivíduos clinicamente saudáveis.
OBJETIVOS
O presente estudo se propôs a investigar, em indivíduos jovens e aparentemente saudáveis, as possíveis associações existentes entre a CAT do plasma e os parâmetros antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal, com amostragem por conveniência composta por avaliados 161 indivíduos (91 mulheres e 65 homens, com idade de 23.1 ± 3.5 anos e IMC de 22.0 ± 2.9 kg/m2). Foram avaliados parâmetros antropométricos, bioquímicos, clínicos, dietéticos, além da capacidade antioxidante total do plasma (CAT). Foi realizada analise estatística para comparar os grupos categorizados pela mediana da CAT (Mann-Whitney-U ou Qui-quadrado-$\chi 2$); rastrear a associação entre CAT e as demais variáveis de interesse (Spearman). Modelos de regressão linear simples foram utilizados para identificar os fatores preditivos da CAT. Foi adotado nível de significância estatística de 5 % de probabilidade. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o software SAS sistema versão 8.0 para Windows.
RESULTADOS
Indivíduos cujos valores da CAT estavam acima da mediana (> 1.60 mM) demonstraram maiores níveis séricos de LDL-c e maior relação colesterol total/fração HDL-c (índice aterogênico). Ingestão diária calórica e de macronutrients foram menores entre os indivíduos com maiores níveis de CAT. Em análise de regressão linear simples, a ingestão diária de calorias (kcal/kg de peso corporal) e de carboidrato (g/kg de peso corporal), exerceram efeito preditivo negativo sobre os níveis de CAT.
CONCLUSÃO
Em adultos jovens e aparentemente saudáveis, a CAT não esteve associada a parâmetros antropométricos e de composição corporal. No entanto, a redução da ingestão diária de calorias (kcal/kg de peso corporal) e de carboidratos (g/kg de peso corporal) conseguiu predizer o aumento da CAT do plasma. Assim, o nível de ingestão calórica foi o primeiro fator a atuar na modulação da CAT do plasma, antes de se estabelecer desvios antropométricos, de composição corporal e/ou metabólicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-002 - BIODISPONIBILIDADE DO ÁCIDO PROTOCATECÚICO E POTENCIAL FORMAS BIOATIVAS EM MODELO ANIMAL

Autores: NEUZA M.A. HASSIMOTTO; SARA DE SISTO LIMA; FRANCO MARIA LAJOLO
Instituição: FCF-USP, NAPAN-USP, FORC-CEPID
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/14514-0
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O ácido protocatecúico (APC) é um ácido fenólico e um dos principais metabólitos oriundos da degradação de antocianinas pela ação da microflora. Os benefícios associados a uma dieta rica em antocianinas pode ser devido, não somente à sua absorção em sua estrutura nativa, mas pela formação e absorção de ácidos fenólicos a partir de sua degradação pela microbiota. Como pouco se sabe sobre a biodisponibilidade do APC, é difícil estimar qual a sua real contribuição nos possíveis benefícios à saúde atribuídos à ingestão de antocianinas e de ácidos fenólicos.
OBJETIVOS
Estudar a biodisponibilidade do APC, em modelo animal, e avaliar a capacidade antioxidante decorrente de sua ingestão.
METODOLOGIA
O APC foi administrado a ratos Wistar macho (~200g) na concentração de 40 mg/Kg peso corpóreo, por gavagem (n=8 ratos/tempo). Amostras de sangue foram coletadas nos tempo zero, 15 min, 30 min, 1h, 2h e 4h após a administração. Os metabólitos foram quantificados no plasma após separação em fase sólida por CLAE-DAD e identificados por LC-ESI-MS/MS. A capacidade antioxidante foi avaliada pelos métodos DPPH e ORAC. Comissão de ética da FCF-USP (protocolo CEUA 303/2011).
RESULTADOS
Após a administração oral do APC foram identificados no plasma por LC-ESI-MS/MS, 9 compostos, dentre estes o APC apresentando íon molecular [M-H]- 153 e fragmento m/z 109, e o ácido vanílico (AV) apresentando íon molecular [M-H]- 167, conjugado metilado do APC, com fragmento MS2 m/z 153, 123 e 109. Os demais picos foram identificados como o APC e AV apresentando dois tipos de conjugação, conjugados ao ácido glucurônico e à glicina. A Cmáx. foi observada foi entre 15 e 30 min após administração do APC (30-33µg APC eq. e 20 µg AV eq./mL plasma), não sendo detectado após 4h. A AAC0-4h foi de 122 µg. h/mL plasma, o que correspondeu a 939 µg absorvido ou 12% to total de APC administrado. Destes, o APC contribuiu com 40%, AV com 20%, derivados glucuronidados e conjugados a glicina do APC e AV com 21 e 20%, respectivamente. A capacidade antioxidante total do plasma avaliada pelos dois métodos aumentou significativamente ($p<0,05$) entre 15 e 30 min, coincidente com a detecção dos metabólitos do APC, e retornando ao valor basal após 4h.
CONCLUSÃO
O APC sofre alta metabolização por enzimas de fase II, principalmente metilação e conjugação com o ácido glucurônico e à glicina. A presença destes metabólitos eleva a capacidade antioxidante plasmática o que pode ser benéfica à saúde.

PC-16-003 - OS EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO NO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO POR EXERCÍCIO FÍSICO EXAUSTIVO

Autores: MONIKE GARLIPP-PICCHI; NUNO FRADE DE SOUSA; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR
Instituição: CLÍNICA MÉDICA - FMRP/USP
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 142469/2011-4
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A suplementação antioxidante tem sido utilizada na tentativa de reduzir o estresse oxidativo(EO) resultante da prática de exercícios vigorosos, oferecendo suporte ao sistema antioxidante endógeno, já que os mecanismos normais de defesa do corpo podem não ser suficientes para lidar adequadamente com o aumento da produção de Espécies Reativas de Oxigênio(EROs).
OBJETIVOS
O presente estudo visa avaliar os efeitos da suplementação de ácido ascórbico nos biomarcadores de EO induzido por exercício físico exaustivo.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 13 homens fisicamente ativos, que foram submetidos a um protocolo de exercício exaustivo, randomizados duplo cego em 2 fases (placeboXsuplemento). Na fase suplemento eles ingeriram 500mg de vitamina C por dia, durante 7 dias, antes da realização do protocolo exaustivo, e na fase placebo eles ingeriram por 7 dias placebo antes do mesmo protocolo. Foram colhidas amostras de sangue antes do exercício, logo após, 1h, 2h, 4h e 24h após o exercício para determinação dos biomarcadores de EO.
RESULTADOS
Com uso de suplemento de vitamina C as concentrações séricas dos antioxidantes, α-tocoferol, retinol e glutationa reduzida(GSH) são menores, enquanto com uso de placebo estes antioxidantes estão em concentrações maiores e são consumidos para combater as EROs formadas pelo exercício exaustivo apartir de 1 hora após o término do exercício. O uso adicional de vitamina C é capaz de manter maiores níveis de vitamina C sérica e maior capacidade antioxidante(FRAP) até 4 horas após o exercício. O ácido úrico não apresentou diferença significativa e seu uso foi poupado por outros antioxidantes nas 2 fases. As 2 situações conseguem combater as EROs formadas pelo exercício exaustivo, já que os marcadores de peroxidação lipídica(MDA, TBARS e FOX) não aumentaram após o exercício em nenhuma das intervenções, não houve aumento de oxidação protéica(AOPP) e os marcadores de lesão hepática(TGO), lesão muscular(CK) e tecidual(LDH) se comportaram de maneira igual com ou sem uso de vitamina C, houve aumento de lesão hepática e muscular após o exercício. Com uso de vitamina C os indivíduos apresentaram menores concentrações séricas de MDA até 4 horas após o exercício.
CONCLUSÃO
A vantagem do uso adicional de ácido ascórbico é a maior proteção antioxidante desde o ínicio do exercício, já que apresenta maiores concentrações séricas de vitamina C e maior capacidade antioxidante(FRAP); o menor grau de peroxidação lipídica, avaliado pelo MDA; e o menor recrutamento de GSH intracelular.

PC-16-004 - ALFA-TOCOFEROL ESTÁ INVERSAMENTE ASSOCIADO COM A LDL ELETRONEGATIVA EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA

Autores: ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; DIANA GABRIELA FERNANDEZ ESTEVEZ; LIANIA ALVES LUZIA; PATRÍCIA HELEN DE CARVALH RONDÓ; NAGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/19207-6; 2011/15590-2
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O câncer de mama está associado à intensa geração de radicais livres e, possivelmente, contribui para as modificações oxidativas em biomoléculas como lipoproteínas (LDL). Nesse contexto, a biodisponibilidade do alfa-tocoferol pode representar uma importante via de proteção antioxidante em estruturas lipossolúveis.
OBJETIVOS
Avaliar a biodisponibilidade plasmática de alfa-tocoferol e avaliar a possível correlação com o conteúdo de lipoproteína de baixa densidade eletronegativa (LDLm) em mulheres com câncer de mama.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, com 114 mulheres com recente diagnóstico de câncer de mama selecionadas no Ambulatório de Mastologia de um Hospital geral, nos anos de 2011 a 2012. Foram realizadas as avaliações sociodemográficas, clínicas (estadiamento tumoral, antecedentes familiares, estado de menopausa, tabagismo, uso de medicamentos), antropométricas (peso, altura, IMC) e de composição corporal (%Massa Gorda - %MG) por impedância bioelétrica. Após jejum de 12h foram obtidas alíquotas de sangue e a partir do plasma foi analisada a concentração de LDLm por meio de ELISA sanduíche, utilizando anticorpos monoclonais e a concentração de alfa-tocoferol analisada por HPLC. Os métodos foram previamente validados e contaram com padrões interno e externos. Foi realizado teste Kolmogorov-Smirnov para avaliação da normalidade das variáveis. A análise inferencial envolveu o teste de correlação de Spearman e modelo de regressão linear com a utilização do pacote estatístico SPSS versão 17.0. Considerou-se $p < 0,05$, como nível significativo dos testes.
RESULTADOS
As pacientes apresentaram o seguinte perfil: 50% estavam na pré-menopausa, 63,2% apresentavam estadiamento tumoral entre I e II, idade média de 50,6 (11,4) anos, IMC de 27,8 (4,5) kg/m² e %MG de 35,5 (4,9) %. O alfa-tocoferol e LDLm apresentaram mediana e intervalo interquartis de 10,9 (9,3 – 13,1) umol/L e 2,3 (1,3 – 4,7) U/L, respectivamente. Houve correlação negativa entre concentrações de alfa-tocoferol e LDLm plasmáticas (-0,233; p=0,016). Após processo de modelagem ajustado pelo IMC, as variáveis apresentaram associação significativa com β = -0,894 (-1,572; -0,26 e R^2=0,044.
CONCLUSÃO
O alfa-tocoferol apresentou relação inversa com a concentração de LDLm plasmática.

PC-16-005 - SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES PODE REDUZIR INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO PROTÉICO EM PACIENTES TRATADOS POR HEMODIÁLISE

Autores: ANDRESA MARQUES MATTOS; LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; LARISSA RODRIGUES ANGÉLOCO; PAULA PAYÃO OVÍDIO; JOSÉ ABRÃO CARDEAL DA COSTA; PAULA GARCIA CHIARELLO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Em pacientes tratados por hemodiálise (HD) são comuns o estado inflamatório crônico e o estresse oxidativo, situações que contribuem para o quadro de morbi-mortalidade nesses pacientes, e que podem ser minimizados pelo uso de vitaminas antioxidantes.
OBJETIVOS
Portanto o objetivo foi avaliar os efeitos de suplementações vitamínicas (C e E) em marcadores inflamatórios e de oxidação proteica, em pacientes tratados por HD.
METODOLOGIA
Foram avaliados 50 indivíduos em HD, de ambos os sexos, que foram suplementados durante 3 meses com: VitC (n=16 – 300mg de VitC), VitE (n=17 – 200UI de α-tocoferol) e VitCE (n=17 - 300mg de VitC+200UI α-tocoferol). Foram avaliadas concentrações séricas de antioxidantes (Vitamina C e α-tocoferol), marcadores inflamatórios (IL-6 e TNF-α) e oxidação proteica (AOPP), nos grupos, por modelo de regressão linear de efeitos mistos.
RESULTADOS
As concentrações de vitamina C aumentaram nos grupos VitC (basal - 2,57±1,33mg/dL, final - 3,74±1,68mg/dL; p<0,001) e VitCE (basal - 1,89±0,80mg/dL, final - 3,93±1,34mg/dL; p=0,001), porém para valores de α-tocoferol não foram observadas diferenças nos 3 grupos de estudo. As concentrações de IL-6 diminuiram no grupo VitCE (basal - 9,22±31,21pg/mL, final - 2,03±2,97pg/mL; p=0,047) e as de AOPP caíram para os grupos VitC (basal - 28,45±11,32µmol/L, final - 17,14±3,20µmol/L; p<0,001) e VitE (basal - 23,79±12,96µmol/L, final - 17,25±3,61µmol/L; p=0,006).
CONCLUSÃO
Considerando que o estresse oxidativo e inflamação são fontes de morbi-mortalidade nesses pacientes, a suplementação de vitaminas antioxidantes pode ser eficiente em minimizar estas situações.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-006 - FATORES MOTIVACIONAIS, ANTECEDENTES FAMILIARES E HÁBITOS ALIMENTARES SÃO PREDITORES INDEPENDENTES DE INDICADORES DE ADIPOSIDADE EM SUJEITOS COM RISCO CARDIOVASCULAR (PROCARDIO-UFV)

Autores: HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; CAMILA HORTA G RODRIGUES; HELLEN ABREU DA SILVA; VANESSA FIALHO LOPES; LÍLIAN MENDONÇA FERREIRA; LAURA LUÍZA MENEZES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O acúmulo excessivo de gordura na região abdominal, bem como altos índices de massa corporal se relacionam com diversas disfunções metabólicas e estão associados com o maior risco de morbimortalidade.
OBJETIVOS
Verificar os fatores que melhor explicam o índice de massa corpora (IMC) e o perímetro da cintura (PC) em sujeitos com risco ou portadores de doença cardiovascular.
METODOLOGIA
Esse estudo transversal incluiu 117 indivíduos (49 homens e 68 mulheres), adultos (idade: 43 ± 16 anos; IMC: 28,5±5,1 kg/m², PC: 96,3±13,3 cm), usuários do Programa de Atenção à Saúde Cardiovascular da Universidade Federal de Viçosa (PROCARDIO-UFV). Foram coletados dados sobre características gerais (sexo e idade), história clínica (motivo da consulta, antecedentes familiares e iniciativa de procura ao atendimento) e comportamento alimentar, como uso de açúcar ou adoçante nas preparações, tipo de gorduras (origem animal ou vegetal) e consumo de álcool, usando questionário previamente estruturado. Os pacientes também foram submetidos à avaliação antropométrica (peso, altura e PC na cicatriz umbilical). O teste de regressão linear foi realizado para análise no programa SPSS v.17.0, mantendo no modelo aquelas variáveis com p≤ 0,25.
RESULTADOS
Entre as variáveis estudadas, sexo, idade, perda de peso como motivo da consulta, uso de açúcar nas preparações, consumo de bebida alcoólica, busca do atendimento nutricional por iniciativa própria, e a obesidade da mãe explicam a variação do IMC e do PC em 43,6 (p<0,01) e 42,5 % (p<0,01), respectivamente. Ademais, sexo (ß= -0,253, p=0,004), idade (ß=0,205, p=0,019), vontade de perder peso (ß=0,539, p< 0,001), iniciativa própria na busca do apoio nutricional (ß= -0,318, p=0,001) e obesidade materna (ß=0,185, p=0,037) foram fatores independentes para para IMC, enquanto que as variáveis sexo (ß= -0,427, p<0,001), idade (ß=0,307, p=0,001), vontade de perder peso (ß=0,451, p<0,001) e iniciativa própria (ß= -0,232, p=0,011) foram fatores independentes para PC.
CONCLUSÃO
Nesse estudo transversal, fatores motivacionais para a procura da orientação nutricional, obesidade materna e hábitos alimentares foram preditores independentes dos valores de IMC e PC em pacientes com risco cardiovascular, corroborando a complexidade da etiologia do ganho de peso no grupo estudado. Nossos resultados ainda indicam a necessidade de uma anamnese clínica e alimentar detalhada no atendimento do paciente com risco cardiovascular.

PC-16-007 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO, APETITE E CONSUMO ALIMENTAR AD LIBITUM EM MULHERES OBESAS COM E SEM RESISTÊNCIA A INSULINA

Autores: FERNANDA R. O. PENAFORTE; CAMILA C JAPUR; ROSA W DIÉZ-GARCIA; PAULA G CHIARELLO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A insulina é considerada um hormônio regulador da ingestão alimentar e da homeostase energética. A obesidade central está intimamente relacionada com as alterações no desempenho das funções da insulina, o que pode favorecer o consumo alimentar excessivo, o ganho de peso e as alterações metabólicas associadas.
OBJETIVOS
Comparar parâmetros antropométricos, bioquímicos e do apetite, além do consumo alimentar ad libitum em mulheres obesas com e sem resistência a insulina (RI), após a ingestão de uma refeição rica em gordura.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 33 mulheres obesas, com idade média de 35 ± 6 anos. Para a antropometria, foram avaliados peso (P), altura, (A), cálculo do IMC (kg.m-2), massa gorda (MG, em %), e as circunferências abdominal, do quadril, tronco e pescoço (CA, CQ, CT e CP, respectivamente). Os exames bioquímicos incluíram dosagens do GIP, GLP-1, glicemia, insulina e triglicérides (TG). Todas as análises foram realizadas nos tempos 0 (basal), 30, 60, 90, 120, 150 e 180 minutos após a ingestão de um desjejum rico em gordura. Este desjejum foi composto por 1 pão francês com 15g de margarina e 20g de queijo prato, e 150ml de leite integral com café (414kcal, com 50% de lipídios). Para avaliar o consumo alimentar ad libitum, 3 horas após o desjejum, foi oferecido às participantes o almoço, composto por macarrão a bolonhesa. Escalas visuais analógicas, utilizadas para avaliar a fome e a saciedade, foram aplicadas antes do consumo do desjejum, e em intervalos de 30 minutos, até que se completasse um período total de 3 horas (mesmos intervalos das análises bioquímicas). A classificação da RI foi feita com a utilização associada dos critérios de QUICKI (≤ 0,33), HOMA (≥ 2,6) e insulina basal (≥ 12 µU/ml).
RESULTADOS
As mulheres com RI, comparadas aquelas sem RI, apresentaram valores significativamente maiores de P (96±12kg x 85±10kg, p=0,01), IMC (36±3kg.m-2 x 34±3 kg.m-2, p=0,04), CA (113±10cm x 105±7cm, p=0,03), CT (107±6cm x 102±6cm, p=0,03) e CP (38±3cm x 36±4cm, p=0,04). Foi também observado que os níveis basais de TG foram significativamente maiores no grupo com RI (145±88 x 89±29mg.dl-1, p=0,01), assim como a área sob a curva da insulina, glicose e TG. Para os demais parâmetros, não foram observadas diferenças entre os grupos.
CONCLUSÃO
A RI em mulheres obesas está associada com a distribuição preferencial da gordura na região superior do corpo, porém não influenciou a fome, a saciedade e o consumo alimentar ad libitum.

PC-16-008 - COMPARAÇÃO DAS EQUAÇÕES PREDITIVAS DE GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA

Autores: FERNANDA RAMOS; BRUNA RUBI RAMIRES; FÁBIO LERA ORSATTI; LUCIENE DE SOUZA VENÂNCIO; ERICK PRADO DE OLIVEIRA
Instituição: DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA - UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC) é uma doença que aumenta o gasto energético de repouso (GER) principalmente por causa do maior esforço respiratório. O aumento do gasto energético pode levar o paciente à desnutrição, caso esse gasto não seja corretamente estimado. O GER corresponde a 60 a 75% do gasto energético total e para estimá-lo há algumas fórmulas, que apresentam algumas limitações.
OBJETIVOS
Comparar o GER estimado por equações com a calorimetria indireta em indivíduos portadores de DPOC.
METODOLOGIA
Foram avaliados 20 indivíduos, acima de 60 anos de idade e portadores de DPOC. A avaliação antropométrica foi realizada por meio do peso e estatura, com posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e circunferência abdominal. Foi realizada bioimpedância para determinar o percentual de gordura corporal e quantidade de massa muscular (kg). O índice de massa muscular também foi calculado dividindo a massa muscular pela altura ao quadrado. Foi realizada a calorimetria indireta para a determinação do GER. Além disso, o GER foi calculado pelas seguintes equações: Mifflin et al (1990), Harris & Benedict (1919), FAO/WHO/UNU (1985) (WHO 1 - somente peso e WHO 2 - peso e estatura) Owen et al (1987 e 1986) e de Oliveira (2011) . Para comparar as equações foi utilizada ANOVA one-way e Scheffe post-hoc. Para correlacionar os valores de GER das equações com o valor da calorimetria indireta foi utilizada a correlação de Pearson. Foi utilizado o programa SAS, versão 9.1. Foi adotado o nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Todas as equações, exceto "de Oliveira et al (2011)", subestimaram os valores de GER, quando comparados com a calorimetria indireta (Calorimetria indireta = 1643±383kcal; Mifflin= 1243±197kcal ($p<0,05$), Harris & Benedict (1919)=1237,3±161kcal ($p<0,05$), WHO 1=1300±144kcal ($p<0,05$), WHO2=1322±131kcal ($p<0,05$), Owen=1453±171kcal ($p<0,05$) e de Oliveira=1572,2±213kcal ($p>0,05$)). Os valores de GER obtidos pela calorimetria indireta apresentaram correlação positiva com todas as equações, exceto com a de Harris & Benedict (Miflin et al r= 0,53, WHO 1 r = 0,45, WHO2 r = 0,46, OWEN r = 0,53 e de Oliveira r = 0,51; $p<0,05$).
CONCLUSÃO
Todas as equações subestimaram o gasto energético dos indivíduos com DPOC, com exceção da equação proposta por nosso grupo (de Oliveira et al, 2011). Mais estudos são necessários utilizando a nossa equação para futura validação e utilização nestes pacientes

PC-16-009 - CONCENTRAÇÃO DE SELÊNIO (SE) ERITROCITÁRIO É PREDITORA DE MORTALIDADE EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO

Autores: NARA ALINE COSTA; MARIANA PEREIRA DORNA; ANA LÚCIA GUT; PAULA SCHIMIDT AZEVEDO; LEONARDO ANTONIO ZORNOFF; SÉRGIO ALBERTO PAIVA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI
Instituição: FMB/ UNESP BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Durante a sepse há aumento do estresse oxidativo, com redução dos estoques corporais de Se e menor atividade da GPx1, com evolução dos pacientes para falência de múltiplos órgãos e óbito.
OBJETIVOS
Determinar a influência da concentração de Se no plasma, eritrócitos e atividade da GPx1 sobre o tempo de internação hospitalar e mortalidade na UTI.
METODOLOGIA
Foram avaliados pacientes com choque séptico de ambos os sexos e maiores de 18 anos, admitidos em UTI adulto. Foram coletados dados demográficos, clínicos, laboratoriais, escores de gravidade (APACHE II e SOFA)e realizada as dosagens de Se no plasma, eritrócitos e atividade eritrocitária da GPx1. Foram registrados o tempo de internação na UTI, hospitalar e a mortalidade. As variáveis categóricas foram analisadas pelo teste de c2. As variáveis contínuas foram analisadas pelo teste t de Student. Para predição do tempo de internação foi utilizada a regressão linear múltipla e para predição da mortalidade a regressão logística multivariada. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliados 110 pacientes, com idade média de 58 + 16 anos, sendo 63% do sexo masculino, a mediana do tempo de internação na UTI e hospitalar foi de 9 (5-15) e 18 (11-34) dias respectivamente e a taxa de mortalidade na UTI foi de 55%. Os pacientes apresentaram concentração média de Se no plasma e eritrócitos de 23,37 + 8,99 e 32,83 + 11,89µg/l respectivamente e a mediana da atividade da GPx1 foi de 30,56 (23,98 – 38,41)U/gHb. Todos os pacientes foram deficientes em Se, no entanto, apenas 25% tiveram atividade da GPx1 reduzida. Não houve associação da concentração de Se no plasma, eritrócitos e atividade da GPx1 com o tempo de internação hospitalar e na UTI. Maiores valores de APACHE II, albumina e creatinina estiveram relacionados à maior concentração de Se eritrocitário. Em relação à mortalidade, esta esteve associada com maiores valores de lactato, uréia, APACHE II e SOFA e menores valores de albumina e tempo de internação hospitalar e na UTI. Na análise de regressão logística multivariada ajustada por idade, gênero e APACHE II, o Se eritrocitário foi preditor da mortalidade dos pacientes (OR:0,922; IC95%:0,880-0,967; p:<0,001).
CONCLUSÃO
Concentração de Se eritrocitário é preditora de mortalidade em pacientes com choque séptico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-010 - GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS E SUPER-OBESAS ANTES E SEIS MESES APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: ANA CLARA MARCONI MUGNAI; CAROL RODRIGUES; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; FLÁVIA ANDREIA MARIN; KARINA RODRIGUES QUESADA; IRINEU RASERA JÚNIOR; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA
Instituição: UNESP- BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A cirurgia bariátrica é considerada um tratamento eficaz na obesidade grave, porém, as modificações da composição corporal após a cirurgia, decorrentes da rápida perda de peso e do déficit calórico e proteico, podem levar à redução do gasto energético de repouso (GER).
OBJETIVOS
Avaliar o GER medido por calorimetria indireta antes e seis meses após a cirurgia bariátrica em mulheres obesas mórbidas e super-obesas.
METODOLOGIA
Foi comparado o GER de 31 mulheres obesas mórbidas e 18 super-obesas, com idades entre 25 e 45 anos, submetidas à derivação gástrica em Y de Roux. Consideraram-se obesas mórbidas quando o índice de massa corporal foi maior ou igual a 40 kg/m2 e super-obesas maior ou igual a 50 kg/m2. As variáveis analisadas antes e seis meses após a cirurgia foram: peso atual, massa magra (MM) e GER. O GER foi medido pela calorimetria indireta (MetaCheck modelo 7100) e a MM pela bioimpedância elétrica. O GER foi avaliado pelos valores absolutos e relativos, este último obtido por unidade de massa corporal (GER/peso) e por unidade de massa magra (GER/MM), expresso em kcal por quilograma (kg) de peso ou de MM. Foi realizada a análise de variância pelo teste ANOVA seguida do teste Tukey. O nível de significância considerado foi 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
A perda média do excesso de peso nas obesas mórbidas foi 56% e nas super-obesas 40,4% ($p<0,01$). Para os dados absolutos, notou-se redução do GER no pós-operatório tanto nas obesas mórbidas (GER no pré= 1809 kcal, pós= 1493 kcal, $p<0,01$) quanto nas super-obesas (GER no pré=2037 kcal; pós= 1646 kcal, $p<0,01$). No entanto, ao comparar os valores relativos, houve aumento da razão GER/peso no pós em relação ao pré nas obesas mórbidas (pré=16 kcal/Kg de peso; pós=18 Kcal/Kg de peso, $p< 0,01$), o que não ocorreu nas super-obesas (pré=15 Kcal/Kg de peso; pós=16 Kcal/Kg de peso, $p> 0,05$). Houve diferença na razão GER/peso ao comparar o pós-operatório das mulheres obesas mórbidas e super-obesas ($p<0,05$). Em relação à razão GER/MM, observou-se nas obesas mórbidas 32 kcal/MM no pré e 31 kcal/MM no pós, e nas super-obesas uma razão de 34 kcal/MM no pré e 31 kcal/MM no pós ($p>0,05$).
CONCLUSÃO
Após seis meses de cirurgia, observou-se aumento do GER nas obesas mórbidas e não nas super-obesas, quando observado os valores relativos, não confirmando a hipótese de hipometabolismo consequente à restrição alimentar da cirurgia nas mulheres obesas mórbidas, porém com menor adaptação por parte das super-obesas.

PC-16-011 - PREVENÇÃO DA ANEMIA FERROPRIVA ATRAVÉS DE UMA INTERVENÇÃO COMUNITÁRIA: IMPACTO DE UM SUPLEMENTO ENRIQUECIDO COM FERRO E EFETIVIDADE DE AÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

Autores: ELIANA P. VELLOZO; JOSEFINA A P BRAGA; MAURO FISBERG
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A OMS estima que a anemia afeta 46% de crianças e adolescentes no mundo, sendo a maioria dos casos por deficiência de ferro. No Brasil, pesquisas regionais mostram variações de 15% a 68,8% em escolas e creches. A suplementação profilática com sulfato ferroso utilizada no país encontra-se em fase de discussão e nenhum resultado foi apresentado quanto ao Programa de Fortificação das Farinhas. Considerando o exposto, este estudo se desenvolveu com o propósito de subsidiar o conceito e aplicação da fortificação comunitária, através do desenvolvimento de um suplemento em pó, enriquecido com ferro e adicionado no momento das preparações alimentícias regionais. Concomitantemente ações em saúde e nutrição, foram desenvolvidas com as famílias, e os escolares.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto de um suplemento em pó, enriquecido com ferro, adicionado a várias preparações alimentícias regionais, sobre os níveis de Hb em crianças e adolescentes matriculados em creches e em escolas.
METODOLOGIA
Ensaio clínico comunitário, de caráter duplo-cego randomizado e controlado com grupo placebo. O período de intervenção se deu em 60 dias,em 1688 sujeitos, de 4 a 15 anos, comparados com um grupo controle. Mediante sorteio com dez unidades educacionais, cinco passaram a ser o Grupo Intervenção (GI), e receberam a oferta do suplemento enriquecido, diariamente na alimentação, de acordo com o per capita pré-estabelecido para a faixa etária e as cinco restantes passaram a ser o Grupo Controle (GC). Os dados laboratoriais foram obtidos pela coleta de sangue por punção venosa, considerando-se anemia os valores de Hb propostos pela OMS.
RESULTADOS
O estudo mostrou aumento estatisticamente significativo ($p<0,001$) dos níveis médios de Hb e diminuição da prevalência de anemia nos dois grupos. Ambos os grupos apresentaram 11,8g/dL de Hb e 37% de anemia no início do estudo. Após a intervenção, foram observadas taxas de recuperação de 13,0g/dL de Hb e 3,8% de anemia no GI e 12,5g/dL de Hb e 12,4% no GC. O incremento médio de Hb foram significativos para os dois grupos ($p<0,001$), ao termino da intervenção, para o GI foi de 1,2g/dL e para o GC 0,7g/dL.
CONCLUSÃO
A utilização do suplemento enriquecido, adicionado no preparo e homogeneizado nas preparações alimentícias regionais, contribuiu expressivamente para a diminuição da prevalência de anemia. Ambos os grupos aumentaram os valores de Hb, porém, com maior efetividade e aumento no grupo que recebeu o suplemento enriquecido.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-012 - CONSUMO ALIMENTAR DE BENEFICIADOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, DE ACORDO COM OS CICLOS DE VIDA

Autores: MARINA VIEIRA DA SILVA; ALAN GO SARTORI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/CAMPUS DE PIRACICABA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O governo federal, tendo em vista diminuir a pobreza e, consequentemente aumentar o acesso à segurança alimentar e nutricional, tem beneficiado, anualmente, mais de 13 milhões de famílias brasileiras por meio de programa de transferência de renda denominado como "Bolsa Família" (PBF).
OBJETIVOS
A pesquisa objetiva descrever a quantidade média de energia e macronutrientes ingerida por indivíduos beneficiados pelo Programa.
METODOLOGIA
Foram analisados dados provenientes de amostra (n = 34.003; indivíduos com pelo menos 10 anos de idade) de representatividade nacional do módulo de consumo alimentar pessoal da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009, conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Do total de indivíduos da amostra, 7.600 foram identificados como beneficiados pelo PBF e classificados de acordo com as seguintes categorias etárias: 10 a 13; 14 a 18; 19 a 30; 31 a 50; 51 a 70; 71 ou mais anos de idade. Os dados de consumo foram obtidos por meio do método do registro alimentar.
RESULTADOS
O consumo médio de energia variou entre 1.589,49 ± 725,51 kcal (71 ou mais anos) e 2.015,81 ± 935,12 kcal (14 a 18 anos) para beneficiados. Para os demais (não beneficiados) o consumo variou entre 1.541,44 ± 669,17 kcal (71 ou mais anos) e 2.144,42 ± 936,03 kcal (14 a 18 anos). Com exceção dos indivíduos com 71 ou mais anos de idade, os não beneficiados apresentaram maior consumo energético. Quanto à ingestão de macronutrientes resultado semelhante foi observado para carboidratos e lipídios. Mereceu destaque, todavia, o consumo médio de proteínas que foi maior entre beneficiados com 10 a 13, 19 a 30 e 31 a 50 anos de idade.
CONCLUSÃO
De forma geral o consumo alimentar de indivíduos beneficiados pelo PBF, que são invariavelmente os mais pobres, é menor quando comparado àqueles não beneficiados em praticamente todas as faixas etárias. O consumo de alimentos-fonte de proteínas parece, porém, ser maior entre esses indivíduos.

PC-16-013 - PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES RESIDENTES EM UMA CIDADE NO SUL DO BRASIL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

Autores: GABRIEL MISSAGGIA BONOTTO; LULIE ROSANE ODEH SUSIN; RAÚL ANDRÉS MENDOZA SASSI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 470362/2010-3
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Houve no Brasil uma evolução crescente entre 2006 a 2009 da obesidade, sendo observada uma prevalência em adultos de 11,4, 12,7, 13,2 e 13,8% para cada ano estudado. Diante desse aumento, é necessário que avaliações do estado nutricional sejam realizadas para direcionar as políticas públicas de saúde para a prevenção e controle desta condição.
OBJETIVOS
Analisar o perfil nutricional de mulheres segundo características sociodemográficas.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional realizado entre abril e novembro de 2011 com mulheres de idade igual ou superior a 18 anos residentes em uma cidade no sul do Brasil. As entrevistadas autorreferiram o peso e altura para predizer o estado nutricional. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi calculado para classificar o estado nutricional, de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde, que propõem para o baixo peso (<18,5Kg/m2), adequado (18,5-24,9Kg/m2), sobrepeso (25-29,9Kg/m2) e obesidade (≥30Kg/m2). Para a análise estatística utilizou-se as variáveis idade, cor da pele, renda e escolaridade, sendo realizado o teste do qui-quadrado, considerando-se um nível de significância de 5%. Os dados foram digitados e processados no Epi Data, versão 3.1 e as análises foram realizadas no Stata versão 11.1.
RESULTADOS
Foram avaliadas 1.593 mulheres, sendo 26,2% com idade entre 18 a 29 anos, aproximadamente 70,0% eram brancas, 39,0% tinham 11 anos ou mais de escolaridade e 75,0% não tinham rendimento superior ao terceiro quartil de renda (média de R$745,00). A prevalência de baixo peso foi de 1,6%, adequado 36,0%, sobrepeso 37,2% e 25,2% de obesidade. A prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi maior em mulheres com idade entre 40 a 49 anos (72,0%), não brancas (68,4%), com quatro a sete anos de estudo (66,9%) e renda igual ou superior ao quarto quartil (69,4%).
CONCLUSÃO
As mulheres não brancas, com maior idade, renda e menor escolaridade apresentaram maior prevalência de excesso de peso. Portanto, diante desses resultados as estratégias de promoção de saúde devem direcionar suas ações neste grupo de risco, estimulando a adoção de um estilo de vida saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-014 - INGESTÃO DE BEBIDAS E DENSIDADE ENERGÉTICA DE OCASIÃO DE CONSUMO: UMA ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009

Autores: MARIA FERNANDA GOMBI-VACA; CAMILLA C. P. ESTIMA; ELISEU VERLY JR.
Instituição: IMS/UERJ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Evidencias sugerem que a ingestão de bebidas durante as ocasiões de consumo aumentam seu valor calórico total. No entanto, pouco se sabe sobre a influencia da bebida no volume e nas calorias não líquidas destas ocasiões.
OBJETIVOS
Comparar o valor calórico e as densidades energéticas de ocasiões de consumo acompanhadas e não acompanhadas de bebidas calóricas.
METODOLOGIA
Foram utilizados dados do Inquérito Nacional de Alimentação (n=34003), incluído na Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. Para o presente estudo foi definida ocasião de consumo como cada horário em que cada indivíduo referiu a ingestão de um ou mais alimentos. Foi avaliado o valor calórico médio das ocasiões de consumo, classificadas em duas categorias: "acompanhadas de bebidas adoçadas" e "não acompanhadas de bebidas adoçadas". As bebidas adoçadas foram agrupadas em: refrigerantes (exceto diet e light); sucos naturais de frutas; e sucos industrializados (exceto diet e light). A seguir, para as ocasiões acompanhadas de bebidas, foram excluídas as calorias das bebidas e calculadas as densidades energéticas (calorias/gramas). Por fim, as análises foram estratificadas por quartos de consumo de bebidas adoçadas.
RESULTADOS
Na ocasião de consumo não acompanhada de bebidas adoçadas o valor calórico médio foi de 369kcal. As médias de calorias para as ocasiões de consumo acompanhada de bebidas foi, respectivamente de 586kcal, 560kcal e 568kcal ($p<0,05$) para refrigerantes, suco natural e suco industrializado. Excluindo-se as calorias das bebidas, as médias foram 469kcal, 442kcal e 488kcal ($p<0,05$) respectivamente. Ao desconsiderar as calorias das bebidas, as densidades energéticas das ocasiões que acompanhavam bebidas, foram respectivamente 44%, 29% e 26% maiores que as densidades das ocasiões que não acompanhavam bebidas. Na análise por quartos de consumo de refrigerante, observou-se que a densidade energética da ocasião no primeiro quarto foi 1,65 kcal/g enquanto que no último quarto foi 1,81 kcal/g. Para sucos naturais e sucos industrializados não houve diferença nas densidades energéticas entre os quartos. A quantidade em gramas ingeridas foi maior em 12%, 57% e 52% no último quarto em relação ao primeiro, para refrigerantes, sucos naturais e sucos industrializados, respectivamente.
CONCLUSÃO
Independentemente da contribuição calórica da bebida, em média, a ocasião de consumo quando acompanhada por bebidas adoçadas tem maior densidade energética que a ocasião sem bebida.

PC-16-015 - PADRÃO ALIMENTAR DE MULHERES COM PESO NORMAL E EXCESSO DE PESO RESIDENTES EM UMA CIDADE MINEIRA

Autores: ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP; STEPHANIE ARAÚJ OLIVEIRA REZENDE; GILCE ANDREZZA DE FREITAS FOLLY; RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA; FERNANDA CAMPOS FREIRE; LIVIA BITENCOURT; LIDIA MARA GOMES HENRIQUES; FERNANDO LUIZ PEREIRA OLIVEIRA; HELENA DÓRIA RIBEIRO AN PREVIATO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Introdução: A identificação de padrões alimentares tem sido amplamente utilizada para a caracterização da dieta de indivíduos e comunidades, o que supera as análises tradicionalmente realizadas, focadas no cômputo de nutrientes. Nesta cidade, muito tem sido identificado da culinária típica local, caracterizado por preparações de alta densidade calórica, porém até o momento não se tem estudos que avaliaram o padrão alimentar de tal população.
OBJETIVOS
Objetivo: Identificar alimentos ou grupos de alimentos que possuem representatividade dentro de um padrão alimentar local em mulheres com peso normal e excesso de peso.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo transversal, qualitativo e piloto, no qual se realizou avaliação antropométrica e dietética, por meio da aplicação do Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Para a determinação das médias das variáveis estudadas foi utilizado o teste de Shapiro-Wilk. Para verificar o nível de similaridade, ou seja, quanto um alimento ou grupo de alimentos representam dentro de um contexto alimentar, foi utilizada a Análise de Cluster, adotando o nível de similaridade de 70%, com os dados referentes ao consumo diário de alimentos propostos pela Pirâmide Alimentar Brasileira. As análises estatísticas foram processadas no software MINITAB, versão 15.0.
RESULTADOS
Resultados: Participaram do estudo 68 voluntárias, sendo 84% (n=57) eutróficas e 16% (n=11) com excesso de peso, com média de IMC de 21,88 kg/m2 e 28,9 kg/m2, respectivamente. No que se refere à adequação entre as porções consumidas referentes ao proposto pela Pirâmide, esta foi observada para leguminosas, açúcares e óleos para ambos os grupos estudados, e carnes e ovos apenas para as eutróficas. Quanto ao padrão de consumo alimentar das eutróficas, este foi caracterizado por dez clusters, sendo que destes três foram mais rígidos ao caracterizar o padrão alimentar: leguminosas e feijão, frutas e vegetais, óleos e batata. Já para as com excesso de peso este foi caracterizado por seis clusters, sendo que destes cinco foram mais rígidos ao caracterizar o padrão alimentar: pães, massas e arroz, leguminosas e feijão, leite e derivados, frutas, vegetais, laranja e banana, açúcares, óleos e batata.
CONCLUSÃO
Conclusão: O padrão alimentar daquelas com excesso de peso apresentou-se mais diversificado, quando comparado as eutróficas, porém em ambos os padrões pode-se identificar a presença do óleo, componente característico das preparações culinária típica local.

PC-16-016 - ALTERAÇÃO NUTRICIONAL DE TRANSPLANTADOS RENAIS DEPOIS DE SEIS MESES DA CIRURGIA

Autores: LUCIANE COUTINHO A CAMPANELLA; CAMILA LEANDRA BU ALMEIDA; GRAZIANE MARCHAO DE OLIVEIRA; MARIA LURDES GORGES
Instituição: FUNDACAO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Na fase tardia do transplantado renal é comum ocorrer alterações nutricionais que comprometem a saúde do transplantado.
OBJETIVOS
Analisar o estado nutricional de adultos submetidos ao transplante renal na fase tardia.
METODOLOGIA
Avaliaram-se 124 pacientes, transplantados renais há mais de seis meses, atendidos em Ambulatório de Nefrologia. Desses, coletaram-se dados demográficos, clínicos e antropométricos, tais como: peso atual e usual anterior ao transplante, estatura, circunferência do braço e da cintura (CC) e prega cutânea do tríceps (PCT) para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e dos os percentuais de PCT e circunferência muscular do braço (CMB). Na análise estatística adotou-se $p < 0,05$.
RESULTADOS
Dos avaliados, 69,7% eram homens, com média de idade de 42,1 anos e tempo de pós-transplante de aproximadamente cinco anos, sem diferença entre os sexos. A maioria era tratada com uma combinação de três imunossupressores: corticosteróide (100%), agentes antimetabólicos (98,4%) e inibidores de calcineurina (83,3%). A maior parte dos pacientes apresentou alteração de peso nos últimos seis meses (54,1%). O aumento de peso foi verificado em 55,5% das mulheres e 31,6% dos homens. Mulheres apresentaram 4,18 (IC = 1,77 a 9,89) vezes mais chances de aumento de peso do que os homens. Segundo IMC, anterior ao transplante, a maioria dos avaliados (52,4%) apresentava-se eutrófica. As mulheres demonstraram com maior freqüência magreza (22,2% das mulheres versus 7,5% dos homens) e menor freqüência sobrepeso (13,3% versus 30,3%, respectivamente) do que os homens. No pós-transplante, verificou-se um aumento significativo na freqüência de sobrepeso (modificando de 24 para 40% da amostra). Onde, 41,5% dos eutróficos antes do transplante tornaram-se sobrepeso no pós e cerca de 80% dos sobrepesos e obesos no pré-transplante mantiveram estas classificações nutricionais. Para os depósitos de massa muscular esquelética, verificou-se predomínio de eutrofia, principalmente no sexo feminino. As mulheres apresentaram com maior freqüência %CMB dentro da normalidade que os homens (95,5 versus 44,3%, respectivamente). Quanto às reservas energéticas, a maioria tinha depleção de tecido adiposo subcutâneo (sem associação entre sexos), mas acúmulo de gordura abdominal (52,4%).
CONCLUSÃO
Houve predomínio de ganho de peso no pós-transplante tardio, associado a maior percentual de sobrepeso e obesidade e acúmulo de gordura na região abdominal, principalmente nas mulheres.

PC-16-017 - RANKING DA CONTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS FONTES DE ENERGIA, ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS E AÇÚCAR NA DIETA DE PACIENTES OBESOS

Autores: ANA CLARA MARCONI MUGNAI; CAROL RODRIGUES; MICHELE NOVAES RAVELLI; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; CELSO V. S. LEITE; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA
Instituição: UNESP- BOTUCATU
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Tem-se observado que o consumo crescente de alimentos não saudáveis, ricos em gordura e açúcar, vem caminhando juntamente com o aumento da prevalência da obesidade na população mundial. Sendo assim, é importante conhecer os padrões alimentares de obesos, para possíveis intervenções.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de indivíduos obesos com o intuito de classificar quais alimentos mais contribuem para a ingestão de energia, de ácidos graxos saturados (AGS) e de açúcar de adição (AA).
METODOLOGIA
Participaram do estudo 412 mulheres, com idade de 34 ± 6 anos e IMC de 46 ± 6 kg/m2, que assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. A lista de alimentos foi obtida a partir de três recordatórios de 24 horas coletados, em dias não consecutivos, de cada paciente, sendo estes tabulados em planilha de Excel®, a partir da qual se mensurou, com base na Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística do ano de 2011, o teor de energia e macronutrientes presente em cada alimento, com posterior cálculo das frequências relativa e acumulada de contribuição dos alimentos no consumo, a partir das quais se obteve a classificação quanto à maior frequência de consumo e maior teor de energia, AGS e AA, tendo sido adotada como ponto de corte para a lista a frequência acumulada de aproximadamente 50%.
RESULTADOS
Observou-se que, dentre os 187 alimentos citados nos recordatórios, poucos alimentos bastaram para atender a frequência acumulada estabelecida, sendo 10 para energia (1º arroz, 2º carne bovina, 3º cerveja, 4º pão de sal, 5º carne de aves, 6º refrigerante tradicional, 7º leite de soja tradicional, 8º leite de vaca integral, 9º carne de porco e 10º linguiça), 8 para AGS (2º, 1º, 8º, queijo, 10º, 5º, 9º e chocolate, respectivamente) e 3 para AA (3º, 6º e açúcar, respectivamente).
CONCLUSÃO
Boa parte dos alimentos que mais contribuem para a ingestão de AGS e AA na dieta dos pacientes avaliados também se enquadra na lista dos que mais colaboram para a ingestão energética. Com isto, pode-se observar que a ingestão de alimentos ricos nos nutrientes aqui citados possivelmente contribui para a ocorrência e/ou o agravamento da obesidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-018 - INGESTÃO ANTIOXIDANTE DE MULHERES COM OSTEOPOROSE

Autores: NATASHA AP. GRANDE DE FRANÇA; MARÍLIA RODRIGUES CAMARGO; MARISE LAZARETTI-CASTR; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP/USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/11702-3
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O estresse oxidativo parece afetar negativamente a remodelação óssea, contribuindo para a etiologia da osteoporose. Há evidências de que a ingestão de antioxidantes beneficie a saúde do osso via inibição ou redução do dano causado pelo excesso de radicais livres.
OBJETIVOS
Avaliar a ingestão de antioxidantes de mulheres osteoporóticas e investigar a possível associação com a densidade mineral óssea (DMO).
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal com 99 mulheres (68,6 ± 8,6 anos) diagnosticadas com osteoporose por meio de exame de densitometria em aparelho de absorciometria de feixe duplo (DXA), seguindo critério diagnóstico da Organização Mundial da Saúde. Aferiu-se peso (kg) e estatura (m) para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (kg/m2). O consumo alimentar foi obtido por 3 registros alimentares e a ingestão de antioxidantes foi avaliada pelo Escore da Qualidade Antioxidante da Dieta (EQAD), considerando-se inadequação de selênio, zinco, e das vitaminas A, E e C quando consumo inferior a 2/3 do recomendado pela Dietary Reference Intakes. Os escores variam de 0 (baixo aporte antioxidante) à 5 (elevado aporte antioxidante) e os grupos foram definidos de acordo com o valor de mediana (3). Realizou-se análise descritiva, com comparação entre os grupos por Kruskal-Wallis, ajustado pelo teste de Bonferroni, Correlação de Spearman e teste do qui-quadrado. Considerou-se uma significância de 5%.
RESULTADOS
33,3% das mulheres apresentaram adequada ingestão de antioxidantes (Grupo 3), 48,5% insuficiente (Grupo 2) e 18,2%, deficiente (Grupo 1). A vitamina E foi o antioxidante mais deficiente (88% da amostra). Não houve diferença de idade, antropometria e DMO entre os grupos. O Grupo 1 apresentou menor ingestão de fibras, vitaminas A, C, E, K, cálcio, magnésio e potássio comparando com os demais grupos ($p < 0,05$), e menor consumo energético e de vitamina D em relação ao Grupo 3 ($p < 0,05$). Não foi encontrada correlação entre a DMO e o EQAD. A DMO se correlacionou positivamente com a vitamina A ($r = 0,21$, $p < 0,05$) e o EQAD com o cálcio, a vitamina D, o magnésio e a ingestão proteica ($r = 0,61$; $r = 0,41$; $r = 0,55$; $r = 0,39$, respectivamente, $p < 0,05$). Não houve associação entre o EQAD e os diferentes sítios de perda óssea ($p = 0,289$).
CONCLUSÃO
Considerada a elevada prevalência de inadequação de ingestão antioxidante entre as mulheres do estudo e os recentes achados na literatura, sugere-se maior atenção à ingestão dessas substâncias para prevenção e tratamento da osteoporose.

PC-16-019 - CONCENTRAÇÕES DE RETINOL SÉRICO DA DUPLA MÃE-FILHO NO MOMENTO DO NASCIMENTO

Autores: THALIA MANFRIN MA DEMINICE; LÍVIA MARIA CORD AMBRÓSIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR.; IVAN SAVIOLI FERRAZ
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO-USP
Ag.Financiadora: CAPES | Nr. Processo:
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A deficiência de vitamina A (DVA) é um importante problema de saúde pública no Brasil, principalmente no grupo materno-infantil. Na gestação, a demanda por retinol é aumentada e a transferência de retinol da mãe para o feto através da placenta é limitada, causando baixas concentrações de retinol ao nascimento.
OBJETIVOS
Avaliar as concentrações de retinol em parturientes e seus recém-nascidos.
METODOLOGIA
Estudo epidemiológico descritivo do tipo transversal realizado em maternidade que atende exclusivamente usuárias do SUS, com gestantes saudáveis maiores de idade que não receberam suplementação de vitamina A durante a gestação, mães de fetos únicos saudáveis nascidos a termo com peso superior a 2.500 g. Na sala de pré-parto foi coletado sangue da gestante por punção venosa em tubos revestidos com papel alumínio para evitar a fotodegradação da vitamina A. Na sala de parto, imediatamente após o nascimento do bebê, amostras de sangue do cordão umbilical foram coletadas por ordenha também em tubos revestidos. Após a coleta, as amostras foram centrifugadas e o soro foi separado e congelado até o momento das análises. As dosagens foram realizadas no HPLC seguindo o protocolo de Arnaud et al. (1991). Os dados foram tabulados e analisados no programa Excel 2010. Foi considerada DVA quando as concentrações de retinol foram ≤ 0,70 µmol/l.
RESULTADOS
Foram avaliados 180 parturientes e 159 recém-nascidos, totalizando 159 duplas mãe-filho. A idade foi de 25 anos em média, a renda familiar média foi de R$1.758,00 por mês, 65 % dos partos foram via vaginal, o peso ao nascer médio foi 3.304 g e 87% dos recém-nascidos foram classificados como AIG (adequados para a idade gestacional). De acordo com o IMC pré-gestacional, 13% das mães apresentaram baixo peso, 48% peso adequado, 24% sobrepeso e 15% obesidade. As parturientes apresentaram concentração média de retinol de 0,65 ± 0,27 µmol/l. Os recém-nascidos apresentaram concentração média de retinol de 0,36 ± 0,17 µmol/l. DVA foi encontrada em 57,2% das mães e 95,0% dos recém-nascidos.
CONCLUSÃO
Foram encontradas baixas concentrações de retinol e alta prevalência de DVA tanto nas parturientes como nos recém-nascidos, o que pode ser justificado pela alta demanda não acompanhada por adequada ingestão de vitamina A durante a gestação e transferência transplacentária limitada.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-020 - HAMBÚRGUER DE CARNE CAPRINA ADICIONADO DE FARINHA DE AVEIA: ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL

Autores: RAILSON PEREIRA SOUZA; ÉRICA DA SILVA SOUSA; EDUARDO E. SÁTIRO VIEIRA; TEÓFILO A.V. LIMA CAVALCANTE; VANESSA B. LIRA CARVALHO; REGIANE G.F. LEAL NUNES; ANANDA BRITO DOS SANTOS
Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A carne caprina tem sido considerada um produto com alto potencial de expansão, em decorrência de sua composição nutricional. Quando comparada a outras carnes vermelhas, como a bovina e a ovina, apresenta quantidades semelhantes em proteína e ferro, porém, quantidades menores de gordura, o que resulta em menor proporção de gordura saturada e calorias.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo produzir um hambúrguer de carne caprina, com adição de farinha de aveia e avaliar a sua aceitação.
METODOLOGIA
Para tal, foram elaboradas quatro formulações contendo 1,5 %, 2,0 %, 2,5 % e 3,0 % de farinha de aveia, sendo em todas as formulações adicionado 7,0 % de gordura suína. Realizou-se uma análise sensorial com 100 provadores não treinados selecionados ao acaso. Nessa avaliação, cada provador indicou o quanto gostou ou desgostou de cada formulação, utilizando o teste de Escala Hedônica de nove pontos (1=desgostei muitíssimo a 9= gostei muitíssimo). Foi avaliada também a intenção de compra através de uma escala de cinco pontos (1= certamente não compraria a 5= certamente compraria). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância em delineamento inteiramente casualizado e teste Student-Newman-Keuls (SNK) com nível de 5% significância em programa estatístico Statistical Analysis Sistem (SAS, 1997).
RESULTADOS
Com relação ao rendimento observou-se uma elevação à proporção que se aumentava a concentração de farinha de aveia. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre as formulações para os atributos avaliados e nem para a intenção de compra, obtendo-se médias entre 6,74 a 7,33 correspondentes aos termos "gostei ligeiramente" a "gostei moderadamente". Para a intenção de compra, os valores variaram entre 3,88 a 4,0, o que corresponde na escala hedônica a "tenho dúvidas se compraria" e "provavelmente compraria", respectivamente, para as formulações com 1,5 e 2,0 % de farinha de aveia.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a formulação com maior teor de aveia (3,0 %) seja a mais viável comercialmente, por apresentar um menor teor de carne caprina, o que diminui o custo, bem como, fornece um teor maior de fibras provenientes da farinha de aveia. Sugere-se que novas formulações sejam testadas com a finalidade de otimizar principalmente o parâmetro aparência, já que este pode ter influenciado diretamente na aceitação do produto.

PC-16-021 - IMPACTO DA ENERGIA DA FIBRA ALIMENTAR NA ESTIMATIVA DO VALOR ENERGÉTICO EM BASE DE DADOS

Autores: ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; FERNANDA GRANDE; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; TÁSSIA VALE C LOPES; SAMIRA B R PRADO; BEATRIZ R CORDENUNSI; BERNADETTE D G M FRANCO; FRANCO M LAJOLO; UTE RUTH CHARRONDIÈRE
Instituição: NAPAN/USP; FORC/CEPID; FAO/INFOODS(ROMA)
Ag.Financiadora: CAPES; CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP) está sendo ampliada e atualizada pelo Núcleo de Apoio à Pesquisa em Alimentos e Nutrição (NAPAN/USP), Food Research Center (FoRC/Cepid) e BRASILFOODS, em parceria com outros colaboradores. A nova versão vai incluir dados da biodiversidade brasileira e outros necessários em pesquisas de consumo.
OBJETIVOS
Atualizar dados de composição centesimal e avaliar o impacto da energia proveniente da fermentação da fibra alimentar no cálculo da energia total dos alimentos.
METODOLOGIA
Dados de composição de alimentos foram compilados de acordo com as orientações do International Network of Food Data Systems (INFOODS). Informações sobre produtos industrializados já existentes no banco de dados foram atualizadas quanto a sua disponibilidade atual no mercado. A energia foi recalculada com base nos fatores gerais de Atwaters, considerando 8 kJ/g de provenientes da fermentação da fibra alimentar, de acordo com a FAO. Para o novo cálculo foi considerada como diferença considerável valores de energia > 10% em relação aos anteriores.
RESULTADOS
A TBCA-USP database foi atualizada compreendendo um total de 1.226 alimentos, obtidos através da inclusão de dados de composição centesimal (486 alimentos) e exclusão de industrializados atualmente indisponíveis no mercado (449 alimentos). Após o novo cálculo do valor energético foi possível observar um aumento considerável em 16% dos alimentos da base de dados. Este resultado foi mais expressivo nos alimentos dos grupos que apresentam maior conteúdo de FA, principalmente leguminosas (64%), vegetais (55%) e frutas (47%). A nova versão da base de dados da TBCA-USP será utilizada na próxima etapa do projeto que inclui a inserção de dados já compilados de fontes nacionais sobre minerais (863 alimentos), vitamina A (825 alimentos) e outros componentes, complementados com dados internacionais, a fim de obter um perfil completo de nutrientes para todos os alimentos.
CONCLUSÃO
O banco de dados de TBCA-USP apresenta dados atualizados de 1.226 alimentos. A energia proveniente da fermentação da fibra alimentar resultou em um aumento considerável no cálculo da energia total em 16% dos alimentos, principalmente nos grupos das leguminosas, vegetais e frutas.
Agradecimentos: CAPES; Cnpq; FAO (Roma).

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-022 - EFEITO DO EXTRATO DE MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA) NA ATIVIDADE DA ENZIMA XANTINA OXIDASE E NO SEQUESTRO DO ÂNION SUPERÓXIDO E DO RADICAL HIDROXIL

Autores: MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; DEBORAH HELENA MARKOWICZ BASTO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A xantina oxidase (XO) é a enzima que catalisa a oxidação da hipoxantina em xantina e desta em ácido úrico. Gota e hiperuricemia são as principais desordens metabólicas associadas a concentrações inadequadas de ácido úrico na circulação, o que resulta em depósito de cristais de urato nas articulações e rins e em inflamação. Além disso, XO é considerada uma das principais fontes biológicas do ânion superóxido, que, embora seja um oxidante fraco, é precursor de espécies reativas importantes, como o radical hidroxil e o oxigênio singlete, os quais participam da peroxidação lipídica.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito in vitro do extrato de murici (Byrsonima crassifolia) na atividade da enzima xantina oxidase e no sequestro do ânion superóxido e do radical hidroxil.
METODOLOGIA
Extratos de murici foram preparados a partir da homogeneização dos frutos com acetona 45,2% a 40°C por 53 minutos. Os extratos foram evaporados em Centrivap e reconstituídos com água mili-Q. A atividade da enzima xantina oxidase foi determinada por meio da formação de ácido úrico a partir da xantina. O alopurinol foi usado como controle positivo. A avaliação da capacidade de sequestro do ânion superóxido foi realizada por meio do sistema hipoxantina-xantina oxidase. A capacidade de sequestro do radical hidroxil foi mensurada por meio do ensaio de degradação oxidativa da 2-desoxi-D-ribose.
RESULTADOS
O extrato de murici inibiu a atividade da enzima xantina oxidase de maneira dose-dependente. O extrato nas concentrações de 0,1 mg/mL, 0,2 mg/mL, 1 mg/mL, 2 mg/mL e 4 mg/mL inibiu, respectivamente, 2,49 %, 5,18 %, 11,54 %, 22,78 % e 47,56 % a atividade da XO. Já o alopurinol a 100 µg/mL inibiu a xantina oxidase em 87,01 %. O extrato de murici também foi capaz de atuar contra o ânion superóxido e o radical hidroxil de maneira dose-dependente, com IC50 (concentração de extrato necessária para reduzir o radical em 50 %) de 350,92 ± 7,30 µg/mL e 281,33 ± 5,67 µg/mL, respectivamente.
CONCLUSÃO
O extrato de murici agiu eficazmente como scavenger do ânion superóxido e do radical hidroxil, contudo, foram necessárias altas concentrações para inibir a atividade da XO.

PC-16-023 - TEORES DE FITOSTERÓIS DOS ÓLEOS EXTRAÍDOS DA PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH)

Autores: TAINARA COSTA-SINGH; NEUZA JORGE
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - IBILCE/UNESP
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 475161/2011-4
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As palmeiras têm-se mostrado como promissoras fontes de compostos bioativos. Muitos estudos apontam o potencial antioxidante dos frutos e a composição em ácidos graxos insaturados do óleo extraído da polpa e da amêndoa de diversas espécies. Dentre estas espécies oleaginosas nativas, destaca-se a pupunha (Bactris gasipaes) que é uma palmeira elegante, domesticada pelos Ameríndios da Amazônia, com frutos de sabor agradável. Esta teve importância reconhecida como fonte alimentícia, pelo seu alto valor nutritivo e como fonte de óleo.
OBJETIVOS
Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar os teores de fitosteróis dos óleos extraídos das polpas e das amêndoas de pupunha.
METODOLOGIA
Para a realização do estudo foram adquiridos frutos da região Norte do Brasil, sendo três lotes provenientes da safra de 2011/2012 e homogeneizados para análises. Os óleos da polpa e amêndoa da pupunha foram obtidos por extração a quente com éter de petróleo a 40-60°C utilizando extrator Soxhlet com refluxo durante 6 horas. Após a extração, o solvente foi evaporado sob pressão reduzida a 40°C e os óleos extraídos foram analisados quanto aos teores de fitosteróis em cromatógrafo gasoso, marca Shimadzu, modelo CG 2010-Plus, equipado com detector de ionização de chama, com as seguintes condições cromatográficas: Coluna Restek RTX 5 (30 m, 0,25 mm x 0,25 µm); Temperaturas: injetor (280°C); coluna (300°C em isoterma por 12 min); detector (320°C), e o hidrogênio foi utilizado como gás de arraste. A quantificação de cada isômero foi realizada por padronização interna (β-colestanol) com base nas áreas dos picos, utilizando padrões de colesterol, brassicasterol, campesterol, estigmasterol, β-sitosterol e estigmastanol.
RESULTADOS
As frações lipídicas da polpa e amêndoa da pupunha obtiveram um rendimento de 22,07 e 15,61%, respectivamente. Com relação aos óleos analisados neste trabalho, os teores de fitosteróis totais foram significativos para os óleos da polpa e amêndoa, cujos valores médios variaram entre 169,17 mg/100 g e 296,34 mg/100 g, respectivamente, com destaque para o β-sitosterol. Apenas nos óleos da amêndoa de pupunha encontraram-se quantidades de δ-5-avenasterol (12,97 mg/100 g) e δ-5-avenasterol (13,65 mg/100 g).
CONCLUSÃO
Tal fato favorece o uso dos mesmos para fins alimentícios e como matérias-primas para as indústrias química, farmacêutica e cosmética.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-024 - VALOR NUTRITIVO E FUNCIONAL DA FARINHA DA AMÊNDOA DE BARU DESENGORDURADA

Autores: ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES; MARIA TERESA BERTOLDO PACHECO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CNPQ/ CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Além de boa fonte lipídica, a semente ou amêndoa de baru possui alto conteúdo de proteína de boa qualidade e de minerais, sendo comercializada regionalmente e até mesmo exportada. O óleo da amêndoa de baru, assim como a amêndoa, tem sido inserido na alimentação humana. No Brasil, este óleo é extraído em cooperativas e o coproduto desta extração, farinha da amêndoa de baru desengordurada, é usado na fabricação de ração animal. O provável alto valor nutritivo da farinha de amêndoa de baru desengordurada justifica a caracterização deste coproduto, visando aproveitá-lo na alimentação humana.
OBJETIVOS
Avaliar o valor nutritivo e funcional da farinha da amêndoa de baru desengordurada (FBD), e comparar com a amêndoa de baru integral (ABI).
METODOLOGIA
A composição centesimal foi realizada segundo métodos atuais e padronizados internacionalmente. Os teores de fenólicos totais, atividade antioxidante (DPPH), e inibidor de tripsina foram determinados por espectrofotometria, e o teor de minerais, por HPLC. A autoclavagem da farinha da amêndoa de baru desengordurada foi realizada a 121°C por 30 minutos.
RESULTADOS
Em relação à composição centesimal, em g.100g-1, a FBD apresentou teores de umidade, proteína, cinzas e fibras, (9,95±0,16; 28,15±0,15; 3,72±0,05; 16,82±0,07, respectivamente) superiores a ABI (7,38±0,19; 19,72±0,11; 2,35±0,43; 12,60±0,30) devida à concentração dos macronutrientes no coproduto pela remoção do óleo. O teor de óleo residual da FBD e o teor de lipídeos na ABI foram 12,60±0,1 e 38,41±0,07, respectivamente. O teor de fenólicos totais para FBD (588,11±101.20 mg.100g-1) foi maior que o da ABI (388,04±47,61 mg.100g-1) e o mesmo ocorreu para a atividade antioxidante em µmol TE/100g (FBD=46.200±17,48 e ABI=26.700±6,31). Os resultados mais expressivos de minerais, em mg.100g-1, foram: cálcio (FBD=122,00±7,00; ABI=88,00±3,00), ferro (FBD=5,00±0,30; ABI= 3,30±0,02) e zinco (FBD=3,9±0,2; ABI=2,5±0,1). O inibidor de tripsina foi encontrado em teores semelhantes no baru integral (12,84±0,10 UTI/mg) e na farinha desengordurada de baru (12,67±0,15 UTI/mg). Este alto teor de antinutriente justificou a autoclavagem realizada no coproduto, que inativou o inibidor de tripsina (0,46±0,44 UTI/mg) sem comprometer as características nutritivas da farinha.
CONCLUSÃO
A farinha da amêndoa de baru desengordurada e autoclavada apresentou alto valor nutritivo e funcional, e pode ser utilizada como ingrediente na alimentação humana para contribuir com uma alimentação saudável.

PC-16-025 - ESTADO ANTIOXIDANTE DE PENTATLETAS APÓS TREINAMENTO INTENSO

Autores: RAPHAEL CORRÊA MARTINS; CAROLINE BUSS; JOSELY CORREA KOURY; ADRIANO TEIXEIRA PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO O RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: FAPERJ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A prática de exercícios físicos regulares, de intensidade leve a moderada, já é aceita como fator responsável por diversos benefícios à saúde, dentre eles, a adaptação do sistema antioxidante frente ao aumento de substâncias pro-oxidantes, provenientes principalmente do aumento do consumo de oxigênio. Porém, o mesmo não é constatado em alguns esportes, cujas atividades efetuadas sejam de longa duração e/ou extenuantes, necessitando de estudos específicos para cada desporto.
OBJETIVOS
Avaliar a influência do treinamento físico intenso sobre o estado antioxidante em pentatletas.
METODOLOGIA
Atletas de elite de pentatlo moderno do sexo masculino (n=8; 27 ± 5 anos) foram convidados a participar do estudo. A coleta de sangue foi efetuada em jejum (12 horas), após cinco dias de descanso (T0) e 60 dias de intenso treinamento físico (T1; 8 h/dia, 6x/semana). A capacidade antioxidante intracelular foi avaliada pela atividade da enzima superóxido dismutase nos eritrócitos (E-SOD), a extracelular pela concentração de ácido úrico plasmático e capacidade dos compostos antioxidantes presentes no plasma reduzirem fontes de íons férricos (potencial antioxidante biológico - BAP). Para avaliar estresse oxidativo, foi utilizado o biomarcador malondialdeído (MDA) plasmático. Para comparar os períodos estudados foi empregado o teste de Wilcoxon.
RESULTADOS
No início do presente estudo, a concentração plasmática de MDA (T0: 16,0 ? 8,8 µg/ml) foi similar ao encontrado após 60 dias de treinamento físico intenso (T1: 20,4 ? 12,9 µg/ml; p=0,742). Não foram observadas modificações significativas na capacidade antioxidante extracelular (BAP - T0: 969,2 ? 170,2 µmol/L / T1: 1155,7 ? 620,0 µmol/L; p=0,844) (ácido úrico - T0: 4,78 ? 0,96 / T1: 4,07 ? 1,02; p=0,195) e na atividade da SOD (T0: 37,05 ? 8,95 / T1: 38,83 ? 12,60; p=0,547). Apesar de não ter ocorrido alteração significativa na concentração plasmática de MDA, observou-se correlação negativa deste com o potencial antioxidante biológico (BAP) (r = -0,76; p = 0,021) somente após treinamento (T1), indicando que, possivelmente, a exposição ao treinamento físico intenso promova adaptação no sistema de defesa antioxidante extracelular, controlando a lipoperoxidação.
CONCLUSÃO
A capacidade antioxidante extra e intracelular não foram afetadas pelo treinamento físico intenso, possivelmente pela adaptação ao esforço, que foi capaz de não alterar a lipoperoxidação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-026 - NEFROCALCINOSE INDUZIDA PELA HIPEROXALÚRIA: MODELO EXPERIMENTAL EM RATOS

Autores: ELOÁ SIQUEIRA MAGALHÃES; NATÁLIA BARALDI CUNHA; PATRÍCIA C. GARCIA DAMASIO; ISABELA B. LEME DA SILVA; MATHEUS AUGUSTO CALLEGARI; CARMEN R.P.RUIZ AMARO; PAULO ROBERTO KAWANO; JOÃO LUIZ AMARO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/22352-0
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A litíase renal constitui a terceira causa mais comum de afecção do trato urinário. Geralmente, a cristalização ocorre devido às anormalidades na composição da urina, seja pela maior excreção de promotores (cálcio, oxalato, ácido úrico, sódio), seja pela menor excreção de inibidores (citrato, magnésio, glicosaminoglicanos) ou ainda por ambos. A hiperoxalúria pode ser provocada em ratos pela administração de agentes indutores. A ingestão de etilenoglicol (EG) ou hidroxi-L-prolina (HLP) em alimentos ou água produz hiperoxalúria crônica. O EG pode ainda ser associado a outros componentes como a vitamina D3 (Colecalciferol). Esta associação visa potencializar a deposição de OxCa no parênquima renal, visto que este metabólito age no intestino delgado facilitando a penetração do cálcio e sua eventual deposição no rim.
OBJETIVOS
Avaliar o melhor modelo de indução da nefrolitíase provocada pelos agentes indutores de hiperoxalúria e o papel da vitamina D neste processo.
METODOLOGIA
Foram utilizados 40 ratos machos Sprague-Dawley, randomizados em quatro grupos: Grupo I (controle clínico, n=10); Grupo II (Etileno Glicol a 0,5% +0,5 μM de Vitamina D3 dissolvida em 1 ml de óleo administrada via gavagem uma vez ao dia, n=10); Grupo III (Etileno Glicol a 1,25%, n=10) e Grupo IV (Hidroxi-L-prolina a 5%, n=10). Cinco animais de cada grupo foram sacrificados após 7 dias de seguimento (Momento M1), e os demais, ao término de 28 dias (Momento M2). Os animais foram submetidos a estudo metabólico com dosagem na urina de 24h de cálcio, oxalato, ácido úrico, citrato, além da creatinina sérica. As análises histomorfométricas foram realizadas com o programa Image J após coloração pela técnica de hematoxilina-eosina. O cálcio do parênquima renal foi quantificado pela técnica PIXE (Proton Induced X ray emission).
RESULTADOS
Houve diferença estatisticamente significativa na hiperoxalúria nos grupos GII e GIII, em ambos os momentos (M1 e M2). Não houve diferença significativa nos demais parâmetros urinários nos momentos M1 e M2. As análises histomorfométricas mostraram nefrocalcinose significativamente maior no grupo GII ($p<0,01$) em comparação aos demais. A quantificação dos depósitos de cálcio no parênquima renal foi cerca de 10 a 100 vezes maior no grupo GII comparado aos demais grupos nos momentos M1 e M2, respectivamente.
CONCLUSÃO
O melhor modelo para induzir nefrolitíase em ratos foi o Etileno Glicol 0,5% associado à vitamina D3 (GII); a qual atuou como catalisador neste processo, intensificando o dano renal.

PC-16-027 - PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM RATOS TRATADOS COM UMA DIETA COM RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS

Autores: TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANA PAULA PINTO; GISELE MASSAFERA
Instituição: UNIVERSIDADE DE RIBERIÃO PRETO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada uma epidemia mundial; por isso há uma crescente oferta de dietas que prometem perda de peso rápida. A dieta do Dr. Atkins é caracterizada pela restrição de carboidratos e liberado consumo de lipídios e proteínas. Mesmo com uma perda de peso rápida, a ingestão ilimitada de gorduras pode aumentar o risco de doenças cardiovasculares, entre outras.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi induzir a obesidade em ratos através de dieta hiperlipídica e oferecer a dieta do Dr. Atkins avaliando parâmetros antropométricos e bioquímicos.
METODOLOGIA
48 ratos machos, Wistar, recém-desmamados, foram divididos em três grupos: Controle (C), n=18; Experimental 1 (E1), n=15, e Experimental 2 (E2), n=15. O trabalho foi dividido em duas fases de 60 dias cada. Na fase I o grupo C recebeu dieta controle e os grupos E1 e E2 dieta indutora de obesidade (17% de lipídio, 0,5% de ácido cólico e 1% de colesterol). Os animais foram pesados três vezes por semana; com dieta e água ad libitum. Ao final da Fase I, 12 animais foram eutanasiados, e coletados sangue, para dosagem de colesterol total (COL) e frações, fígado, gordura retroperitoneal (GR) e perigonadal (GP). Na Fase II, o grupo E1 passou a receber dieta controle e o grupo E2 a dieta do Dr. Atkins (40% de proteína e 50% de lipídio). Os procedimentos foram iguais aos da Fase I, com eutanásia no final de 60 dias.
RESULTADOS
Na Fase I, os animais dos grupos E1 e E2 tiveram maior ganho de peso do que os do grupo C. Os fígados dos animais dos grupos E1 e E2 apresentaram esteatose (19,47% ± 8,8 e 23,65% ±2,74 de lipídeos, respectivamente), já o grupo C, cor e anatomia normais (6,27% ± 2,81). Os grupos E1 e E2 apresentaram maiores quantidades de GR (3,67g ± 2,08 e 2,33g ± 0,58, respectivamente) e GP (6,33g ± 2,31 e 4,33g ± 1,15, respectivamente) enquanto o grupo C (respectivamente 1g ± 0 e 4,17g ± 0,98). O COL e LDL foram maiores nos grupos E1 e E2. Na Fase II, verificou-se que o grupo E2 apresentou maiores quantidades de GR (11,42g± 3,34) e GP (12,58g ± 2,8), quando comparados ao grupo E1 (respectivamente 3,50g ± 1,51 e 5,92g ± 1,44) e do grupo C (respectivamente 3,75g ± 1,06 e 8,5g ± 2,02). O grupo E2 tinha fígados com esteatose hepática (25,68% ± 5,75 de lipídios), o que não ocorreu com os grupos E1 (9,03% ± 6,22) e C (3,86% ± 1,38).
CONCLUSÃO
A dieta de Atkins não foi efetiva para a perda de peso; além disso, verificou-se a presença de esteatose hepática e aumento das gorduras retroperitoneais e perigonadais, confirmando assim o quadro de obesidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-028 - EFEITOS DA DIETA HIPERLIPÍDICA, CONTENDO ÓLEO DE SOJA OU ÓLEO DE CANOLA, SOBRE A MORFOLOGIA E FUNÇÃO PANCREÁTICA DE RATOS WISTAR AOS 60 DIAS DE IDADE

Autores: CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; ALINE DE SOUSA SANTOS; ALUANA SANTANA CARLOS; EGBERTO GASPAR MOURA; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A elevada ingestão de gordura pode induzir a obesidade e a distúrbios metabólicos, qualquer que seja a composição lipídica da dieta. Além disso, a dieta hiperlipídica por si só é um fator independente para a resistência insulínica. Em estudos anteriores, nosso grupo observou uma hiperinsulinemia em ratos tratados com dieta hiperlipídica contendo óleo de canola, quando comparados a animais tratados com dieta contendo óleo de soja. No entanto, os mecanismos desta alteração na homeostase da glicose não foram bem esclarecidos
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a adiposidade intra-abdominal, morfologia e função pancreática de ratos Wistar tratados com dieta hiperlipídica, contendo óleo de soja ou óleo de canola, do desmame até os 60 dias de idade
METODOLOGIA
Após o desmame, ratos Wistar foram divididos em três grupos: Controle (7S, n=12), alimentados com ração contendo 7ml óleo de soja/100g; Grupos tratados com dieta hiperlipídica, contendo 19ml de óleo de soja (19S, n=12) ou 19ml (19C, n=12) de óleo de canola/100g. Os grupos foram tratados até completarem 60 dias de idade, quando eles foram sacrificados. Ingestão alimentar; massa e comprimento corporal; massa de gordura retroperitoneal e epididimal; glicemia, insulina, HOMA-IR e HOMA-β; e área das ilhotas pancreáticas, por método histomorfométrico, foram os dados avaliados neste modelo experimental. Resultados expressos como média ± erro-padrão da média, com nível de significância de $P<0.05$
RESULTADOS
A ingestão alimentar foi semelhante entre os grupos. Os grupos 19S e 19C apresentaram maior ($P<0.05$) massa e comprimento corporal e maior (+99%, $P<0.05$) massa de gordura retroperitoneal. O grupo 19C apresentou maiores ($P<0.05$) concentrações séricas de glicose (+15%) e insulina (+56%) em relação ao grupo 7S. HOMA-IR (+43% e +78%) e HOMA-β (+40% e +59%) foram maiores ($P<0.05$) no grupo 19C, quando comparado aos grupos 19S e 7S, respectivamente. Em relação ao pâncreas, os grupos 19S e 19C apresentaram menor área das ilhotas pancreáticas. No entanto, a área foi -41% ($P<0.05$) no grupo 19S, enquanto que no grupo 19C foi -70% ($P<0.0001$), quando comparados ao grupo 7S
CONCLUSÃO
Independente do óleo vegetal, a dieta hiperlipídica promoveu a obesidade. Porém, quando comparado os grupos 19S e 19C, a elevada concentração de ácidos graxos monoinsaturados, presentes no óleo de canola foi tão prejudicial quanto a elevada concentração de ácidos graxos poliinsaturados, presentes no óleo de soja, quando avaliado a morfologia e a função pancreática

PC-16-029 - PERFIL METABÓLICO DE CÁLCIO E ÓSSEO DE PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM USO OU NÃO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

Autores: ERIKA GRASIELA M MENEZES BARBOSA; FRANCISCO J ALBUQUERQU PAULA; FRANCISCO ASSIS PEREIRA; FERNANDO BARBOSA JÚNIOR; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: UNESP E USP-FMRP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A potência e a eficácia das terapias antirretrovirais (TARVs) aumentaram a expectativa de vida dos pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana. Entretanto, resultados de vários estudos sugerem que estas terapias também podem produzir modificações metabólicas, tais como as doenças ósseas.
OBJETIVOS
Avaliar a influência do tempo de uso ou não da TARV, a duração da infecção pelo HIV nos marcadores de formação e reabsorção óssea e na densidade mineral óssea, na disfunção do metabolismo ósseo e de cálcio, em pacientes soropositivos para HIV.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com 50 homens adultos, em tratamento ou não com antirretrovirais. Realizou dual energy x-ray absorptiometry (DXA), medidas antropométricas e avaliação do consumo alimentar. Para a avaliação bioquímica foram utilizados os marcadores: FSH, LH, PTH, testosterona, cálcio total, fósforo, magnésio, albumina, cálcio 24h, creatinina, uréia, IGF-I, 25 hidroxivitamina D, osteocalcina e deoxipiridinolina urinária.
Os participantes foram subdivididos segundo o uso ou não da TARV, sendo Grupo A: 10 participantes virgens de tratamento; Grupo B: em tratamento > 2 anos, subdivididos em: Grupo B1: 10 em uso de inibidores de protease (IPs) e inibidores de transcriptase reversa análogos de nucleosídeos e nucleotídeos (ITRNs); Grupo B2: 10 em uso ITRNs e inibidores da transcriptase reversa não-análogos de nucleosídeos (ITRNNs); Grupo C: com tratamento < 2 anos, subdivididos em Grupo C1: 10 em uso IPs e ITRNs e Grupo C2: 10 em uso ITRNs e ITRNNs.
RESULTADOS
Observou-se que o marcador de reabsorção óssea, a deoxipiridinolina urinária, em todos os grupos apresentaram valores aumentados. Apresentou maior porcentagem de osteopenia considerando a DXA corpo total, o Grupo B2: 80%. Foi encontrado osteoporose nas leituras da DXA para coluna lombar dos Grupos A e B1: 10% e no fêmur total do Grupo B2: 10%. Apenas o Grupo B1 apresentou adequação na ingestão de cálcio. Houve diferença significativa entre os valores de calcemia apenas nos Grupos A e B1($p<0,05$). A maioria dos grupos apresentou valores normais de calcemia.
CONCLUSÃO
A maioria dos participantes apresentou uma desmineralização óssea (osteopenia/osteoporose), principalmente com maior tempo de uso da TARV da classe de inibidores de transcriptase reversa análogo de nucleosídeos. O aumento no remodelamento ósseo aponta para uma maior atividade osteoclástica na perda óssea em pacientes infectados pelo HIV e em uso da TARV.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PC-16-030 - INFLUÊNCIA DO ESTUDO DA NUTRIÇÃO NO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES

Autores: SUSANA ORTIZ COSTA; ANA CLAUDIA MARQUES MARIANO; TAIANA GIFFONI DOS SANTOS; ROBERTA ALEVATE DOS SANTOS
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA (UNISUAM)
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os transtornos alimentares ocorrem com maior frequência no sexo feminino, acometendo principalmente adolescentes e adultos jovens. Pesquisas têm demonstrado que universitárias do curso de nutrição apresentam um maior risco de desenvolver transtornos alimentares se comparadas às universitárias de outros cursos pelo fato das estudantes de nutrição apresentarem maior ligação com o corpo e a estética. Ainda não está elucidado se o maior risco de desenvolvimento dos transtornos alimentares nas estudantes do curso de nutrição se deve ao aprofundamento da ciência da nutrição ao longo do curso e maior cobrança de ser magra ou se as pessoas já preocupadas com a imagem corporal optem por esta área de estudo justamente por terem interesse pessoal pelo tema.

OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo identificar e comparar os fatores de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares entre universitárias do curso de nutrição dos dois primeiros (1º e 2º períodos) e dois últimos períodos (7º e 8º períodos) do curso, verificando assim a influência do estudo da nutrição no desenvolvimento de transtornos alimentares.

METODOLOGIA
Como indicador de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares foi aplicado o questionário autopreenchível Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) em 134 estudantes do sexo feminino, sendo 73 alunas dos dois primeiros períodos do curso e 61 alunas dos dois últimos períodos. Foram consideradas em risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares as estudantes que obtiveram escore igual ou superior a 21 no EAT-26.

RESULTADOS
Os resultados indicaram que 26,8% das universitárias apresentaram risco de desenvolver transtornos alimentares. Comparando-se o percentual de estudantes EAT+ entre os dois primeiros períodos e os dois últimos, que foi de 23,28% e 31,14%, respectivamente, verificou-se que não houve diferença significativa segundo análise estatística pelo teste qui-quadrado.

CONCLUSÃO
Esses resultados sugerem que o estudo da nutrição parece não influenciar no risco de desenvolvimento dos transtornos alimentares e que esse maior percentual presente nas estudantes de nutrição se deve, provavelmente, porque pessoas que já são preocupadas com a imagem corporal optem por esta área de estudo por já terem interesse pessoal pelo tema.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores.
Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

Pôster Simples

PS-13-032 - EXPRESSÃO GÊNICA DE C-JUN NA HEPATOPROTEÇÃO DE NAC NA INTOXICAÇÃO AGUDA POR APAP

Autores: JOÃO FELIPE RITO CARDOSO; CÉLIA COHEN; HÉLIO VANNUCCHI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/12749-0 E 2011/17616-9
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A intoxicação por acetaminofeno (APAP) induz a depleção do GSH e ao desequilíbrio oxidativo hepático. A N-acetilcisteína (NAC) é o tratamento de escolha para intoxicações de APAP, por ser um doador de grupo cisteína, que é precursor do GSH. O c-Jun faz parte do fator de transcrição AP-1 de resposta aguda, ativado através da via do JNK, atuando na proliferação e apoptose celular.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo é avaliar a ação do fator de transcrição c-jun no tratamento do NAC na intoxicação aguda por APAP
METODOLOGIA
Camundogos C57/bl6 foram separados em 3 grupos e deixados de jejum durante 16h antes da aplicação de APAP (250mg/kg, i.p.) [Grupos APAP e ANAC] e receberam NAC (204mg/kg, i.p.) 1h depois [NAC e ANAC], sendo sacrificados 4h depois para a coleta de fígado. O fígado foi analisado na histologia H&E para avaliar o grau de necrose, dosagem de GSH por espectrofotometria e avaliada a expressão gênica de c-jun por RTqPCR (Taqman probes). ANOVA ($p<0.05$).
RESULTADOS
Os resultados demonstraram que não houve diferença no nível de GSH hepático entre os grupos. Quanto ao grau de necrose, NAC não apresentou necrose e APAP foi maior que os grupos estudados ($p<0.05$). Com relação a expressão gênica, APAP apresentou maior expressão que ANAC que apresentou maior expressão que NAC ($p<0.05$).
CONCLUSÃO
Os resultados permitem concluir que a N-acetilcisteína pode modular a expressão de c-jun, promovendo menor morte celular.

PS-13-033 - EXPRESSÃO DE PROTEÍNAS DO METABOLISMO DO FERRO EM RATOS DIABÉTICOS E DIABÉTICOS SUPLEMENTADOS COM FERRO

Autores: MAISA SILVA; JOYCE F. C. GUERRA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ, CAPES, FAPEMIG, UFOP
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus é associado com alterações na homeostase do ferro em humanos e modelos animais. Várias evidências sugerem que uma alteração na expressão da hepcidina, hormônio responsável pela manuntenção dos níveis adequados de ferro, é uma causa da sobrecarga de ferro hepática. Receptores da transferrina têm importante papel na captação de ferro e, portanto, no controle da distribuição de ferro no organismo. A insulina é conhecida por estimular a captação de ferro, redistribuindo os receptores de transferrina de compartimentos da membrana intracelular para a superfície da célula levando a uma maior síntese de ferritina celular.
OBJETIVOS
Assim, nós investigamos se a expressão do mRNA dos genes da hepcidina e do receptor da transferrina estão alterados no diabetes.
METODOLOGIA
Ratos foram divididos em quatro grupos: controle (C) recebeu dieta padrão AIN-93M; controle e ferro (CF) recebeu dieta suplementada com ferro carbonílico 0,83%, diabético (D) recebeu injeção de estreptozotocina (STZ, 35 mg/Kg) no 15° dia de experimento; e diabetes e ferro (DF) que recebeu dieta suplementada com ferro e uma injeção de estreptozotocina. Os animais receberam dietas por 45 dias.
RESULTADOS
Animais do grupo D (62,41 ± 23,9 µmol/L), do grupo CF (92,86 ± 26,8 µmol/L) e do grupo DF (70,32 ± 23,4 µmol/L) mostraram níveis aumentados de ferro sérico comparados com o grupo C (24.71 ± 7.08 µmol/L). A análise de PCR em tempo real mostrou que a expressão do receptor de transferrina foi aumentada (1,25 vezes) no grupo D e a suplementação com ferro reverteu este aumento. Porém a expressão do mRNA da hepcidina foi 81% aumentada no grupo DF quando comparado ao grupo C e CF, o que pode proteger contra os efeitos deletérios do excesso de ferro, já que este hormônio protege contra a captação aumentada de ferro.
CONCLUSÃO
Os resultados deste trabalho sugerem que o diabetes, associado ou não com o excesso de ferro, pode causar perturbações no status de ferro, alterando a expressão do receptor de transferrina e da hepcidina.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-034 - RELAÇÃO ENTRE O POLIMORFISMO RS4285184 DO GENE MGAT1 COM A OBESIDADE INFANTIL EM UMA AMOSTRA DE UBERABA

Autores: VIVIAN COGNETTI; LETICIA ROSOLEM MARTINS; MARIANA FERNANDA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MARLY APARECIDA SPADOTTO BALARIN; DANIEL FERREIRA CUNHA; FERNANDA CAROLINE SOARDI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal resultante de um desequilíbrio entre o aporte calórico em relação ao gasto energético. Atualmente é considerada uma doença crônica cuja etiologia é bastante complexa, apresentado um caráter multifatorial que em última análise resultam no fenótipo obeso. Na tentativa de esclarecer os mecanismos genéticos envolvidos na obesidade, vários estudos de genes, mutações e/ou polimorfismos do DNA têm sido desenvolvidos.
OBJETIVOS
Investigar o polimorfismo rs4285184A/G no gene MGAT1 em pacientes com fenótipo de obesidade infantil e em indivíduos controles sem obesidade.
METODOLOGIA
Foram genotipados para o polimorfismo rs4285184A>G em um corte transversal 101 indivíduos, dos quais 65 (64%) foram enquadrados como controles, 18 (18%) sobrepesos e 18 (18%) obesos.
RESULTADOS
No presente estudo não foi encontrado diferenças significativas entre os grupos estudados e a presença do polimorfismo, entretanto, No grupo de obesos o valor de P ficou próximo a significância (P=0,0568).
CONCLUSÃO
Sugere-se aumentar o número de indivíduos estudados visando encontrar resultados consistentes. Para melhor compreensão da etiologia da obesidade há necessidade de mais estudos com abordagem antropológica e comportamental associado com as variáveis genéticas.

PS-13-035 - ASSOCIAÇÃO DOS POLIMORFISMOS DO GENE VDR E DA PRESSÃO ARTERIAL EM ADULTOS

Autores: VIVIAN CRISTINA GARCIA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; SANDRA ROBERTA FERREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FAC SAÚDE PÚBLICA, USP
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A literatura sugere que polimorfismos do gene receptor da vitamina D (VDR) está associado com aumento da suscetibilidade a várias doenças, incluindo a hipertensão.
OBJETIVOS
Este estudo tem por objetivo avaliar a possível associação existente entre os polimorfismos presentes no gene VDR e a pressão arterial de adultos.
METODOLOGIA
Foram avaliados 242 indivíduos (62% mulheres) em um estudo transversal. Foi calculado o índice de massa corpórea (IMC) e medida a circunferência da cintura. A pressão arterial (PA), foi obtida a partir da média de duas medidas. Valores sistólicos e diastólicos ≥140/90mmHg foram considerados como pressão arterial elevada. A concentração de 25OHD foi dosada por HPLC e o PTH intacto por eletroquimioluminescência. A insuficiência de vitamina D foi considerada quando valores ≤75nmol/mL. Os polimorfismos do gene VDR rs1544410 (BsmI) e rs2228570 (FokI) foram avaliados por PCR. Foi realizado o teste de equilíbrio Hardy-Weinberg. Para análises estatísticas utilizou-se o software SPSS (v.17.0); nível de significância considerado foi $p<0.05$.
RESULTADOS
Idade média foi 51(14)anos, IMC 29(6)kg/m² e circunferência da cintura foi 98(14)cm. A PA média foi 130/80(18/11)mmHg. Os níveis médios de 25OHD foram 58(17) nmol/mL. A insuficiência de vitamina D esteve presente em 82% da amostra e 54% dos indivíduos tinham PA acima de 140 e/ou 90mmHg. A variação genotípica do BsmI e FokI foi, respectivamente: BB, 14%; Bb, 41%; bb, 45% e FF, 9%; Ff, 53%; ff, 38%. Não foram encontradas correlações entre os polimorfismos BsmI e FokI e IMC, circunferência da cintura, vitamina D, PTH e pressão arterial. Indivíduos que apresentavam polimorfismos Ff e Bb possuíam concentrações significantemente maiores de PTH do que indivíduos ff e bb ($p< 0,05$). Foi observada uma correlação positiva entre os níveis de PTH e PA sistólica ($r=0.265$; $p=0.000$) e diastólica ($r=0.216$; $p=0.001$).
CONCLUSÃO
Estudos anteriores sugerem que os polimorfismos presentes no gene VDR podem participar da elevação da pressão arterial, aumentando a suscetibilidade à hipertensão. Em nosso estudo não foi possível evidenciar essa relação. Entretanto, foi observado um aumento no PTH em indivíduos ff e bb, além de uma correlação positiva entre PTH e PA, sugerindo participação do PTH no aumento da PA.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-036 - AVALIAÇÃO DA OXIDAÇÃO PÓS-PRANDIAL DE MACRONUTRIENTES COM O USO DO ISÓTOPO ESTÁVEL DO CARBONO (D13C)

Autores: CAROL RODRIGUES; ANA CLARA MARCONI MUGNAI; MICHELE NOVAES RAVELLI; JULIANA CÉLIA DENADAI; MARIA MÁRCIA PEREIRA SARTORI; EVANDRO TADEU SILVA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; CARLOS DUCATTI
Instituição: UNESP - BOTUCATU
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os isótopos estáveis têm sido utilizados no mapeamento do metabolismo humano a partir de compostos enriquecidos em elementos específicos. Alimentos naturalmente enriquecidos no carbono são facilmente encontrados na natureza. Plantas pertencentes ao ciclo fotossintético C4 (milho e produtos derivados, açúcar e leite) possuem maior proporção de 13C quando comparada as do ciclo fotossintético C3 (arroz, trigo, feijão).
OBJETIVOS
Verificar a oxidação de nutrientes naturalmente ricos em carbono-13 após o consumo de alimentos derivados de plantas do ciclo fotossintético C4.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 2 mulheres eutróficas com 20 anos, convenientemente nomeadas de A e B, submetidas a jejum de 12h e caracterizadas pelo consumo habitual de alimentos derivados de plantas C3. Alimentos provenientes de plantas C4 foram ofertados, em um único momento para a participante A e a cada 30 minutos para B. Alíquotas de ar expirado foram coletadas em duplicata nos momentos pré (basal) e a cada 30 minutos durante 7 horas e analisadas quanto à composição isotópica em relação a um padrão internacional (PDB) em espectrômetro de massa de razão isotópica. O turnover isotópico do carbono e a determinação do tempo e concentração metabolizada de 13C no CO2 exalado foram obtidos por meio de equações específicas e expressos em notação ?13C.
RESULTADOS
O sinal isotópico basal (?13C= -23,58 ± 0.65‰) do ar expirado caracterizou o catabolismo carbônico das reservas energéticas, estas providas de produtos predominantemente do ciclo C3. Após o consumo dos derivados de plantas C4, verificou-se aumento gradativo da concentração do ?13C no CO2, até os picos -14,76‰ (A) e -16,85‰ (B), este aumento ocorreu devido à inversão na metabolização do carbono de fontes de reserva (sinal C3) para os de fonte alimentar (sinal C4). A concentração máxima metabolizada foi de 97% para a B enquanto que, para a A, a concentração máxima obtida foi 84%, após 4h. Considerando este percentual para a voluntária B, o tempo de metabolização foi de 3h, mostrando a rápida utilização dos nutrientes quando ingeridos em pequenas porções de forma fracionada, o que possivelmente facilitou a atuação das enzimas gástricas no bolo alimentar.
CONCLUSÃO
Constatou-se que é possível a utilização de alimentos contendo o isótopo de carbono naturalmente enriquecido como traçador do metabolismo energético de nutrientes específicos em futuras pesquisas biomédicas com o uso de subprodutos das plantas dos ciclos C3 e C4.

PS-13-037 - ENZIMAS HEPÁTICAS COMO BIOMARCADORES DA DOENÇA HEPÁTICA ALCOÓLICA E ESTADO NUTRICIONAL: UM ESTUDO EM PACIENTES ALCOOLISTAS

Autores: CYBELLE ROLIM DE LIMA; SHEYLANE PEREIRA DE ANDRADE; CRISTIANE DE MOURA FREITAS; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; ROBERTA ALBUQUERQU BENTO; KEILA FERNANDES DOURADO; IARA SUELANE PONTES NOGUEIRA; NAILMA LOUISE MENDONÇA DE ARAÚJO; THATYANE MONICK DE CASTRO MACENA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas o consumo de bebidas alcoólicas tem aumentado significativamente e estas tem sido utilizadas com diversas finalidades, como, diminuir a ansiedade, promover maior contato social e euforia, o que justifica o grande percentual de indivíduos com problemas relacionados ao uso álcool. A Doença Hepática Alcoólica (DHA) é caracterizada por uma inflamação aguda ou crônica do fígado provocada pelo consumo excessivo de álcool. Dentre os principais parâmetros utilizados para seu diagnóstico, tem-se o índice AST/ALT (Aspartato Aminotransferase/Alanina Aminotransferase). Além disso, o consumo excessivo de álcool interfere de várias maneiras na nutrição adequada, pois compete com os nutrientes desde sua ingestão até sua absorção e utilização.
OBJETIVOS
Avaliar a importância do Índice AST/ALT no diagnóstico da DHA, bem como o estado nutricional de alcoolistas internos em uma instituição hospitalar do interior do estado de Pernambuco.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com pacientes portadores da Síndrome da Dependência Alcoólica internos em uma Instituição hospitalar, utilizando para coleta de dados um questionário próprio estruturado. A determinação do Índice AST/ALT foi realizada por meio da coleta das variáveis AST e ALT no prontuário da própria Instituição, enquanto a avaliação do estado nutricional foi obtida a partir do peso e altura, para determinação do Índice de Massa Corporal (IMC). Ainda foram avaliadas as variáveis tipo de bebida de preferência e ingestão de bebida alcoólica/dia.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 50 pacientes, sendo 46 do sexo masculino e 4 do sexo feminino, e a média de idades igual a 45,06±10,41anos. O resultado médio do Índice AST/ALT foi de 1,47 ± 0,46. Em relação ao estado nutricional, a amostra total apresentou um IMC de 21,84±3,74. Observou-se ainda que 78% dos alcoolistas afirmaram ter preferência por bebida destilada, além disso, 40% dos indivíduos relataram consumir entre 500 - 1000ml de bebida alcoólica/dia.
CONCLUSÃO
Na população estudada houve prevalência de indivíduos do sexo masculino. A média do Índice AST/ALT foi >1 o que é indicativo de DHA, demonstrando a importância do mesmo como biomarcador desta doença. Quanto ao estado nutricional pelo IMC, a população apresentou-se eutrófica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-038 - ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE ESCOLA

Autores: AGATHA C. S. CARVALHO; DENISE PEREIRA PINTO; ELISE SOUSA SAFFNAUER; MICAELLY S. CASTRO; LARISSE MONTELES NASCIMENTO; GEANIA S. P. LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
No processo gravídico, o estado de nutrição apresenta uma dupla relevância, sob o ponto de vista clínico e epidemiológico, desde que interessa à mãe, por representar um período de reconhecida vulnerabilidade biológica, e ao concepto, extremamente dependente do organismo materno para seu crescimento e desenvolvimento.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional de gestantes atendidas em uma maternidade escola.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo longitudinal, quantitativo, onde foram realizadas 333 consultas de nutrição, em que a faixa etária atendida foi de 11 a 44 anos, durante o período de Janeiro à Dezembro de 2012, onde avaliou-se altura, peso atual e estado nutricional das gestantes. Inicialmente calculou-se o Índice de Massa Corpórea (IMC), obtendo-se a classificação do estado nutricional de acordo com a idade gestacional em que as mesmas se encontravam, com auxílio de gráfico do Ministério da Saúde e em seguida, calculou-se a média e o desvio padrão do IMC para quantificação dos resultados.
RESULTADOS
As gestantes apresentaram idade média de 27 anos e entre elas, aproximadamente 43% apresentaram algum tipo de inadequação nutricional pré-gestacional, estando 10,8% com baixo peso, 19,5% com sobrepeso e 12,6% com obesidade. Com relação ao estado nutricional e ao IMC médio durante a gestação obteve-se, respectivamente 18,2% de baixo peso e 21 Kg/m² (20,96±2,01), 39,7% de eutrofia e 24,5 Kg/m² (24,50±1,84), 21,1% de sobrepeso e 29 Kg/m² (28,98±1,95) e 21% obesidade e 36 Kg/m² (36,09±4,35).
CONCLUSÃO
Com base nos presentes resultados, conclui-se que a maioria das gestantes atendidas (60,3%) apresentavam algum tipo de inadequação nutricional, sendo que entre estas, 42,1% estavam acima do peso ideal, situação preocupante que pode favorecer o desenvolvimento de complicações gestacionais, como diabetes, pré-eclampsia, eclampsia e parto pré-termo.

PS-13-039 - RASTREAMENTO DO USO DE ÁLCOOL E TABACO POR GESTANTES ATENDIDAS NO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO MATO GROSSO DO SUL

Autores: CRISLAYNE DOS SANTOS BARBOSA; AMANDA G. SOARES LIBÓRIO; DANIELA DE MENEZES FLORES; RITA DE CASSIA DORACIO MENDES; WANDERLEI ONOFRE SCHMITZ
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gestação caracteriza-se por uma fase que acontece inúmeras alterações no organismo materno para atender as necessidades da formação do feto. O consumo de bebida alcoólica durante a gestação pode provocar a Síndrome Alcoólica Fetal (SAF) que caracteriza-se por alterações craniofaciais, distúrbios no crescimento e desenvolvimento, disfunção no sistema nervoso central. Toda bebida alcoólica consumida pela gestante atravessa a barreira placentária, a exposição fetal é maior, porque o metabolismo e eliminação são mais lentos, fazendo com que o líquido amniótico permaneça impregnado de álcool. Já o uso do tabaco durante a gestação retarda o crescimento intra-uterino, aumenta o risco de fetos prematuros esta relacionada à morte súbita de bebês e ao baixo peso ao nascer. A nicotina e o monóxido de carbono estão relacionados aos efeitos deletérios na gestação, pois a nicotina provoca a vasoconstrição dos vasos do útero, em consequência a redução de oxigênio para o feto e o monóxido de carbono, liga-se com a hemoglobina, estabelecendo assim hipóxia na mãe e no feto, e este é apontado como um dos fatores que levam ao sofrimento fetal crônico nas gestantes fumantes.
OBJETIVOS
Rastrear o consumo de álcool e tabaco em gestantes atendidas no serviço público de saúde.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo do tipo quantitativo e descritivo, sendo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa. Foram entrevistadas gestantes de 6 estratégias de saúde da família, sendo 3 de regiões periféricas e 3 de regiões centrais. As entrevistas foram feitas utilizando um questionário com questões relacionadas a informações da gestação, dados socioeconômicos, consumo do álcool e tabaco na gestação.
RESULTADOS
Das 22 gestantes que participaram da pesquisa, foram identificadas 72,72% das gestantes (n=16) fizeram o consumo de bebidas alcoólicas e/ou cigarro em algum trimestre da gestação. O tipo de bebida alcoólica consumida pelas gestantes foi à cerveja (93,75%) e a maior frequência de consumo ficou em média de 2 a 3 latas por semana (37,50%). O consumo de tabaco foi relatado por 25% das participantes, todas fizeram o uso no primeiro trimestre da gestação e 50 % continuaram a fazer o consumo durante toda a gestação, a quantidade usada foi maior que 10 cigarros/dia.
CONCLUSÃO
O uso de álcool e/ ou tabaco ainda é muito comum em gestantes e que o consumo de bebidas alcoólicas foi principalmente quando a mulher desconhecia a gestação e o uso do tabaco persistiu durante todo o período gestacional.

PS-13-040 - FATORES DETERMINANTES DO TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

Autores: ANA PAULA DE MELO SIMPLÍCIO; LIEJY AGNES S RAPOSO LANDIN; EDINARA C LOPES FLORENTINO; LEIDIANY R BRITO SILVA; KARLA O.A.C. GOMES; ARTEMIZIA F.DE SOUSA; CAMILA C. MENEZES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A amamentação constitui uma prática essencialmente importante para estabelecer uma boa condição de saúde para a criança, visto que o leite materno é dotado de todos os nutrientes fundamentais ao crescimento e desenvolvimento ideal da criança e possui melhor digestão em relação a outros tipos de leite, portanto, representa a única fonte alimentar que a criança necessita no primeiro semestre de vida. Com isso a Organização Mundial de Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde (MS) preconizam que todas as crianças recebam somente leite materno até o sexto mês de vida e até os dois anos ou mais complementado.
OBJETIVOS
Diante disso, o presente estudo buscou verificar os fatores determinantes do tempo de aleitamento materno exclusivo
METODOLOGIA
Foram entrevistadas 83 mães de crianças menores de um ano de idade. Parâmetros de exclusão: mães com patologia crônica ou distúrbios mentais graves, mães que por motivo de alguma patologia ou recomendação médica não puderam amamentar, mães que se recusaram a participar da presente pesquisa, por qualquer motivo, como também, mães de recém-nascidos de baixo peso ou gêmeos, e crianças portadoras de alguma patologia que contra-indicasse a amamentação. Para coleta dos dados utilizou-se como um questionário contendo indagações sobre os fatores que levaram ao desmame precoce.
RESULTADOS
O inicio do uso da mamadeira antes dos seis meses de idade mostrou-se um fator de risco para o desmame precoce. Das crianças que fizeram parte do presente estudo, 45,8% usavam ou usaram chupeta e 63,2% iniciaram seu uso com menos de 1 mês de vida. Apesar da maioria das mães abordadas (71,1%) ter oferecido o leite materno imediatamente, não houve uma associação significativa ($P > 0,05$) entre desmamar precocemente e a ocorrência de mamada nas primeiras horas após o parto. Nesta pesquisa, não houve relação de pré-natal e um maior tempo de aleitamento, pois a maioria das mães residentes em presentes nesse estudo (80,5%) recebeu alguma orientação sobre aleitamento materno nas consultas de puericultura, e quem mais dissemina estas informações entre elas são as enfermeiras (48,5%), apesar disso, observou-se que a qualidade da assistência durante o puerpério não é uma das causas determinantes do desmame precoce entre as mães nesse estudo.
CONCLUSÃO
Observou-se que o padrão de aleitamento materno deste estudo ainda está aquém do que é preconizado pela OMS. Assim como o uso precoce de mamadeira interfere negativamente na prática da amamentação, sendo um fator de risco para o desmame precoce.

PS-13-041 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM SERVIÇO PÚBLICO DE DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA

Autores: ANAMARIA ARAUJO DA SILVA; KETYH LAIRAN DE PARVAS
Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU- FURB
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A qualidade da alimentação e o estado nutricional da adolescente, antes e durante a gravidez, afetam o crescimento e o desenvolvimento fetal, bem como a evolução da gestação.
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de gestantes adolescentes atendidas em serviço público de dois municípios do estado de Santa Catarina.
METODOLOGIA
A amostra da pesquisa foi composta por 20 gestantes adolescentes com faixa etária menor ou igual a 19 anos em ambos os locais de coleta. Os instrumentos utilizados para a coleta de peso e altura foram relatados pelas gestantes ou através do cartão de pré- natal e para a coleta de dados sobre o consumo alimentar foram utilizados questionário de frequência de consumo alimentar e recordatório alimentar. Para correlacionar o consumo alimentar em relação ao estado nutricional foi utilizado o teste de correlação de Pearson.
RESULTADOS
O estado nutricional pré-gestacional e atual que prevaleceu entre as gestantes adolescentes foi o peso adequado (eutrofia), porém ao avaliar o estado nutricional atual algumas adolescentes encontraram-se com baixo peso. O consumo energético teve média de 2.108 kcal/dia. Em relação ao consumo de proteínas teve um consumo médio de 78,28 g/dia. Para os micronutrientes ficou evidenciada a ingestão insuficiente de ferro, folato e cálcio por todas as adolescentes, correspondendo a 100% de inadequação. Sobre a frequência do consumo alimentar, no grupo de carnes a carne de frango é consumidas com maior frequência, 50% (n= 10) ingerem frango 1 vez na semana, no grupo de embutidos houve predomínio da salsicha, 25% (n= 5) relaram ingerir salsicha 1 vez na semana. Para o grupo de verdura, legumes e frutas ficou evidente a baixa ingestão. No grupo de bebidas o alimento mais citado foi o café 25% (n= 5) consomem café 1 vez ao dia. Correlacionando os dados de consumo de energia com o IMC pré-gestacional e atual não houve correlação significativa, observou-se que as adolescentes que iniciaram a gestação com peso adequado (IMC pré gestacional) apresentaram maior média de consumo calórico 2.101,31 Kcal/dia, quando comparadas com as adolescentes de baixo peso e com obesidade , e as gestantes adolescentes que se apresentavam no momento da coleta dos dados obesas, tiveram uma maior média de consumo calórico 2.288,14 Kcal/dia, quando comparadas com as adolescentes de baixo peso e eutróficas.
CONCLUSÃO
Melhorar a qualidade do perfil nutricional nas adolescentes pode melhorar potencialmente o resultado da gestação.

PS-13-042 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES DE RISCO ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO ESCOLA

Autores: ANAMARIA ARAUJO DA SILVA; LUCIANE PETER GRILLO; MERCEDES RATTO REITER
Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU- FURB
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Por gestação de alto risco entende-se como sendo aquela na qual a vida ou a saúde da mãe e/ou do feto têm maiores chances de serem atingidas por complicações do que a média das gestantes.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de gestantes de risco, verificar os níveis bioquímicos e clínicos de gestantes atendidas e aplicar um inquérito alimentar.
METODOLOGIA
Foram incluídas as gestantes com idade superior a 20 anos com complicações gestacionais como doenças hipertensivas, diabetes e anemias que consentiram realizar a avaliação nutricional. As gestantes foram avaliadas quanto ao número de gestações, tipo de parto, fumo, idade, número de consultas pré-natal, condições de saúde e condições socioeconômicas por meio de um questionário. O total de gestantes avaliadas foi trinte e sete. Foram coletados dados de peso e estatura para a classificação do índice de massa corporal. Os dados bioquímicos foram coletados dos prontuários das gestantes e avaliados os seguintes exames laboratoriais: hemoglobina, hematócrito e glicemia de jejum. Também foi verificado por meio do cartão das gestantes o nível de pressão arterial. O consumo alimentar foi avaliado por meio de questionário de frequência alimentar e comparado com as necessidades, segundo os grupos da Pirâmide Alimentar Brasileira.
RESULTADOS
O estado nutricional pré-gestacional predominante foi a eutrofia (48,65%; n=18) e o atual foi a obesidade (51,4%; n=19). A maioria das gestantes apresentou resultados laboratoriais normais. O consumo alimentar se apresentou inadequado, com um consumo excessivo dos grupos de arroz, pão (48%; n= 22), carnes, ovos (76%; n=28) e óleos e gorduras (78%; n=29), consumo insuficiente dos grupos de frutas (68%; n= 25), legumes e verduras (65%; n= 24) e de leite, queijo (54%; n= 20), e consumo adequado somente o grupo dos feijões (81%; n= 30).
CONCLUSÃO
As condições nutricionais maternas apresentadas no estudo comprovam a importância de um acompanhamento e orientação nutricional à gestante em relação ao consumo alimentar e ganho de peso adequado, sendo este período na vida da mulher de extrema importância para as mudanças de hábitos alimentares inadequados o que irá proporcionar a saúde adequada para o binômio mãe-filho.

PS-13-043 - PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES, SEGUNDO O TRIMESTRE GESTACIONAL, EM UMA COORTE DE GESTANTES

Autores: ANDRÉIA CARDOSO SANTANA; ANA LÚCIA SILVA CASTRO; NATHANI CAMARGO PEREIRA; ANDREA ADELL TRENCH; NIARA LIMA SILVA; JÉSSICA AGNELLO; SILVIA R D M SALDIVA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gestação é o período do ciclo de vida da mulher que tem maior demanda nutricional, e uma dieta balanceada e adequada nesse período é imprescindível. Dentre as recomendações dos dez passos da "Alimentação Saudável para Gestantes" há incentivo ao consumo de frutas, verduras e legumes. A Organização Mundial da Saúde recomenda ingerir no mínimo 400g/dia, por serem ricos em vitaminas, minerais, fibras e compostos bioativos, que contribuem para uma boa manutenção do balanço energético e prevenção de Doenças Crônicas não Transmissíveis.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência do consumo de frutas, verduras e legumes (FLV), segundo o trimestre gestacional em uma coorte de gestantes.
METODOLOGIA
Foram estudadas 195 gestantes, saudáveis, com 19 anos ou mais, incluídas com até 16 semanas de gestação. No primeiro trimestre foi aplicado um Questionário e Frequência Alimentar (QFA), e ainda, nos três trimestres gestacionais aferidos 6 Recordatórios de 24 horas (2 em cada trimestre gestacional: 1 referente a um dia de semana e o outro ao fim de semana) e medidas antropométricas. Os QFAs foram digitados no EpiEinfo 2000, e seus dados foram utilizados para determinar se as gestantes eram ou não consumidoras de FLV. Os dados do R24hs foram convertidos de medidas caseiras para gramas ou mililitros de alimento e digitados no Software Nutrition Data System for Research (NDS), 2007. Por fim, os dados foram passados pelo Multiple Source Method (MSM) para a estimativa do consumo habitual de FLV. As análises foram realizadas no Software Stata10.0.
RESULTADOS
A média de consumo de FLV e o intervalo de confiança de cada trimestre foram: 353,13g (IC95% - 327,9; 378,4), no 1º; 354,24g (IC95% - 327,3; 381,2), no 2º; 317,5g (IC95% - 389,2; 345,81), no 3º. A prevalência de consumo de FLV segundo recomendação da OMS foi em torno de 30% nos dois primeiros trimestre e um pouco menos no terceiro (27,23%). Não foi encontrada associação estatisticamente positiva entre consumo adequado de FLV e Idade da gestante, Índice de Massa Corpórea(IMC) pré-gestacional e Escolaridade; embora fosse observado que o consumo de FLV era um pouco maior entre as gestantes mais novas, com IMC acima de 25 e de maior escolaridade.
CONCLUSÃO
O Consumo de FLV das gestantes estudadas é muito baixo e não atingiram as recomendações mínimas de consumo de FLV da OMS, apesar das políticas de incentivo ao consumo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-044 - GESTAÇÃO COM INFORMAÇÃO NA PROMOÇÃO DE VIDA SAUDÁVEL: EXPERIÊNCIA DE RESIDENTES

Autores: AURILENE SOARES DE SOUZA; MARINA MARIA DA COSTA SOARES; CINTYA MARIA NUNES DE SANTANA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gestação é um momento que implica em diversas mudanças na vida da mulher, durante esse período a gestante passa por uma série de adaptações e processos de mudança que envolve as esferas bio, psico e social. A mulher necessita de maiores cuidados e atenção, cabe ao profissional de saúde dedicar-se a escutar a gestante, oferecer-lhe apoio, estabelecer relação de confiança e ajudá-la a conduzir a experiência da maternidade com mais autonomia e segurança (MS, 2000).
OBJETIVOS
Relatar a experiência dos residentes nas ações educativas para promoção de vida saudável através dos Círculos de Encontro com Gestantes.
METODOLOGIA
Foram realizadas pelos residentes da Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de Teresina (PI), em parceria com as Equipes de Saúde da Família, de janeiro a dezembro/ 2011. Foram doze encontros quinzenais com 62 participantes (39 gestantes, 8 mães de crianças em amamentação, 5 familiares e 10 Agentes Comunitários de Saúde). Realizaram-se acolhimento as gestantes, incentivando a participação do pai, familiares e identificando os temas de interesse do grupo, como: aceitação e modificações da gestação, importância do pai e familiar no acompanhamento da gravidez; auto-estima,principais queixas e dúvidas da gestante e família; importância do pré-natal; atividade física e orientações psicológicas; cuidados na gestação; direitos da gestante e bebê; amamentação; cuidados com o bebê; bebês especiais; preparação para o parto; consulta puerperal; planejamento familiar e desenvolvimento do bebê. Permitiu a troca de experiências, desmistificando determinados tabus e receios. Foram sorteados brindes e entregue certificados às mães que cumpriram aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida.
RESULTADOS
Os encontros trazem aspectos terapêuticos e uma gama de informações advindas de diferentes saberes, proporcionando a criação de um ambiente em que as dúvidas, angústias e alegrias podem ser expressas. As vivências individuais nos grupos, a troca com as outras pessoas e a certeza de que podem receber apoio facilitam processos de compreensão de si e amadurecimento.
CONCLUSÃO
Trabalhar com a lógica de promoção à saúde com ações participativas e transformadoras foi de grande aprendizagem para os atores envolvidos. Dessa forma, é possível avançar na lógica de melhoria do estilo e da qualidade de vida das pessoas, com uma visão ampliada de saúde e mesmo de clínica.

PS-13-045 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES ASSISTIDAS NA CIDADE DE INDAIATUBA - SP

Autores: BIANCA SANT´ANNA PIRES; ERICA PERES SIQUEIRA ; JULIANA APARECIDA MARTINS ; LUCIANA BUENO ROSA; SAMIR RUCHDI ABBAS; MARIA APARECIDA SILVA; ERCILIA DE SÁ OLIVEIRA ; MARIANA BATTAGLIN VILLAS BOAS
Instituição: FACULDADE MAX PLANCK
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A nutrição, o peso pré-gestacional e o ganho de peso materno durante a gravidez são aspectos importantes que influenciam os resultados da gestação, o desenvolvimento fetal, e por sua vez, o desfecho da gravidez. A nutrição contribui para a adoção de medidas preventivas e/ou terapêuticas através da avaliação antropométrica e adequação da alimentação.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar gestantes na cidade de Indaiatuba-SP, quanto ao peso e IMC gestacional.
METODOLOGIA
O estudo foi desenvolvido em centro especializado na atenção à gestante em Indaiatuba-SP, sendo a amostra composta por um total de 29 mulheres em diferentes estágios gestacionais. Para traçar o perfil nutricional foram coletados dados de peso e altura e a classificação foi determinada pelo índice de massa corporal (IMC).
RESULTADOS
Como resultado, aproximadamente 14% (N=4) das gestantes apresentaram baixo peso pré-gestacional, com IMC < 18,5 Kg/m2 (Organização Mundial de Saúde), sendo que a partir do segundo trimestre de gestação apresentaram IMC entre 18,9 a 21,5 Kg/m2, refletindo a melhora do estado nutricional. Metade das mulheres avaliadas, aproximadamente 50% (N=14), apresentou peso adequado tanto antes como durante a gestação. No entanto, observou-se que um número ainda elevado das gestantes apresentaram sobrepeso ou obesidade tanto pré-gestacional como durante a gestação. O quadro de obesidade foi diagnosticado em maior número (N=6) em relação àquelas com sobrepeso (N= 5), perfazendo nestes grupos aproximadamente 38% das gestantes avaliadas no estudo.
CONCLUSÃO
Os quadros de sobrepeso e, principalmente o de obesidade, devem ser acompanhados de perto durante a gestação, já que são descritos como fatores de risco relacionados a complicações gestacionais, tais como diabetes gestacional, necessidade de parto cirúrgico e maior retenção de peso pós-parto, fatores esses que também aumentam as chances de mortalidade materna e neonatal. Nesse sentido, embora a maior parte das gestantes avaliadas no presente estudo tenha apresentado estado nutricional adequado, um número considerável apresentou sobrepeso ou obesidade gestacional, o que demonstra a necessidade e importância do acompanhamento nutricional antes e durante a gestação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-046 - INADEQUAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL: UM FATOR DE RISCO PARA O GANHO DE PESO GESTACIONAL INADEQUADO

Autores: CAROLINE DE BARROS GOMES; MAÍRA BARRETO MALTA; SÍLVIA JUSTINA PAPINI; MARIA ANTONIETA B LEITE CARVALHAES
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/00077-0
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O ganho ponderal gestacional é um evento biológico complexo e singular que possibilita o desenvolvimento e crescimento do feto. Compreende três componentes: produtos da concepção (feto, placenta e líquido amniótico), expansão do tecido materno (útero, mama e volume sanguíneo) e reserva de gordura materna, sendo que o desajuste neste ganho é considerado fator de risco para a mãe e para o bebê. Um dos mais importantes e proximais determinantes do ganho de peso gestacional é o estado nutricional pré-gestacional. Devido à transição nutricional brasileira e a atual epidemia da obesidade, é recorrente iniciar a gestação com peso inadequado.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar a adequação do ganho ponderal gestacional e a relação desta com o estado nutricional pré-gestacional, em gestantes assistidas na atenção primária à saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em 2009/10 com gestantes assistidas na atenção primária à saúde, e posteriormente coletados dados da evolução do ganho de peso gestacional nos prontuários médicos das unidades de saúde. O ganho ponderal gestacional foi avaliado segundo recomendações do Institute of Medicine (2009). As associações foram investigadas mediante comparação de frequências e regressão logística, sendo ganho ponderal excessivo (sim, não) e ganho insuficiente (sim, não) as variáveis dependentes.
RESULTADOS
Foram estudadas 212 gestantes, sendo que antes da gestação 5,7% apresentaram baixo peso, 58,9% eutrofia e 35,4% peso excessivo (sobrepeso e obesidade). Quanto à adequação do ganho ponderal, 50,5% apresentaram ganho excessivo e 19,8% ganho de peso insuficiente. Houve associação estatisticamente significativa entre o estado nutricional pré-gestacional com adequação do ganho ponderal. Na comparação com eutróficas, sobrepeso pré-gestacional quadruplicou a chance de ganho de peso gestacional excessivo (Odds Ratio=4,66; IC 95%=2,19-9,4). Inversamente, grávidas com baixo peso pré-gestacional tiveram nove vezes mais chance de ganho de peso gestacional insuficiente, quando comparadas com eutróficas (Odds Ratio = 9,364, IC 95%=2,589-33,863).
CONCLUSÃO
É alta a proporção de ganho ponderal gestacional inadequado. O sobrepeso pré-gestacional é um fator de risco para o ganho de peso gestacional excessivo e o baixo peso prévio um fator de risco para o ganho de peso insuficiente. Deste modo, devem-se priorizar ações de promoção do peso adequado para mulheres em idade fértil e do ganho de peso gestacional adequado no pré-natal.

PS-13-047 - TIPOS DE ALEITAMENTO MATERNO E INCIDÊNCIA DE DESMAME PRECOCE EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS INTERNADAS POR INFECÇÃO EM HOSPITAL PÚBLICO DO NORDESTE

Autores: CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA; THIAGO LEAL BARBOSA HIPÓLIT; CAMILA GUEDES BORGES DE ARAÚJ; GILVO DE FARIAS JÚNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Introdução: As inadequadas condições de vida da maioria das crianças brasileiras, principalmente quando se refere à alta morbimortalidade infantil, podem ser justificadas por diversos fatores, destacando-se dentre eles a interrupção precoce da amamentação, que se configura como um dos maiores problemas de saúde pública (VENANCIO, 2008). A não prática do aleitamento aumenta a predisposição para desnutrição, doenças infecciosas, diarréias, alergias e diabetes (REA, 2003).
OBJETIVOS
Objetivos: Verificar o tipo de aleitamento materno (AM) e a incidência de desmame precoce entre crianças menores de 2 anos internadas por infecção.
METODOLOGIA
Metodologia: Trata-se de um estudo observacional transversal, realizado em crianças com idade inferior a 2 anos que apresentam algum tipo de infecção, internadas em um Hospital Público do Nordeste. Foram avaliadas 30 crianças, das quais 12 delas já haviam sido desmamadas. O tipo de AM foi classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS, 1991) e as crianças foram divididas em três grupos para caracterizar a idade do desmame: < 6 meses; > 6 meses e as que nunca mamaram. As mães/responsáveis assinaram termo de consentimento livre e esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFPI.
RESULTADOS
Resultados: Observou-se nesse estudo um elevado valor de mães adolescentes (23,3%), sendo em sua maioria casadas ou solteiras, 36,7% e 33,3% respectivamente. Quanto à idade do desmame, verificou-se que metade das crianças (50%) foram desmamadas antes dos 6 meses. É relevante, ainda, mencionar que do total da amostra avaliada 25% não foi amamentada. Quanto ao tipo de aleitamento praticado até o 6° mês de vida, observou-se que apenas 20% das crianças foram amamentadas de forma exclusiva, 65% tiveram aleitamento materno predominante e 15% com idade < 6 meses nunca foi amamentada, contrapondo-se aos parâmetros propostos pela OMS.
CONCLUSÃO
Conclusão: Metade das crianças avaliadas foram desmamadas antes dos 6 meses de idade, e a maior parte delas apresentaram como o tipo de AM mais frequente o aleitamento materno predominante. Apesar das evidências científicas atestarem os benefícios e a tendência ascendente da prática do AM, o presente estudo revelou resistência por parte de algumas mães, o que evidencia a necessidade de melhor dimensionamento das políticas de incentivo a essa prática.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-048 - ALEITAMENTO MATERNO NA VISÃO DAS DOADORAS INTERNAS DE LEITE DO BANCO DE LEITE HUMANO

Autores: MARIANA CORREA GANDOLFO; CLEIRI REIZ BASILIO; PAOLA CAMILA BRITES; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O leite materno é o principal alimento do recém nascido devido às suas propriedades de defesa, evitando doenças futuras tanto para bebê quanto à própria mãe, fornecendo todos os nutrientes necessários para a criança, inclusive a água, fica clara a importância do aleitamento exclusivo até os seis meses de vida. O Banco de Leite Humano (BLH) garante a oferta do leite humano aos recém-nascidos com risco de vida ou que estão afastados do convívio materno por estarem acometidos de qualquer patologia, garantindo a estes o direito de usufruírem do alimento essencial e, assim, prevenir riscos de mortalidade neonatal por ingestão de alimento industrializado.
OBJETIVOS
Avaliar a visão das doadoras internas de leite acerca do aleitamento materno exclusivo, da ordenha manual e da importância da manutenção da amamentação durante o período de internação do bebê.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa quantitativa e descritiva que teve sua aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa. Os dados apresentados foram coletados por meio de questionários, com perguntas fechadas, direcionado a mulheres que realizavam ordenha manual mamária para seus filhos prematuros em um hospital do interior do Mato Grosso do Sul.
RESULTADOS
Foram estudadas 52 mães doadoras internas do Banco de Leite Humano, sendo, 30,77% (n=16) mães adolescentes com idade entre 18 e 19 anos e 69,23% (n=36) com idade superior a 19 anos. Destas 63,46% tinham mais de quatro anos de estudo e ainda verificou-se que das 52 mães entrevistadas menos da metade conheciam os benefícios da amamentação para o bebê (44,23%) e para a mãe (42,31%). Quanto à ordenha manual apenas uma (1,92%) já conhecia a técnica da ordenha manual, porém todas relataram que no hospital foram orientadas. Apesar desta orientação 46,15% relataram apresentar dificuldade em realizar a ordenha.
CONCLUSÃO
Portanto, este estudo ratifica a importância do trabalho realizado pelo BLH, assim como aponta a necessidade da oferta de maiores esclarecimentos às mães de forma a favorecer a recuperação do recém-nascido prematuro e beneficiar não apenas a saúde do bebê, mas também da parturiente.

PS-13-049 - PERFIL NUTRICIONAL DE PUÉRPERAS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA

Autores: DANIELLE GÓES DA SILVA; NAYARA BISPO MACEDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Ag.Financiadora: PIIC/POSGRAP/ PROEST/UFS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O estado nutricional prévio e o ganho ponderal da gestação é de extrema importância para a saúde da mãe e do neonato e para o prognóstico da gestação. O estado nutricional materno inadequado é um fator de risco que pode ser modificado por adequações alimentares e nutricionais. Desta forma, faz necessário conhecer a dimensão com que os distúrbios nutricionais têm acometido grupos de alta vulnerabilidade como as gestantes.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional de puérperas de uma maternidade pública .
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 158 puérperas, avaliadas por meio de entrevista, registros dos prontuários e do Cartão da Gestante. Foram excluídas adolescentes, com gestação gemelar e desconhecimento do peso pré-gestacional, altura ou data da última menstruação. O estado nutricional pré-gestacional, atual e o ganho ponderal gestacional foi avaliado pelas referências da Organização Mundial de Saúde (2003), Atalah (1997) e Instituto de Medicina (2009).
RESULTADOS
As puérperas tinham de idade média de 27,3 anos (± 5,0 anos), sendo que 10,8% tinham idade de 35 anos ou mais. Foi observado que as mesmas eram, em sua maioria, pardas, casadas, com 9 a 11 anos de estudo e multíparas. Quanto ao estado nutricional pré-gestacional verificou-se 65,2% peso normal, 20,9% sobrepeso, 9,5% obesidade e 4,4% baixo peso. A análise do estado nutricional atual revelou 36,8% peso normal, 27,1% sobrepeso, 20% baixo peso e 16,1% obesidade. Quanto à adequação do ganho de peso gestacional, 34,8% apresentaram ganho adequado, 33,5% acima e 31,6% abaixo da recomendação. A adequação do ganho ponderal gestacional diferiu conforme o estado nutricional pré-gestacional. Mulheres com sobrepeso e obesidade pré-gestacional apresentaram maior percentual de excesso de ganho de peso gestacional, 57,6% e 53,3%, respectivamente.
CONCLUSÃO
Os dados sinalizam para a importância do monitoramento do estado nutricional na gestação, especialmente de mulheres com excesso de peso, a fim de minimizar complicações e melhorar o prognóstico da gravidez.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-050 - PREVALÊNCIA DE INTERCORRÊNCIAS MAMARIAS EM PUÉRPERAS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA, TERESINA-PI

Autores: ELISE SOUSA SAFFNAUER; PATRÍCIA ALMENDRA ARAÚJO; REBECA CUNHA GUERRA; FERNANDA N. DA S. CASTRO; CLÓVIS DE O. M. NETO; ANDRESSA VIANA MENESES; CINARA SOARES VIANA; IVONETE MARIA CAMPELO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Nos hospitais amigo da criança as mães são orientadas e apoiadas para o sucesso da amamentação desde o pré-natal até o puerpério, aumentando dessa forma os índices de aleitamento materno, exclusivo e continuado, além de diminuir significativamente as intercorrências mamárias que representam importantes fatores de desmame precoce.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de intercorrências mamárias em puérperas de uma maternidade pública.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, realizado em uma maternidade pública, credenciada com o titulo Iniciativa Hospital Amigo da Criança. Foram coletadas todas as intercorrências mamárias (n = 1097) em puérperas internas, registradas no período de fevereiro a março de 2013. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 e apresentados em gráficos.
RESULTADOS
As intercorrências mamárias encontradas foram: mama cheia (25%), fissura mamilar e pega incorreta que correspondeu a 20% respectivamente; baixa produção (17%), bebê sonolento (10%) e mamilo plano ou invertido (8%).
CONCLUSÃO
Os resultados evidenciaram a ocorrência de intercorrência mamárias ainda no pós-parto imediato, levando-se a concluir que diversos fatores podem interferir na prática da amamentação, dentre eles pode se destacar fatores culturais, emocionais, sociais, apoio familiar, apoio do serviço de saúde e da própria comunidade. Muitas vezes o profissional de saúde prioriza o ato de amamentar sem considerar variáveis contextuais e questões singulares da mulher que de certo modo geram insegurança, dúvidas, podendo tornar a amamentação um ato traumático.

PS-13-051 - ALTERAÇÕES DA HOMEOSTASE DE FERRO NA PRÉ-ECLÂMPSIA

Autores: FERNANDA BRUNACCI; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; CELIA COLLI; RODRIGO RUANO; BRENO PANNIA ESPOSITO; MARCELO ZUGAIB
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Introdução: A pré eclâmpsia (PE) é uma síndrome hipertensiva da gestação, considerada uma das principais causas de mortes maternas. Alguns estudos apontam que o aumento das concentrações de ferro (Fe) sérico que é observado em mulheres com PE está associado com impactos negativos para a mãe e para o feto.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar se as mulheres com PE tem alteração na homeostase de Fe.
METODOLOGIA
Metodologia: Foram selecionadas 18 gestantes saudáveis (controle - CT) e 18 gestantes com PE, diagnosticadas por níveis de pressão arterial ≥ 140/90 mmHg e proteinúria ≥ 0,3 g/24 h, após a 20ª semana gestacional. Foram excluídas, em ambos os grupos, as que apresentaram: a) hipertensão crônica e / ou gestacional, b) diabetes, c) doença cardiovascular e d) as fumantes. Sangue foi coletado das pacientes, em jejum de 8 horas, para análise dos parâmetros hematimétricos e das concentrações séricas de ferro (FeS) e de ferritina, e índice de saturação de transferrina (IST). O teste de Mann Whitney foi feito para comparação entre os grupos e a correlação de Spearmanpara verificar associação entre as variáveis (p=5 %).
RESULTADOS
Resultados: A média da idade gestacional foi de 31 semanas, em ambos os grupos. A mediana (percentil 25-75) dos valores de hematócritos e das concentrações de FeS; ferritina; IST foram maiores no grupo PE do que no CT (Hematócrito (%): PE = 38 (35 - 40); CT = 36 (34 - 37) [p = 0,031]; FeS (µg/dL): PE = 161,3 (117 - 195); CT = 116,8 (82 - 146) [p=0,012]; Ferritina (ng/mL): PE = 72,5 (47 - 112); CT = 17,0 (8,8 - 28) [p< 0,001]; IST (%):PE = 37 (25 - 47); CT = 24 (20 - 28) [p=0,007]. Correlações positivas foram encontradas entre FeS e a pressão arterial sistólica (r = 0,427; p= 0,00) e a pressão arterial diastólica (p = 0,358; r = 0,03).
CONCLUSÃO
Conclusão: Os resultados mostraram uma alteração na homeostase de Fe, possivelmente como consequência da hipovolemia no grupo PE. É importante reconsiderar os níveis de suplementação de Fe para gestantes com essa síndrome hipertensiva uma vez que a alteração na homesotase do mineral parece piorar sintomas da patologia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-052 - PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ATENDIDAS NO PRÉ-NATAL DE UMA CIDADE DO INTERIOR DO MATO GROSSO DO SUL, MS

Autores: MAURICÉIA DOS SANTOS PEREIRA; FERNANDA PIRES DUTRA; WANDERLEI ONOFRE SCHMITZ; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva é uma das principais deficiências nutricionais em todo o mundo que acomete pessoas nas diferentes fases da vida, principalmente as mulheres no período gestacional devido à maior necessidade deste nutriente neste período para suprir as necessidades da gestante e do feto.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de anemia em gestantes atendidas no pré natal, avaliar as medidas antropométricas (peso e altura), investigar a utilização do suplemento do sulfato ferroso e analisar o consumo de alimentos ricos em ferro pelas gestantes.
METODOLOGIA
A pesquisa do tipo quantitativa e descritiva foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa. O local da pesquisa foi a Estratégia Saúde da Família DE uma cidade do interior do Mato Grosso do Sul e a amostra foi composta por 28 gestantes na qual responderam um questionário com dados socioeconômicos e com perguntas sobre o consumo de alimentos ricos em ferro e o uso de suplementação de sulfato ferroso, os valores da hemoglobina, hematócrito e VCM sanguíneo foram coletados do prontuário e ainda, foram avaliadas medidas antropométricas (peso e altura).
RESULTADOS
A prevalência de anemia foi de 14,29% (n=4) das gestantes e destas todas eram gestantes adolescentes (16,75 ± 2,06 anos), sendo que duas foram classificadas como anemia ferropriva (7,15%) e as quatro anêmicas estavam com mais de 20 semanas de gestação. A maioria das gestantes analisadas (85,71%) utilizavam o sulfato ferroso e destas 60,71% consumiam no horário adequado, porém, 100% consumiam menos ferro na dieta comparado com o recomendado aumentando o risco de anemia na gestação. Já quanto ao estado nutricional das gestantes 53,57% apresentaram estado nutricional adequado, 42,85% excesso de peso e 3,57% magreza, dentre as gestantes anêmicas todas apresentaram estado nutricional adequado.
CONCLUSÃO
Contudo, os resultados demonstram que a orientação nutricional para gestantes é necessária para adequar o consumo de ferro pelas gestantes, que foi uma inadequação encontrada que favorece a anemia.

PS-13-053 - PREVALÊNCIA DA SÍNDROME HIPERTENSIVA DA GESTAÇÃO EM GESTANTES ADOLESCENTES DE UM HOSPITAL ESCOLA

Autores: SUZAM GUIMARÃES; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO
Instituição: PONTIFIÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - PUC
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A adolescência compreende a fase da vida dos 10 aos 19 anos, sendo um período de grandes modificações. A ocorrência de uma gestação em meio a tantas mudanças pode favorecer o desenvolvimento de fatores que a prejudicam, sendo um deles a síndrome hipertensiva da gestação (SHG), que é a ocorrência de edema, proteinúria e pressão arterial igual ou superior a 140x90 mmHg. O objetivo foi de identificar a prevalência da síndrome hipertensiva da gestação (SHG) em gestantes adolescentes.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência da síndrome hipertensiva da gestação (SHG) em gestantes adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal, retrospectivo e de abordagem quantitativa, realizado em uma Maternidade Escola no município de Colombo/PR. Foi usado o Índice de Massa Corporal para a idade gestacional, frequência alimentar, onde foram selecionados alimentos contemplados no PeNSE. Na frequência alimentar foi adicionado à pesquisa o consumo de sódio e a ingestão hídrica
RESULTADOS
Neste estudo, das 35 gestantes adolescentes pesquisadas, nenhuma apresentou os sintomas referentes à SHG (edema, pressão arterial superior ou igual a 140/90 mmHg e proteinúria), mas apresentaram alguns dos riscos que proporcionam o desenvolvimento desta síndrome. Com um aporte energético elevado, as gestantes podem vir a desenvolver sobrepeso ou obesidade, que são complicadores materno-fetais por gerarem resultados desfavoráveis como a hipertensão e o aumento da realização de partos cesarianos, prematuridade e alteração no peso do recém-nascido. Dietas inadequadas, com elevado teor de lipídeos, energia e carboidratos simples estão interligados com fatores de risco para doenças crônicas e obesidade. Segundo pesquisas, o ganho ponderal excessivo na gravidez e a pré-eclâmpsia são considerados como causa e efeito, e por esse motivo se faz necessária uma dieta equilibrada que forneça ganho ponderal adequado para a prevenção da síndrome hipertensiva.
CONCLUSÃO
A pesquisa de prevalência da SHG em gestantes adolescentes teve resultado nulo para sintomas e diagnóstico, porém foram encontrados fatores associados ao risco de desenvolvê-la tais como a adolescência, estado nutricional, nuliparidade e os hábitos alimentares inadequados. Conclui-se que ocorreram mais fatores favoráveis à gestação, ao parto, a saúde do concepto e a sua saúde, mas é necessário um acompanhamento nutricional durante o pré-natal e no pós-parto, garantindo o desenvolvimento adequado dobebe e que a adolescente conclua o seu desenvolvimento com o menor prejuízo possível à sua saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-054 - CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES GESTANTES ATENDIDAS EM UM HOSPITAL ESCOLA NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR

Autores: JULIANA CAPUTO; GISELE PONTAROLI RAYMUNDO
Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - PUCPR
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gestação é um período de transformações fisiológicas, psicológicas e hormonais intensas. São associados à gravidez precoce fatores obstétricos desfavoráveis como: aumento do índice de baixo peso ao nascer, restrito crescimento intrauterino e recém-nascido pré-termo resultando em um prognóstico infantil negativo.
OBJETIVOS
Delinear a situação socioeconômica, escolaridade e o consumo alimentar, assim como compreender a qualidade da dieta de gestantes adolescentes atendidas em um hospital escola no município de Colombo/PR.
METODOLOGIA
Pesquisa retrospectiva, quantitativa de caráter transversal, onde foram analisados 39 prontuários completos de pacientes entre 10 e 19,9 anos. Os dados socioeconômicos foram coletados e analisados de acordo com o Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB). Para traçar o perfil nutricional da população estudada, foram analisados dados antropométricos e dos prontuários foram coletados ainda dados de frequência alimentar.
RESULTADOS
Foram analisados 39 prontuários de gestantes com idade média de 15,6 anos estando 46% entre a faixa 10 e 15 anos e 54% entre 16 e 19 anos. Conforme o critério da ABEP, 62% das pacientes pertencem à classe C, 30% à classe B, 5% representam a classe D e apenas 3% inseridas na classe E. Segundo Barros, fatores socioeconômicos tornam-se barreiras para que as gestantes conheçam e adotem hábitos e atitudes ideais para uma boa saúde e nutrição. Sobre a frequência alimentar das gestantes, observou-se que a % de adolescentes que consomem regularmente (5 dias ou mais) alimentos marcadores de uma alimentação saudável variou de 41% a 76,9%, sendo maior proporção aquelas que consomem feijão e leite e menor aquelas que consumem frutas frescas e hortaliças cruas. Quanto aos alimentos marcadores de uma alimentação não saudável, o consumo regular variou de 10,3% a 28,4%, sendo mais expressivo o consumo de embutidos e guloseimas (28,4% de ambos).
CONCLUSÃO
A dieta mostrou-se nutricionalmente desbalanceada visto que a situação socioeconômica e escolaridade dificultam o acesso à informação. A gravidez pode ser uma motivação para uma mudança de hábitos e comportamentos relacionados à alimentação. Por isto sugere-se um acompanhamento nutricional destas adolescentes, principalmente durante o pré-natal objetivando-se um resultado gestacional satisfatório sem prejudicar o desenvolvimento físico da adolescente.

PS-13-055 - TEMPO DE ALEIMENTO EXCLUSIVO E CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS DAS MÃES

Autores: LIEJY A.S.R. LANDIM; EDINARA C. L. FLORENTINO; LEIDIANY R.R. SILVA; KARLA O.A.C. GOMES; ARTEMIZIA F. DE SOUSA; RAYSSA G.C.L. PORTO; CAMILA C. MENEZES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A Organização Mundial de Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde (MS) preconizam que todas as crianças recebam somente leite materno até o sexto mês de vida e, até os dois anos ou mais podem continuar recebendo o leite materno juntamente com a introdução de novos alimentos, visto que além de proteger a saúde do lactente e garantir seu desenvolvimento e crescimento, a amamentação favorece o vínculo entre mãe e filho e não representa ônus para o orçamento familiar.O aleitamento materno depende de fatores que podem exercer influência tanto negativa quanto positiva no seu sucesso; como também fatores circunstanciais, como o modo de viver, ou seja, o contexto social em que elas estão inseridas.
OBJETIVOS
O presente estudo se propôs a verificar os fatores sociodemográficos determinantes do desmame precoce na cidade de Picos –PI.
METODOLOGIA
Estudo de caráter transversal descritivo em 2011, onde foram entrevistadas um total de 83 mães de crianças menores de um ano de idade.Foram excluídos: mães com patologia crônica ou distúrbios mentais graves, mães que por motivo de alguma patologia ou recomendação médica não puderam amamentar, mães que se recusaram a participar da presente pesquisa, por qualquer motivo, como também, mães de recém-nascidos de baixo peso ou gêmeos, e crianças portadoras de alguma patologia que contra-indicasse a amamentação. Nos dias da consulta de puericultura, utilizou-se como instrumento de coleta de dados um questionário contendo indagações sobre o tempo de aleitamento exclusivo e características sócio-demográficas das mães.
RESULTADOS
Com relação ao tempo de aleitamento materno exclusivo das crianças envolvidas nesta pesquisa, observou-se que apenas 3,6% continuavam sendo amamentadas de forma exclusiva depois dos 4 meses de idade e, portanto, quando chegam aos seis meses, todos os bebês já haviam iniciado a alimentação complementar. Nesta cidade, o grau de escolaridade materna não representou um fator de risco para o desmame.A maioria das mães possuía renda familiar entre 1 e 3 salários mínimos (62,7%).
CONCLUSÃO
O estudo possibilitaram conhecer tanto as características alimentares dos lactentes menores de um ano e os fatores associados ao desmame precoce, como também, o padrão de aleitamento materno que ainda encontram-se aquém do que é preconizado pela OMS.Portanto, faz se necessárias ações mais efetivas por parte da equipe de saúde a fim de esclarecerem as dúvidas das mães e assim fazer com que elas abandonem certos hábitos que levam as crianças a serem desmamadas precocemente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-056 - MOTIVOS DE DESMAME DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA

Autores: LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; REGIELLY OLIVEIRA PEREIRA; LEILIANE RODRIGUES BATISTA; NARA V. DOS A. BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação da criança desde o nascimento e nos primeiros anos de vida tem repercussões ao longo de toda a vida. Sabe-se que o leite materno, isoladamente, é capaz de nutrir adequadamente a criança nos primeiros seis meses de vida, porém, a partir desse período, deve ser complementado. A OMS recomenda que os alimentos complementares sejam oferecidos a partir dos seis meses de idade. A introdução precoce de alimentos complementares aumenta a morbimortalidade infantil, diminui a duração do aleitamento materno e interfere na absorção de nutrientes importantes. Introduzir os alimentos complementares tardiamente também é desfavorável, porque o crescimento da criança é prejudicado, e o risco de desnutrição e de deficiência de micronutrientes aumenta. O processo de desmame caracteriza-se pela transição progressiva da alimentação com leite materno, para alimentação com a dieta da família. Dentre os principais fatores relacionados podemos citar: nível socioeconômico, grau de escolaridade da mãe, idade da mãe, trabalho materno, urbanização, condições de parto, incentivo do cônjuge e de parentes e intenção da mãe de amamentar.
OBJETIVOS
Verificar os motivos que levam ao desmame de crianças atendidas em uma maternidade pública de referência.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado nos meses de março e abril de 2011. Os dados foram coletados no consultório de aleitamento materno de uma maternidade de referência, por meio de questionário e tabulados no programa Microsoft Office Excel. Participaram do estudo 256 mães com crianças de 0 a 8 meses de idade.
RESULTADOS
Dentre os motivos do desmame os que obtiveram maiores prevalências foram a introdução da alimentação complementar de forma não gradual (49%), o retorno da mãe ao trabalho (20%) e a influência da família (14 %). Pega incorreta (9 %) e baixa produção de leite pela mulher (5%) também foram relatados. Outros motivos, como opção pessoal e estética totalizaram 3 %.
CONCLUSÃO
Verifica-se que há necessidade de orientação às mães para que não deixem de amamentar seus filhos devido ao retorno ao trabalho e também para que o desmame ocorra de forma gradual, mesmo que a criança já tenha iniciado a alimentação complementar. Observa-se ainda que fatores culturais como a influência de familiares ainda têm grande interferência na amamentação, necessitando-se ampliar as estratégias de apoio ao aleitamento materno.

PS-13-057 - GANHO DE PESO E CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE DIADEMA - SP

Autores: LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; ANITA SACHS; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; NATHALIA F SOUZA SILVEIRA; INGRID ERBERT; CLAUDIA R LISBOA NOVAES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O hábito alimentar da população vem passando por uma série de mudanças que resultaram em um importante processo de transição nutricional. Entre gestantes, a preocupação se mostra ainda maior, já que a inadequação do estado antropométrico materno, tanto antes quanto durante a gestação, se constitui em considerável problema de saúde pública e favorece o desenvolvimento de intercorrências gestacionais, influenciando as condições de saúde da mãe e do concepto após o parto.
OBJETIVOS
Descrever o ganho de peso e o consumo alimentar de gestantes atendidas pela Estratégia de Saúde da Família de Diadema.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, descritivo, utilizando-se dados antropométricos e de consumo alimentar de gestantes a partir do Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar para indivíduos maiores de 5 anos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A coleta de dados ocorreu de abril a dezembro de 2012 em 6 Unidades Básicas de Saúde de Diadema, em dias de avaliação das condicionalidades em saúde dos beneficiários do Programa Bolsa Família, em sala de espera e em grupos de gestantes. O ganho de peso foi avaliado de acordo com a recomendação do Institute of Medicine, 2009 e o consumo alimentar, qualitativamente.
RESULTADOS
Foram avaliadas 180 gestantes, das quais 69,5% apresentaram ganho de peso semanal excedente ao recomendado e apenas 8,9% apresentaram ganho adequado. Verificou-se baixa frequência de consumo diário de frutas e hortaliças. A ingestão de leite/iogurte e feijão se mostrou adequada pela maioria das gestantes. O consumo diário de biscoitos salgados e salgadinhos, biscoitos doces e outros doces e refrigerante foi relatado por cerca de 25% das gestantes avaliadas.
CONCLUSÃO
As gestantes mostraram, em sua maioria, uma alimentação inadequada que justificaria a alta prevalência de ganho de peso excedente ao recomendado. Mais estudos são necessários para investigar as possíveis relações entre consumo alimentar, estado nutricional e dados sócio-econômicos. É fundamental que as equipes de saúde da família desenvolvam estratégias de educação alimentar que possibilitem à gestante conhecer e fazer melhores escolhas alimentares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-058 - RELAÇÃO DA PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO COM O PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DAS MÃES DE RIO BRILHANTE-MS

Autores: ALINE MINUZZI; MARINA NOVAES SILVA; SILVANA MARQUES FERNANDES; SABRINA S. ALMAGRO SILVA; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O leite materno é um alimento específico para sua espécie, essencial para o crescimento e desenvolvimento da criança, pois garante proteção contra doenças e nutrição adequada Apesar dos benefícios oferecidos pelo aleitamento materno, sua duração mediana fica aquém da preconizada pela Organização Mundial de Saúde, tendo em vista que a segunda pesquisa de prevalência de aleitamento materno nas capitais brasileiras e Distrito Federal realizada no ano de 2008, identificou que o tempo de duração médio do aleitamento materno exclusivo não ultrapassa dois meses e do aleitamento materno fica próximo dos onze meses e meio.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência do aleitamento materno relacionando com o perfil sociodemográfico e de saúde das mães de Rio Brilhante-MS.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa quantitativa e descritiva que teve sua aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa. Participaram da pesquisa 80 mulheres cujos filhos eram menores de um ano de idade, as mesmas foram entrevistadas em seus domicílios no período de junho e julho do ano de 2010. As variáveis investigadas compreenderam: faixa etária, escolaridade, renda per capita, estado civil, trabalho materno, realização de pré-natal, paridade e conhecimento sobre amamentação.
RESULTADOS
Observou-se que 29,79% das crianças estavam em aleitamento materno exclusivo, 57,45% estavam em aleitamento materno complementado e 12,75% estavam em aleitamento artificial. Em média as mães tinham 20 anos, a maioria possuía um companheiro, não trabalhavam fora de casa, realizaram seis ou mais consultas pré-natais e sabiam que a amamentação exclusiva deve ser dada até os seis meses. No entanto não foi encontrada correlação entre a prevalência do aleitamento materno exclusivo com as variáveis estudadas.
CONCLUSÃO
Contudo, a amamentação não está relacionada diretamente com o perfil sociodemográfico e de saúde, podendo sofrer a influência de outros aspectos como a individualidade e a cultura de cada mãe.

PS-13-059 - CARACTERÍSTICAS DO ALEITAMENTO MATERNO NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE

Autores: NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; FERNANDA REITER; PRISCILA CUOCHINSKI
Instituição: UNOCHAPECÓ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O Ministério da Saúde e a Organização Mundial da Saúde preconizam que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses de vida e complementado até os dois anos ou mais da criança. Apesar do incentivo contínuo para o aleitamento materno, o Brasil ainda esta distante do cumprimento das metas propostas.
OBJETIVOS
Conhecer a prevalência e as características do aleitamento materno entre crianças menores de dois anos de idade em uma Unidade Básica de Saúde de um município do oeste catarinense.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por trinta mães com crianças de zero a dois anos de idade. Os dados foram coletados a partir de um questionário semi-estruturado aplicado na sala de espera de consultas de puericultura ou pediátricas para todas as mães maiores de 18 anos, vinculadas a unidade, que tinham filhos nesta faixa etária e que aceitaram participar da pesquisa, assinando o termo de consentimento livre e esclarecido. A análise de dados foi realizada no software Excel.
RESULTADOS
A maioria das mães da pesquisa (63,3%) concluiu o ensino médio. Foi encontrada uma média de 164 dias (5,5 meses) de aleitamento materno exclusivo (ingestão somente do leite materno). A média de dias de amamentação, independente de receber outros líquidos ou alimentos, foi de 209 dias. Os principais motivos do desmame foram o retorno ao trabalho, término do leite materno, internação e não aceitação do leite materno. Quanto à pega, 96,7% das mães relataram que a criança possuía uma boa pega na mama. Em relação à mamada na primeira hora de vida, 73,3% das crianças mamaram. Quanto às orientações, 83,3% tiveram orientações referentes à amamentação recebidas por médicos e enfermeiros, seja no hospital ou na UBS e 80% relataram que as orientações recebidas foram úteis.
CONCLUSÃO
Apesar de um pouco abaixo da recomendação do MS e da OMS, o estudo mostrou uma alta prevalência de aleitamento materno exclusivo na unidade pesquisada. Diversos são os motivos que podem ter contribuído para esta prevalência: escolaridade da mãe, boa pega, mamada na primeira hora de vida e as orientações recebidas. Conclui-se que é indiscutível a importância do incentivo ao aleitamento materno, através de orientações, acompanhamento e apoio às mães. O conhecimento das características do aleitamento materno é muito valioso, pois permite planejar ações e intervenções no sentido de atingir as metas da Organização Mundial de Saúde, e desta forma, trazer maiores benefícios para as crianças e mães.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-060 - RELAÇÃO ENTRE OS FATORES DE RISCO NA GESTAÇÃO E O PESO AO NASCER

Autores: GEDNI CORRÊA AGUIAR; PAOLA CAMILA BRITES; CLEIRI REIZ BASÍLIO; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gravidez é importante na vida de uma mulher, a mulher vivência diversas transformações fisiológicas, psicológicas e sociais, no entanto alguns fatores podem influenciar neste período, favorecendo ou não a saúde do bebê, e contribuindo para um baixo peso ao nascer (≤ 2500 g). O peso ao nascer é um importante indicador de saúde de uma população, pois reflete a qualidade da atenção dispensada à gestante, seu estado nutricional antes e durante a gestação e os fatores de risco aos quais está exposta, permitindo a identificação de áreas e situações de risco e o direcionamento de políticas e programas específicos de saúde e nutrição.
OBJETIVOS
Associar os fatores de risco da gestação com peso ao nascer, avaliar o peso pré-gestacional e o ganho de peso gestacional e identificar a influência do consumo de álcool e fumo com o peso ao nascer.
METODOLOGIA
A pesquisa foi do tipo quantitativo-descritivo, no qual foram descritos os fatores de risco relacionados ao baixo peso ao nascer. Após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa foram entrevistadas puérperas, adolescentes e adultas, de uma maternidade no Mato Grosso do Sul utilizando um questionário contendo vinte perguntas contendo: idade, profissão, estado civil, informações obstétricas (paridades, intervalo interpartal, semanas de gestação, peso antes da gestação e ganho de peso durante), número de consultas de pré-natal, consumo de fumo ou álcool, escolaridade e renda familiar.
RESULTADOS
A amostra foi constituída de 192 puérperas, sendo 42 (21,88%) adolescentes e 150 (78,12%) adultas. Analisando o Índice de Massa Corpórea pré gestacional 66,14% das puerperas apresentavam estado nutricional adequado 23,6% excesso de peso e 12,5% baixo peso. Quanto ao ganho de peso 48,44% apresentaram ganho de peso insuficiente e 13,54% nasceram prematuros. A prevalência de baixo peso foi 18,75%(n=36) e 15,63%(n=30) nasceram com peso insuficiente. Ao analisar os dados constatou que os fatores: tabagismo, etilismo, ganho de peso insuficiente, prematuridade, tiveram associação com o baixo peso ao nascer.
CONCLUSÃO
Contudo, destaca-se a importância do pré-natal, podendo contribuir para que esses fatores sejam menos influentes no peso ao nascer.

PS-13-061 - CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DE INGESTÃO DE NUTRIENTES ENTRE GESTANTES, LACTANTES E MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO BRASIL

Autores: QUENIA SANTOS; ROSELY SICHIERI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; ELISEU VERLY JUNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: MINISTÉRIO DA SAÚDE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gravidez e a lactação aumentam as necessidades nutricionais. Dieta inadequada durante a gravidez tem sido associada a resultados adversos, como o crescimento fetal insuficiente, anomalias congênitas e aumento do risco de distúrbios hipertensivos. Deficiências de micronutrientes específicos podem resultar em baixo peso ao nascer, e o sobrepeso e obesidade da mãe estão associados com o desenvolvimento de diabetes gestacional e / ou síndrome hipertensiva da gravidez, com consequências para a saúde da mãe e do recém-nascido. Para lactantes, as demandas nutricionais são consideravelmente maiores do que os da gestação e a dieta pode afetar a síntese, composição, e a secreção de leite. No período pós-parto, as mães geralmente são aconselhados a aumentar a ingestão de energia para atender às exigências da lactação. Gestantes e lactantes deveriam ter uma preocupação diferente sobre suas escolhas alimentares, em comparação com as outras mulheres, para suportar as necessidades nutricionais e para evitar o ganho de peso excessivo.
OBJETIVOS
Comparar a ingestão alimentar e a prevalência de inadequação de ingestão de nutrientes entre gestantes, lactantes, mulheres em idade reprodutiva.
METODOLOGIA
Dois dias de registros alimentares de 322 gestantes e 751 lactantes foram comparados com 6837 mulheres não gestantes e não lactantes entre 19 a 40 anos de idade, a partir de uma amostra representativa a nível nacional. A prevalência de inadequação de ingestão de nutrientes foi estimada pelo método National Cancer Institute usando a necessidade média estimada (EAR) como ponto de corte, exceto para o sódio em que o nível de ingestão tolerável (UL) foi utilizado.
RESULTADOS
Gestantes, lactantes e mulheres em idade reprodutiva não diferiram em relação ao consumo médio de 18 grupos de alimentos, exceto o arroz, que foi mais consumido pelas lactantes. A prevalência de inadequação de nutrientes em gestantes foi maior em relação às mulheres em idade reprodutiva para a vitamina B6 (59% versus 33%). Entre as lactantes prevalência foi maior para a vitamina A (95% versus 72%), vitamina C (56% versus 37%), vitamina B6 (75% vs 33%), e zinco (64% versus 20%). A porcentagem da ingestão de sódio acima do valor máximo tolerável foi superior a 70% entre as mulheres estudadas.
CONCLUSÃO
A ingestão inadequada é muito freqüente entre todas as mulheres e aumenta durante a gravidez e lactação.

PS-13-062 - ESTADO CLÍNICO-NUTRICIONAL DE GESTANTES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: UMA SÉRIE DE CASOS

Autores: TARCIANA MARIA LIMA; CRISTIANE PEREIRA SILVA; LARISSA ANDRADE VIANA
Instituição: FACULDADE SÃO MIGUEL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Alterações no metabolismo da glicose tem levado a um aumento da ocorrência do Diabetes Mellitus Gestacional , sendo sua prevalência em cerca de 7% das gestações, em todo o mundo. São complicões por algum grau de intolerância à glicose, havendo associação importante entre o peso pré-gestacional e histótia familiar de Diabetes Mellitus (DM) e o aumento desse desequilíbrio nas glicemias durante a gestação.
OBJETIVOS
O objetivo desta pesquisa foi descrever o Estado clínico-nutricional de um grupo de gestantes com Diabetes Mellitus Gestacional (DMG).
METODOLOGIA
Foram coletadas todas as gestantes (n=21) com diagnóstico de DMG atendidas na Clínica-escola de uma Universidade em Recife -PE, encaminhadas de consultórios obstétricos com diagnóstico de DMG, no período de fevereiro de 2011 a abril de 2013. Foram obtidos os dados sobre a idade da gestante, idade gestacional e idade gestacional de diagnóstico do DMG; se havia história familiar de DM e o tipo de tratamento para o controle glicêmico. Na avaliação antropométrica foram aferidos peso e altura e para diagnóstico nutricional pré-gestacional foi considerado o Índice de Massa Corporal (IMCPG) de acordo com a classificação do IOM de 2009. Quanto ao IMC atual, seguida a classificação segundo a Curva de Atalah de 1997. A análise dos dados foi realizada através de freqüência simples e médias no programa estatístico SPSS, versão 13.
RESULTADOS
A média de idade das gestantes foi de 34,5 anos, sendo 65% da amostra primigesta. No diagnóstico do DMG, 78% estavam no terceiro trimestre da gestação. Quanto a história de diabetes na família, a resposta foi positiva para 62% das gestantes e para 90 % delas o tratamento foi feito unicamente com dieta. Em relação ao estado nutricional, 55% das gestantes estavam com sobrepeso pré-gestacional mantendo o ganho de peso excessivo na gestação (média de 9,2 kg), não ocorrendo alteração do estado nutricional pré- gestacional para o gestacional em 80% da amostra.
CONCLUSÃO
Neste estudo, a maioria das gestantes apresentou história de DM na família e diagnóstico de DMG no terceiro trimestre da gestação, ocorrendo a prevalência do sobrepeso pré-gestacional e manutenção do estado nutricional pré-gestacional durante a gestação, sendo o tratamento de escolha a dietoterapia.

PS-13-063 - CONCENTRAÇÃO DE LEPTINA NO SANGUE E LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DA NUTRIZ E DO LACTENTE

Autores: TATIANE AGUIAR DURAES PEREIRA; ERICA WILLNER; VANESSA ROSSE SOUZA; SOLANGE AUGUSTA SÁ; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A leptina, hormônio ligado à saciedade, encontrado no plasma e no leite materno das nutrizes, é produzido principalmente pelo tecido adiposo e apresenta diferentes mecanismos de ação dependendo do momento metabólico da mulher.
OBJETIVOS
Determinar a concentração de leptina no sangue e leite materno e sua relação com o estado nutricional da nutriz e do lactente no primeiro trimestre pós-parto.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo analítico observacional longitudinal, aprovado pelo comitê de ética da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, protocolo de pesquisa nº 235/11, CAAE nº 0371.0.258.314-11. Participaram do estudo 39 nutrizes e seus lactentes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, de 14 a 40 anos. Para a avaliação do estado nutricional das nutrizes foi utilizado peso corporal e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e para determinar o percentual de gordura corporal foi utilizado balança de Bioimpedância; para avaliação dos lactentes foi utilizado peso, comprimento e perímetro cefálico ao nascer e durante os períodos do estudo (30, 60 e 90 dias pós-parto). Amostras de sangue (15ml) materno foram obtidas após jejum noturno de 12 horas. As amostras de leite materno (10ml) foram obtidas por extração manual, em tubos Falcon, obtidas do seio que não foi sugado na última mamada. As concentrações de leptina foram determinadas no plasma e leite materno, através de ensaio imunoenzimático (ELISA).
RESULTADOS
Maiores concentrações de leptina ($p<0,0001$) foram encontradas no plasma materno (21,16±9,7ng/ml), em relação ao leite materno (0,438±0,3ng/ml). No decorrer da lactação, os níveis de leptina do plasma (18,7±8,7; 22,4±8,7; 22,3±11ng/ml) e leite materno (0,37±0,24; 0,40±0,36; 0,53±0,41ng/ml) não se modificaram. Os níveis de leptina presentes no plasma das nutrizes se associaram ($r=0,71$; $p=0,03$) com o IMC das nutrizes aos 90 dias pós-parto e com o percentual de gordura corporal aos 30 ($r=0,65$; $p=0,02$) e 90 ($r=0,71$; $p=0,03$) dias pós-parto. Não foram observadas correlações significativas entre os níveis de leptina e o estado nutricional do lactente.
CONCLUSÃO
A concentração de leptina é mais elevada no sangue do que no leite materno e associa-se, apenas, com o estado nutricional materno. Provavelmente, esta concentração de leptina no sangue seja um importante mecanismo regulatório para a saciedade materna, não tão eficiente no período da lactação em função da atuação de outros hormônios orexígenos, como a prolactina.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-064 - RETENÇÃO DE PESO DE NUTRIZES E DESENVOLVIMENTO DO LACTENTE NO PRIMEIRO TRIMESTRE PÓS-PARTO

Autores: VANESSA ROSSE SOUZA; TATIANE AGUIAR DURÃES PEREIRA; ERICA WILLNER; SOLANGE AUGUSTA SÁ; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A gestação e o período pós-parto são momentos que aumentam a exposição a fatores que podem levar à obesidade, como o ganho de peso gestacional e a retenção de peso pós-parto.
OBJETIVOS
Avaliar a retenção de peso pós-parto de nutrizes e o desenvolvimento de seus lactentes.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo analítico observacional longitudinal, aprovado pelo comitê de ética da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, protocolo nº 235/11, CAAE nº 0371.0.258.314-11. Participaram 36 nutrizes e seus lactentes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, de 14 a 40 anos. As nutrizes e seus lactentes foram acompanhados no período de 1 a 3 meses após o parto. Para avaliação do estado nutricional da nutriz foi utilizado peso corporal e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Para avaliar o estado nutricional do lactente foram utilizados o peso, comprimento e perímetro cefálico ao nascer e aos 30, 60 e 90 dias pós-parto. Balança de Bioimpedância foi usada para determinar o percentual de gordura corporal das nutrizes.
RESULTADOS
A idade média das nutrizes foi de 26±7,7 anos e tiveram 8±2,6 consultas pré-natais. O IMC aos de 60 (27,4±5,6Kg/m²) e 90 (28,8±5,9Kg/m²) dias pós-parto foi maior ($p<0,0001$) do que o IMC pré-gestacional (26±7,2kg/m²). O peso corporal apresentou-se semelhante ao longo do estudo: peso pré-gestacional médio foi de 66,2±17,8Kg; e aos 30, 60 e 90 dias de: 69,6±15,6Kg, 70,2±15,4Kg, 73±16,3Kg, respectivamente, não havendo perda de peso corporal, mas sim retenção de 7,1±2,3Kg. O percentual de gordura corporal das nutrizes, também, manteve-se semelhante ao longo do estudo (32,5±7,9%; 29,7±7,9%; 35,4±8,3%), mas pode-se notar um aumento de 3% em relação aos 30 dias pós-parto. O peso pré-gestacional apresentou associação positiva ($r=0,92$; $p<0,0001$) com o peso da nutriz aos 30 dias pós-parto. Quanto aos lactentes, o peso (4397,8±925,8g; 5168,1±1177,3g; 6241,3±1181,7g), perímetro cefálico (36,9±1,9cm; 38,4±2,7cm; 41,2±1,5cm) e comprimento (54,2±2,6cm; 56,7±3,0cm; 60,7±2,5cm), aos 30, 60 e 90 dias, respectivamente, apresentam-se diferentes ($p<0,0001$) daquele ao nascimento. Houve crescimento ascendente e ganho de peso de 2881,3±930,9 no primeiro trimestre de vida.
CONCLUSÃO
Constatou-se grande retenção de peso nas nutrizes aos 90 dias pós-parto, bem como de gordura corporal. Os lactentes apresentaram crescimento ascendente e acima do esperado para o trimestre.

PS-13-065 - CARGA GLICÊMICA DAS DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO X UM ANO OU MAIS APÓS O PARTO

Autores: THAIS HELENA PONTES ELLERY; MARIA LUISA PEREIRA MELO; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; BRUNA YHANG COSTA SILVA; FABRÍCIO SILVA COSTA; JÚLIO AUGUSTO GURGEL ALVES; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os carboidratos são a principal fonte de glicose dietética durante a gestação e quantidade de carboidrato de um alimento é considerada um importante determinante da tolerância à glicose em jejum e da resposta glicêmica pós-prandial. A carga glicêmica (CG), que corresponde ao produto do índice glicêmico (IG) do alimento pelo seu conteúdo de carboidrato glicêmico, é uma medida importante que envolve a quantidade e a qualidade (IG) do carboidrato das refeições.
OBJETIVOS
Comparar a carga glicêmica de dietas ingeridas pelas mães durante a gestação e um ano ou mais após o parto.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, em um hospital público de Fortaleza-Ceará, envolvendo 217 gestantes no primeiro trimestre da gestação e um ano ou mais após o parto. Foram realizados dois recordatórios de ingestão alimentar de 24 horas. Os dados, obtidos em medidas caseiras, foram transformados em gramas, mediante padronização constante na tabela elaborada por Pinheiro et al. (2005). A partir das informações disponíveis quanto à composição química das dietas, foi determinado a CG, de acordo com o protocolo de Burani (2006). A carga glicêmica diária foi determinada por meio do somatório dos produtos do carboidrato glicêmico de cada alimento, em gramas, pelo IG individual do mesmo (utilizando como referência a glicose pura), dividido por 100. A categorização das dietas foi como baixa, moderada ou alta CG, de acordo com a classificação de Burani (2006), sendo consideradas inadequadas dietas de moderada ou alta CG. As médias obtidas foram comparadas através do teste t de Student, com $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
A prevalência de consumo inadequado de CG durante a gestação foi de 86,6%, enquanto que após um ano ou mais do parto, a prevalência foi de 89,0%. A maioria das mulheres teve um consumo de dietas de alta CG, 54,3% no primeiro trimestre da gravidez e 58,3% com um ano ou mais do parto. O CG médio encontrado na dieta durante a gestação foi de 134,8 ± 56,9 e o valor obtido na dieta consumida das mulheres com um ano ou mais de parto foi de 138,9 ± 54,2, sem diferença estatística.
CONCLUSÃO
Foi encontrada uma grande prevalência no consumo de alta CG das dietas em ambos os períodos. A CG quantifica o potencial de elevação da glicose pelos carboidratos da dieta, podendo influenciar no desenvolvimento do feto. Recomenda-se a ampliação da amostra para que se torne conclusivo ou não os resultados achados no estudo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-066 - ÍNDICE GLICÊMICO DAS DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO E UM ANO OU MAIS APÓS O PARTO: EXISTE DIFERENÇA?

Autores: THAIS HELENA PONTES ELLERY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; MARIA LUISA PEREIRA MELO; BRUNA YHANG COSTA SILVA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; FABRÍCIO SILVA COSTA; JÚLIO AUGUSTO GURGEL ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Uma série de adaptações metabólicas ocorrem durante a gravidez na medida em que a mãe necessita suprir o desenvolvimento do feto, sendo a glicose o principal substrato para o desenvolvimento do mesmo. O índice glicêmico (IG) dos alimentos é calculado a partir da resposta glicêmica pós-prandial após a ingestão de determinada quantidade de carboidrato (50g) dos alimentos, não incluídas as fibras, em comparação com um alimento padrão, geralmente glicose pura ou pão branco.
OBJETIVOS
Comparar o índice glicêmico de dietas ingeridas pelas mães durante a gestação e um ano ou mais após o parto.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, em um hospital público de Fortaleza-Ceará, envolvendo 217 gestantes no primeiro trimestre da gestação e um ano ou mais após o parto. Foram realizados dois recordatórios de ingestão alimentar de 24 horas. Os dados, obtidos em medidas caseiras, foram transformados em gramas, mediante padronização constante na tabela elaborada por Pinheiro et al. (2005). A partir das informações disponíveis quanto à composição química das dietas, foi determinado o IG, de acordo com o protocolo da FAO/WHO (2003) e utilizando-se a tabela de Brand-Miller et al. (2012). Foi calculado o IG diário, multiplicando-se o IG de cada alimento pela proporção do carboidrato glicêmico do alimento em relação à quantidade de carboidrato glicêmico diária, finalizando com o somatório dos valores encontrados. As dietas foram categorizadas como de baixo, moderado ou alto IG, de acordo com a classificação de Brand-Miller et al. (2003), sendo considerada adequada apenas uma dieta de baixo IG. As médias obtidas foram comparadas através do teste t de Student, com $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
A prevalência de consumo inadequado de IG da dieta durante a gestação foi de 81,1%, enquanto que após um ano ou mais do parto, a prevalência foi de 86,6%. Toda a inadequação foi determinada a partir de dietas com IG moderado. O IG médio encontrado na dieta durante a gestação foi de 57,7 ± 3,2 e o valor obtido na dieta consumida das mulheres com um ano ou mais de parto foi de 58,4 ± 2,9, com $p = 0,056$.
CONCLUSÃO
Podemos encontrar uma grande prevalência na inadequação de IG das dietas durante e após a gestação. Estudos mostram que a hiperglicemia materna durante a gravidez pode influenciar no desenvolvimento do feto. Recomenda-se a ampliação da amostra para que se confirme ou não os resultados achados no estudo.

PS-13-067 - ANEMIA MATERNA E NEONATAL: UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA

Autores: VILMA BLONDET AZEREDO; SOLANGE SÁ; ERICA WILLNER; TATIANE AGUIAR PEREIRA; VANESSA ROSSE SOUZA; GILSON TELES BOAVENTURA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva durante a gravidez é um fator de risco para o parto prematuro e baixo peso para a idade gestacional, podendo ter efeito negativo sobre o desenvolvimento da criança. Em mulheres grávidas, o estado adequado de ferro é importante para garantir a gravidez sem complicações, bem como o desenvolvimento normal do feto.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de anemia gestacional materna, do neonato e sua relação com o estado nutricional da criança ao nascer.
METODOLOGIA
Este foi um estudo do tipo analítico observacional, transversal, com amostra por conveniência. Foram selecionadas 54 gestantes adultas no nono mês de gestação e de feto único. Para avaliação do estado antropométrico das gestantes foi obtido o peso pré-gestacional (referido ou medido na primeira consulta), peso ao final da gestação e calculado o ganho de peso durante a gestação. As informações antropométricas do recém-nascido foram coletadas dos prontuários. Na maternidade, foi colhido sangue das gestantes e do cordão umbilical dos recém-nascidos para análises de hemoglobina e ferro, por automação; e ferritina pelo método ELISA. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), protocolo 235/11CAAE, nº 0371025831411. Os resultados são apresentados como média aritmética e desvio padrão. O teste t de student não-pareado foi usado para comparação de médias e a correlação de Pearson para verificar possíveis associações. Foi aceito nível de significância de 5%.
RESULTADOS
No presente estudo a concentração de hemoglobina materna (10,7 ± 1,3g/dL) foi menor ($p<0,05$) do que a observada no sangue cordão do neonato (14,2 ± 1,9 g/dL); o mesmo sendo observado nas concentrações de ferro (65,4 ± 20,9µg/dL; 78,9 ± 18,89µg/dL) e ferritina (11,2 ± 13,3ng/ml; 122,9 ± 62,4ng/ml), respectivamente. Observou-se anemia em 54% das mães e em 32,6% dos neonatos A ferritina materna apresentou correlação negativa com o ferro do neonato ($r = -0,4634$; $p <0,05$) e positiva com a ferritina do sangue do cordão umbilical ($r = 0,4529$; $p <0,05$). O ferro materno apresentou associação positiva com a ferritina do neonato ($r =0,3889$; $p<0,05$). Foi encontrada correlação significativa da hemoglobina materna com hemoglobina do cordão ($r=0,3336$; $p<0,05$). Não foram encontradas correlações significativas da hemoglobina, ferro e ferritina materna com peso, comprimento e perímetro cefálico do recém-nascido.
CONCLUSÃO
A anemia é um problema de saúde pública que atinge não só a gestante, mas também, o neonato.

PS-13-068 - GANHO DE PESO DE GESTANTES OBESAS HIPERTENSAS E SUA RELAÇÃO COM O NÚMERO DE CONSULTAS NUTRICIONAIS

Autores: ELIANA JACOB PEREIRA; SERGIO GIRÃO BARROSO; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O ganho de peso é um conhecido fator relacionado ao desenvolvimento ou agravo dos eventos hipertensivos e gera impacto sobre a saúde materno-fetal.
OBJETIVOS
Este estudo pretende investigar a associação do ganho de peso de gestantes obesas hipertensas e sua relação com o acompanhamento nutricional.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo e retrospectivo baseado na análise de dados de prontuário de gestantes adultas com hipertensão e obesidade (n=60) atendidas no ambulatório de Pré-Natal. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o IMC (pré-gestacional e no final da gestação). O número de consultas pré-natal e nutricional foi coletado para análises. Os dados estão apresentados como média e desvio padrão. Comparamos o número de consultas de pré-natal com o de nutrição, utilizando o teste t de student não-pareado. Para verificar a relação do estado nutricional com o número de consultas, realizamos o teste exato de Fisher. Foi aceito nível de significância de 5%.
RESULTADOS
A idade média foi de 29,5±5,75, o IMC pré gestacional 89,48±21,46, IMC final 34,51±5,84, e o ganho de peso médio observado foi de 10,39±7,63. O número de consultas pré-natal (9,52±3,2) foi maior do que da consulta nutricional (6,0±1,8) ($p<0,0001$). Não encontramos associação entre o IMC final e o número de consultas de pré-natal [razões de chance: 0,97 (0,25-3,71)] ou consultas de nutrição [RC: 0,65 (0,22-1,91)]. Também não foi observada associação entre o ganho de peso gestacional e o número de consultas nutricionais [RC: 2,48 (0,21-28,98)] e pré-natais [RC: 4,04 (0,39-41,44)].
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que o ganho de peso das gestantes obesas e hipertensas não foi influenciado pelo número de consultas pré-natal ou de nutrição, demonstrando a necessidade de abordagens mais específicas para melhor controle do peso corporal durante a gestação.

PS-13-069 - QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES USUÁRIAS DO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE

Autores: VIVIAN RODRIGUES FERREIRA; KESIA CAROLINNE FERREIRA GOMES; DANIELA LOPES GOMES
Instituição: UNIVERSIDADEFEDERALDECIÊNCIASDASAÚDEDEPORTOALEGRE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação é de suma importância em todas as etapas da vida, principalmente na gestação onde a demanda dos nutrientes e energia tendem a aumentar pelo estado de grandes transformações orgânicas. Os desequilíbrios na alimentação de gestantes podem comprometer o desenvolvimento e crescimento do feto
OBJETIVOS
Dessa forma, este estudo tem como objetivo avaliar a qualidade da dieta e estado nutricional de gestantes usuárias de um serviço público de saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo piloto de delineamento transversal realizado com gestantes cadastradas no Programa Saúde da Família (PSF) em uma Unidade Municipal de Saúde (UMS) no ano de 2011. As participantes foram recrutadas na unidade de saúde onde responderam um questionário socioeconômico e um inquérito alimentar recordatório 24 horas (R24h), realizado em duplicata. Para a avaliação do estado nutricional adotou-se as recomendações do Ministério da Saúde (2010). O valor nutricional da dieta foi analisado pelo programa Dietpro versão 5.1. A qualidade da dieta foi avaliada pelo Índice de Alimentação Saudável (IAS), na qual foram analisados 10 componentes da dieta: 1 a 6 os grupos de alimentos da Pirâmide Alimentar Brasileira, gordura saturada (grupo 7) , colesterol (grupo 8), sódio (grupo 9) e variedade da dieta (grupo 10). Classificou-se a dieta pela pontuação (0 a 10 pontos), sendo a soma dos componentes avaliada como: dieta inadequada (< 51 pontos), dieta que necessita de modificações (51 e 80 pontos) e dieta adequada (> 80 pontos).
RESULTADOS
Foram avaliadas 25 gestantes, dessas 68% tinham idade superior a 20 anos, 88% viviam com companheiro, 76% possuíam ocupação, 56% possuíam escolaridade maior que oito anos de estudo. Em relação ao nível socioeconômico 44% pertenciam à classe C (classe C2). Quanto ao estado nutricional, observou-se 32% das gestantes estavam com excesso de peso e 28% com sobrepeso. Em relação à qualidade da dieta, 60% das gestantes apresentaram classificação de dieta que necessita de modificações (51 e 80 pontos), conforme o escore
CONCLUSÃO
Os resultados demonstram elevada prevalência de inadequação da qualidade da dieta e excesso de peso entre as gestantes usuárias do serviço público de saúde.

PS-13-070 - ALTERAÇÃO DO STATUS DE MAGNÉSIO NA PRÉ-ECLÂMPSIA E SUA ASSOCIAÇÃO COM CITOCINAS INFLAMATÓRIAS

Autores: VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; FERNANDA BRUNACCI DELLA ROSA; RODRIGO RUANO; MARCELO ZUGAIB; CÉLIA COLLI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/17381-9
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A pré-eclâmpsia (PE) é considerada uma das mais graves complicações hipertensivas da gestação. Apesar da PE não ter causa conhecida, alguns estudos sugerem que hipomagnesemia pode estar associada à vasoconstricção e ao aumento da concentração de citocinas inflamatórias, eventos críticos relacionados ao desenvolvimento da PE.
OBJETIVOS
Avaliar o status de magnésio (Mg) na PE e sua associação com citocinas pró-inflamatórias.
METODOLOGIA
Foram selecionadas 18 gestantes saudáveis (controle - CT) e 18 gestantes com PE, diagnosticadas por pressão arterial ≥ 140/90 mmHg e proteinúria ≥ 0,3 g/24 h, após a 20ª semana gestacional. Foram excluídas, em ambos os grupos, as que apresentaram: a) hipertensão crônica e /ou gestacional, b) diabetes, c) doença cardiovascular e d) as fumantes. Sangue foi coletado para as análises do Mg sérico, eritrocitário e urinário por EAA e das concentrações séricas das citocinas, interleucina 6 (IL-6) e fator de necrose tumoral (TNF-α) por ELISA. As médias dos grupos foram comparadas utilizando-se os testes t-Student e Mann Whitney, e a associação entre as variáveis pela correlação de Spearman (α=5 %).
RESULTADOS
A idade gestacional média foi de 31 semanas em ambos os grupos. As concentrações médias de Mg plasmático e eritrocitário foram maiores para as gestantes com PE (MgP (mmol/L): CT = 0,70 ± 0,05; PE = 0,82 ± 0,12 [p =0,001]; MgE (mmol/L): CT = 2,03 ± 0,25; PE = 2,29 ± 0,36 [p = 0,016]). A mediana (percentil 25-75) das concentrações de IL-6 e de TNF-α também foram maiores no grupo PE do que no CT (p< 0,001) (IL-6 (pg/mL): CT = 1,17 [0,83-1,55]; PE = 2,86 [1,82-3,72]; TNF-α (pg/mL): CT = 0,32 [0,14-1,03]; PE = 2,69 [1,72 -3,96]). Associações positivas foram observadas entre a concentração de Mg plasmático e a IL-6 (r=0,558 p=0,02) e o TNF-α (r= 0,517 p= 0,03).
CONCLUSÃO
As gestantes com PE apresentaram maior concentração de Mg circulante e de citocinas inflamatórias. Aparentemente o quadro inflamatório e os eventos inerentes à PE, como vasoconstricção, levaram à alteração no status de Mg nessa fase da gestação. Assim, em nosso entender, as alterações no status em Mg parecem ser mais consequência do que causa da PE.

PS-13-071 - PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE PÚBLICA DE CIDADE NO INTERIOR PAULISTA

Autores: ANA CAROLINA MOMENTTI; CAROLINE DE BARROS GOMES; ELLEN CRISTINA FRANCISCO; ANA CAROLINA PALLOTTINI; GABRIELLE MARQUES BLINI; LEOCÁDIA SCHIVANI; LUIZA C G D DIAS
Instituição: INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS - UNESP BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A obesidade infantil cresce de maneira preocupante no Brasil. Dados recentes do relatório do IBGE apontam para 33,5% das crianças de 5 a 9 anos com sobrepeso, devido aos hábitos alimentares e estilo de vida. Por isso, compreender a evolução nutricional desde a fase pré-escolar é absolutamente relevante, pois é nesse momento que ocorre a formação de hábitos, tabus e costumes. Diante deste fato, observa-se a avaliação nutricional como uma ferramenta para avaliar composição corporal da criança e, quando aliada a um questionário de frequência alimentar, pode auxiliar no planejamento de um plano de educação nutricional, visando à melhora do perfil nutricional e à formação de hábitos saudáveis e adequados, reduzindo, assim, os casos de sobrepeso e obesidade na infância.
OBJETIVOS
O trabalho teve como objetivo analisar o perfil alimentar e antropométrico das crianças matriculadas no maternal II.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo descritivo com quarenta crianças do maternal II através da avaliação nutricional com aferição de peso e estatura para posterior classificação antropométrica e questionário de frequência alimentar baseado em questionário validado da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PINO, 2009).
RESULTADOS
A idade média das crianças estudadas foi de 3,07 anos sendo que 78% eram eutróficas, 20% apresentaram excesso de peso e 5% obesidade de acordo com a curva de peso para a idade (OMS, 2006). De acordo com as dobras cutâneas, a maioria das crianças (72,5%) encontrou-se dentro do preconizado para a idade existindo apenas parte das mesmas com dobras acima do recomendado (15%). O questionário de frequência alimentar mostrou um consumo inadequado de doces e gorduras como, salgadinho de pacote, macarrão/arroz, biscoito recheado, salgado frito, suco concentrado e de caixinha, refrigerantes, embutidos, hambúrguer, salsicha e carne suína em detrimento ao consumo de cereais, frutas, hortaliças e leguminosas. Foi relatado pelos pais que 66% das crianças realizavam a maior parte das refeições na creche, evidenciando situações de vulnerabilidade dos hábitos alimentares familiares.
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram excesso de peso e obesidade infantil em pré-escolares, sugerindo a importância da formação de bons hábitos alimentares ainda no pré-escolar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-072 - INFLUÊNCIA DO USO DE CHUPETA E MAMADEIRA NO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

Autores: ANA LUIZA RODRIGUES PELLEGRINELLI; SILVIA PENNA GOMIDE; REGIANE DE ALMEIDA SILVA; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. O aleitamento materno exclusivo (AME) é recomendado até o sexto mês de vida em virtude de seus benefícios nutricionais, imunológicos, cognitivos, econômicos e sociais e, a partir de então, deve ser complementado até o segundo ano de vida da criança. Apesar da prática do AME ter aumentado de forma significativa nos últimos anos, ainda possui baixa prevalência a qual pode estar associada à introdução precoce do uso de chupetas e mamadeiras.
OBJETIVOS. Avaliar a influência do uso de chupeta e mamadeira na prevalência do aleitamento materno exclusivo em lactentes atendidos em um Banco de Leite Humano.
METODOLOGIA. Estudo retrospectivo com dados secundários referentes às mães atendidas no referido serviço entre os anos de 2009 a 2011. Utilizou-se protocolo com dados sociodemográficos, antecedentes obstétricos e informações referentes às condutas sobre aleitamento materno exclusivo, uso de mamadeira e de chupeta. Realizou-se análise descritiva e modelos de regressão logística uni e multivariada.
RESULTADOS. Foram avaliadas 9474 mães, com mediana de 29 (12 - 51) anos de idade, sendo que 65,19% referiram ter estudado até o ensino médio e 53,32% declararam sua situação funcional como "do lar" (53,32%). Verificou-se 60,6% de aleitamento materno exclusivo, 25,0% de uso de chupeta e 22,9% de uso de mamadeira. A prática do AME foi favorecida pelo não uso de mamadeira (OR=10,63 IC95%= 7,69-14,71), assim como o parto normal (OR=1,68 IC95%= 1,30-2,18), e a amamentação por livre demanda (OR=22,03 IC95%= 16,40-29,60). Já o uso da mamadeira e da chupeta foram influenciados pela escolaridade (possuir ensino técnico ou mais - OR=1,88 IC95%= 1,50-2,36 e OR=3,84 IC95%= 3,15-4,69 para mamadeira e chupeta, respectivamente), ter realizado parto cesariano (OR=1,91 IC95%=1,53-2,40 e OR=1,62 IC95%= 1,31-1,99) e não ter amamentado anteriormente (OR=1,74 IC95%=1,37-2,37 e OR=1,51 IC95%= 1,20-1,89). Adicionalmente, a idade (31 a 40 anos; OR=4,47 IC95%= 2,38-8,42) favoreceu o uso de mamadeira.
CONCLUSÃO. O uso de mamadeira influenciou negativamente o AME e denota importância de ações que limitem esta prática. O uso de chupeta não se associou ao AME provavelmente em virtude da interrelação direta com o uso da mamadeira. Mães com maior chance de adotarem essas práticas (maior escolaridade, parto cesariano e ausência de amamentação anterior) devem ser alvo de maiores orientações e apoio dos profissionais a fim de favorecer a manutenção do AME.

PS-13-073 - O CONTATO PELE-A-PELE ENTRE MÃE E FILHO FAVORECE O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO?

Autores: ANA LUIZA RODRIGUES PELLEGRINELLI; SILVA PENNA GOMIDE; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O contato pele a pele consiste em posicionar o recém-nascido nu em posição prona sobre o peito da mãe imediatamente após o parto, o que pode favorecer o sucesso da amamentação, posto que contribui para o estabelecimento de um vínculo afetivo, importante para iniciar o estímulo à ordenha e manter uma amamentação duradoura. Adicionalmente, observa-se facilitação à pega e sucção do recém-nascido e maior estímulo à produção de ocitocina, responsável pela ejeção do leite materno.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre contato pele a pele e a manutenção do aleitamento materno exclusivo entre mães atendidas em um Banco de Leite Humano.
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo pautado em informações de mães atendidas em um Banco de Leite Humano referência estadual. Foram analisados os protocolos de atendimentos realizados no período de 2009 a 2011, com enfoque nas informações relacionadas ao contato pele a pele precoce entre mãe e filho e a duração do aleitamento materno exclusivo. Realizou-se análise descritiva dos dados, aplicação dos testes de Kolmogorov-Smirnov, qui-quadrado e análise de regressão logística uni e multivariada ($p<0,05$).
RESULTADOS
Foram avaliados os dados de 9474 mães, com mediana de 29 anos (IC 95%: 12-51), a maioria residente em Belo Horizonte (72,3%) e com ensino médio (40,8%). A prevalência de contato pele-a-pele entre mãe e filho foi de 62,9% e identificou-se que 60,6% dos recém-nascidos encontravam-se em aleitamento materno exclusivo. A prevalência de aleitamento materno exclusivo foi maior entre os recém-nascidos que permaneceram em contato pele-a-pele com suas mães após o parto (69,8% vs 30,2% dentre aqueles sem o contato; $p<0,001$). A chance de contato pele a pele foi maior entre as mães que permaneceram em alojamento conjunto (OR: 3,1; IC95%:2,58-3,74) e as que realizaram o pré-natal (OR: 2.4; IC95%:1,09-5,48). uni ?liz8up<0,05).
CONCLUSÃO
O contato pele a pele entre mãe e filho favoreceu a manutenção do AME, demonstrando a importância do apoio e promoção dessa prática nas maternidades brasileiras, sobretudo nas ações de pré-natal.

PS-13-074 - ANÁLISE QUALITATIVA DE UM CARDÁPIO DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Autores: ANABELLE RETONDARIO; MARCIA AURELINA DE OLIVEIRA ALV
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação escolar, além de suprir as necessidades nutricionais dos alunos, deve promover hábitos alimentares saudáveis e observar os princípios do PNAE, como a oferta de frutas e verduras e o baixo teor de gorduras e sódio.
OBJETIVOS
Analisar o cardápio proposto para CMEIs à luz das diretrizes para uma alimentação saudável e do PNAE.
METODOLOGIA
Foi analisado o cardápio de 4 semanas consecutivas de CMEIs de um município. Foram investigados: repetições, oferta de leite/derivados e embutidos, variedade de carnes e combinações de alimentos. Foram propostas melhorias quanto à qualidade nutricional das refeições, com base nas diretrizes do PNAE e da alimentação saudável.
RESULTADOS
No café da manhã, a combinação mais frequente é o pão com margarina e chá. O "chá com leite" mostra-se preocupante, tendo em vista que o primeiro possui antinutrientes que afetam a biodisponibilidade do cálcio. O almoço contém diariamente "arroz e feijão", importante para fornecer calorias e aminoácidos essenciais. Porém, o feijão poderia ser intercalado com lentilha ou grão de bico. Todos os dias são ofertadas saladas variadas em tipos e cores. A carne de vaca é utilizada no mínimo três vezes semana, e a de frango, uma. Também apareceram o ovo e a salsicha. Vale frisar a importância da inclusão de pescados, fonte de ácidos graxos essenciais. Os embutidos são ricos em conservantes e não deveriam ser oferecidos a crianças. No lanche da tarde estão: cereal, chá, biscoito, pipoca, gelatina, fruta e vitamina. Em 5 dos 20 dias observados não foi proposto leite ou derivados em nenhuma refeição. Para o público-alvo em questão, privação do leite ou substituição pelo chá representa risco para a segurança alimentar e nutricional. No jantar a variedade das preparações foi satisfatória, mas os embutidos apareceram duas vezes na mesma semana e surgiu o refresco, rico em corantes e outros aditivos. Outro ponto que chamou a atenção foi o "macarrão instantâneo", rico em gordura e sódio. Seu oferecimento na alimentação escolar vai contra as diretrizes do PNAE.
CONCLUSÃO
Os cardápios apresentaram boa variedade de preparações e saladas. O feijão, porém, poderia ser intercalado com outros grãos a fim de aumentar a diversidade de proteína vegetal. Preparações como macarrão instantâneo, embutidos, refresco e chá deveriam ser reduzidas ou suprimidas, substituídas por outras de melhor qualidade nutricional. A oferta de leite e derivados deveria ser maior, a fim de atingir as diretrizes preconizadas pelo PNAE e as necessidades das crianças.

PS-13-075 - PREVALÊNCIA DE INFECÇÃO RESPIRATÓRIA AGUDA E AMAMENTAÇÃO EXCLUSIVA NA CIDADE DE DOURADOS-MS NO ANO DE 2007

Autores: MONISE GARCIA VILHENA; CAMILA SILVEIRA CARDOSO; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O Aleitamento Materno Exclusivo durante os primeiros seis meses de vida oferece nutrientes e anticorpos essenciais para o crescimento e desenvolvimento da criança, diminuindo o risco de infecções respiratórias. As infecções respiratórias agudas (IRA) são incluídas entre as principais causas de mortalidade infantil, em especial a pneumonia. Crianças que não são amamentadas exclusivamente ao seio materno são hospitalizadas 17 vezes mais por pneumonia do que crianças amamentadas exclusivamente ao seio. O tempo de amamentação também é um fator de risco para a internação por doença respiratória aguda, quanto menor o tempo de amamentação maior a necessidade de internação.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência do Aleitamento Materno Exclusivo e Infecções Respiratórias agudas na cidade de Dourados – MS no ano de 2007.
METODOLOGIA
O presente estudo foi de caráter quantitativo-descritivo, sendo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos. O levantamento de dados foi por meio do Sistema de Informação da Atenção Básica (SIAB) de um município de Mato Grosso do Sul, sendo analisados os dados de crianças menores de dois anos.
RESULTADOS
No ano de 2007 foram cadastradas no SIAB 5391 crianças menores de quatro meses, destas encontrava-se em Aleitamento Materno Exclusivo (AME) 76,74% (n=4137) das crianças cadastradas, analisando a prevalência de AME mensalmente não foi encontrada diferença estatística. As Infecções Respiratórias Agudas (IRA) acometeram 9,74% das crianças menores de dois anos, foram cadastradas em média 3769 crianças menores de dois anos mensalmente no SIAB, tendo uma média mensal de 367,17 ± 61,8 crianças com IRA. A prevalência de infecção respiratória foi maior nas temperaturas mais baixas do ano o que evidencia a importância do profissional da equipe de saúde na promoção do aleitamento materno para prevenir as infecções. Analisando o número de óbitos das crianças menores de 1 ano na cidade de Dourados-MS do total de 29 óbitos registrados, 20,69% (n=6) foram por IRA.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que os índices de AME encontrados no presente estudo foram melhores quando comparados com outras regiões do Brasil, mas são inferiores ao preconizado pelo Ministério da Saúde. Em relação às infecções respiratórias constatou-se que apesar de baixa a prevalência de IRA foi elevado o número de óbitos de menores de um ano pelo mesmo motivo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-076 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA NO BAIRRO DE FELIPE CAMARÃO - NATAL/RN

Autores: CARINA LEITE DE A OLIVEIRA; TEREZA RAFAELA ARAÚJO MIRANDA; VANESSA T. LIMA OLIVEIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A formação do hábito alimentar na idade pré-escolar, é extremamente importante, pois além de refletir nas condições nutricionais é nessa fase que a criança aprimora progressivamente seu sentido de sabor e desenvolve suas preferências baseadas na textura, no aroma e na apresentação de alimentos.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional antropométrico de crianças pré-escolares em uma escola privada do Bairro de Felipe Camarão bem como os lanches que essas crianças levam de casa para a escola.
METODOLOGIA
A população estudada foi constituída por 30 crianças de ambos os sexos, com idade entre 3 e 5 anos, cursando a pré-escola de uma creche de ensino no Bairro de Felipe Camarão da cidade do Natal, RN. Foi realizada avaliação nutricional antropométrica a partir dos indicadores: IMC; P/I; P/E; E/I e comparados com parâmetros recomendados pela OMS. O tipo e a medida dos lanches que as crianças levavam de casa para a escola, foram observados por um período de três semanas consecutivas. Os dados obtidos e observados foram registrados na ficha individual de cada criança, elaborada pelo próprio pesquisador. Participaram da pesquisa as crianças que receberam o consentimento livre e esclarecido de seus pais ou responsáveis
RESULTADOS
Foi constatado que em relação aos índices P/I, 37% das crianças encontravam-se com o peso elevado para a idade; E/I 90% das crianças se encontravam com a estatura adequada para a idade e o índice P/E, 37% das crianças se encontravam com o peso elevado para a estatura. Quanto ao IMC, no gênero feminino 83% se encontravam no estado de eutrofia, 17% com risco de sobrepeso, e no gênero masculino, 44% se encontravam em eutrofia, 33% com risco de sobrepeso e 17% com sobrepeso. Em relação aos lanches levados de casa para a escola, foi observado preferência por alimentos industrializados como biscoitos doces recheados, achocolatados e sucos industrializados em embalagem tetra pack e baixo consumo de frutas.
CONCLUSÃO
Conlui-se que cerca de um terço das crianças encontrava-se com peso elevado para idade e estatura, e que os lanches preferidos pelas crianças são os industrializados ricos em açúcares simples, o que pode contribuir para a persistência do aumento de peso nos próximos anos dessas crianças.

PS-13-077 - PREFERÊNCIAS ALIMENTARES, CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES

Autores: CAROLINE DE BARROS GOMES; ANA CAROLINA MOMENTTI; NATÁLIA REIS FURTADO; LUIZA C G D DIAS
Instituição: INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS DE BOTUCATU - UNESP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A obesidade infantil está cada vez mais frequente na população, sendo principalmente consequência de erros alimentares. O conhecimento do estado nutricional e da qualidade da alimentação de crianças em idade escolar é importante ferramenta para a identificação do risco nutricional nesta faixa etária, já que o padrão alimentar a ser adotado nesta fase é, muitas vezes, seguido durante a adolescência e vida adulta e este acaba sendo um dos fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar e investigar possível associação do estado nutricional e da qualidade da alimentação de escolares matriculados na rede municipal de ensino.
METODOLOGIA
Foram aferidos peso, estatura e circunferência abdominal (CA) de 169 crianças; as informações sobre a qualidade alimentar foram obtidas por meio da aplicação do Questionário Alimentar e de Atividades Físicas do Dia Anterior (QUAFDA). A classificação do estado nutricional foi realizada de acordo com percentis de IMC/idade (OMS, 2006) e a de CA de acordo com os percentis propostos por McCarthy et al. (2001). As análises estatísticas foram realizadas mediante teste do qui-quadrado e adotaram nível de significância de 95%, e $p< 0,05$ como nível crítico.
RESULTADOS
A média de idade dos escolares foi de 7,8 +- 1,2 anos, 58,6% dos escolares eram do sexo feminino, 49,7% eutróficos e 41,5% tinham excesso de peso corporal. Não houve associação significativa entre o estado nutricional e o consumo ou não de alimentos dos grupos alimentares, seja de alimentos saudáveis ou não saudáveis. Houve associação estatisticamente significante do estado nutricional com a classificação da CA e das preferências alimentares por frutas, arroz/feijão e refrigerante: o aumento das taxas de excesso de peso relacionou-se a maiores classificações de CA, da maior preferência por refrigerante e da menor preferência por frutas e arroz/feijão. Quanto ao local de realização das refeições, 48,5% relatou realizá-las na mesa com a família.
CONCLUSÃO
Pelos resultados observados, verifica-se a necessidade de intervenções educativas em alimentação e nutrição tanto no meio escolar quanto no ambiente familiar, visando a promoção de hábitos saudáveis e consequentemente a redução das taxas de excesso de peso e suas consequências prejudiciais à saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-078 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM LACTENTES E PRÉ-ESCOLARES ATENDIDOS EM UNIDADES DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE

Autores: CAROLINE NICOLA SANGALLI; DANIELA CARDOSO TIETZMANN; MÁRCIA REGINA VITOLO
Instituição: UFCSPA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A inadequação dietética nos primeiros anos de vida pode estar associada às deficiências nutricionais, as quais comprometem o crescimento e o desenvolvimento da criança. Em termos globais, estima-se que mais de 200 milhões de crianças não atingem seu potencial de desenvolvimento cognitivo, sendo a inadequação dietética o principal determinante.
OBJETIVOS
Descrever a prevalência de inadequação da ingestão de micronutrientes em lactentes e pré-escolares atendidos em Unidades de Saúde de Porto Alegre.
METODOLOGIA
Estudo de coorte aninhado a ensaio de campo randomizado por conglomerados com crianças atendidas em Unidades de Saúde de Porto Alegre. A inclusão na linha de base iniciou em 2008 com gestantes no último trimestre e seguimento de seus filhos em dois momentos, aos 12-16 meses e 2-3 anos de idade. Os dados dietéticos foram avaliados por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas realizados em dias não consecutivos. A estimativa do consumo de nutrientes foi realizada com auxílio do software Dietwin®. A análise de quatro vitaminas e três minerais foi realizada utilizando o programa SPSS versão 16 através de média e desvio padrão, mediana e valores mínimos e máximos, além de frequência simples. A prevalência de inadequação da ingestão de micronutrientes foi calculada utilizando a EAR como ponto de corte.
RESULTADOS
Entre as crianças avaliadas na idade de 12 a 16 meses (n=488), observou-se maior prevalência de ingestão inadequada de Cálcio e Folato, com 34,8% (n=170) e 34,6% (n=169), respectivamente; seguidos de Vitamina A com 25,2% (n=123), Ferro com 20,3% (n=99), Vitamina B12 com 17,4% (n=85), Vitamina C com 15,8% (n=77) e Zinco com 12,5% (n=66). Entre 2 e 3 anos de idade, as crianças (n=429) apresentaram maior prevalência de inadequação de Folato com 28,9%, seguido de Vitamina A com 21,2%, Cálcio com 17,5% (n=75), e Vitamina C com 16,8% (n=72). Os micronutrientes: Zinco, Ferro e Vitamina B12 apresentaram baixas prevalências de inadequação (<10%).
CONCLUSÃO
O estudo permite concluir que as práticas alimentares nos primeiros anos de vida apresentam riscos para a ingestão insuficiente de micronutrientes, resultado que demonstra a importância de intervenções específicas e mais efetivas nesta fase da vida.

PS-13-079 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS E DE SUAS MÃES: UMA ANÁLISE NA PERSPECTIVA DA FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

Autores: CRISTIE REGINE KLOTZ ZUFFO; CLÁUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA; ISLÂNDIA BEZERRA DA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A nutrição na infância repercute na saúde da vida adulta e o comportamento alimentar é fortemente influenciado pelo ambiente familiar.
OBJETIVOS
Avaliar a alimentação de crianças menores de dois anos e a associação com a alimentação materna.
METODOLOGIA
Participaram todas as crianças menores de 2 anos que compareceram às consultas do programa saúde da criança de uma Unidade de Saúde da Família de Colombo PR no período de setembro de 2011 à fevereiro de 2012. Foram coletados dados sobre consumo alimentar das crianças e da mãe, utilizando os marcadores de consumo do SISVAN. Para verificar se há correlação entre alimentação da mãe e das crianças com idade entre 6 e 24 meses foi realizada a correlação canônica.
RESULTADOS
Participaram do estudo 132 mães que tinham idade média de 25,7 anos, baixa escolaridade, e 90% das famílias com renda per capita menor que 1 salário mínimo. Das 57 crianças com menos de seis meses, 87% recebiam leite materno e 47% estavam em aleitamento materno exclusivo (AME). Das que não estavam em AME, 63% mamaram exclusivamente apenas até o primeiro mês de vida devido à introdução de água, chá e/ou fórmula infantil. Das 75 crianças com idade entre 6 a 24 meses, 33% estavam em aleitamento materno e 15% receberam leite materno exclusivo até os 6 meses. O leite de vaca foi o alimento consumido pela maioria, seguido por feijão e frutas. Comer comida de panela no jantar constitui hábito de 80% das crianças. O consumo de alimentos não saudáveis no último mês como: bolacha, suco industrializado, refrigerante e salgadinho estiveram presentes na alimentação de 95%, 64%, 59 e 57%, respectivamente. 30% das crianças consumiram uma alimentação variada e praticamente todas consumiam alimentos e/ou bebidas com grandes quantidades de sal, açúcar, gorduras e corantes. Feijão e leite foram os alimentos mais frequentemente consumidos pelas mães (77% e 60%). As frutas foram consumidas com alta frequência por metade destas, porém legumes e verduras foram consumidos por menos mulheres. Cerca de 70% das mães consumiram doces na semana, e destas, 35% consumiram com frequência alta. Quando realizados os testes de correlação observou-se que a mãe tem influencia na alimentação de seus filhos através da aquisição e escolha dos alimentos que ela oferece à criança e a forma do preparo, porém não houve associação entre os alimentos consumidos pela mãe e a alimentação da criança.
CONCLUSÃO
Há a necessidade do fortalecimento das ações em alimentação saudável voltada não só para a criança, mas para toda a família.

PS-13-080 - ALEITAMENTO MATERNO DE PREMATUROS NA TERCEIRA ETAPA DO MÉTODO CANGURU

Autores: DANIELLE GÓES DA SILVA; ALBA KATARINE MARQUES DE CARVALHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
As necessidades nutricionais do prematuro são maiores que as dos recém-nascidos à termo. A nutrição é de grande importância para a recuperação das deficiências acumuladas na internação e para a realização do catch-up do crescimento dos neonatos pré-termos. A prática do aleitamento materno é considerada ideal para recuperação e adequação do estado nutricional de crianças.
OBJETIVOS
Avaliar o aleitamento materno de recém-nascidos pré-termo acompanhados no ambulatório de retorno (Follow-up) de uma maternidade de alto risco.
METODOLOGIA
A amostra foi constituída por 53 lactentes de 6 a 14 meses de idade corrigida acompanhados no ambulatório de retorno (follow-up) do Método Canguru, não gemelares, que estavam presentes nos dois meses de coleta de dados. O estudo utilizou dados dos registros do serviço, complementados por dados de entrevista com as mães. Foram avaliados dados do aleitamento no 1º, 3º, 6º, 12º e 14º mês de vida.
RESULTADOS
Pertencentes a famílias de baixa renda, 81,1% dos recém-nascidos nasceram de 31 a 36 semanas, 52,8% eram adequados para a idade gestacional (AIG) e 58,5% nasceram com peso igual ou superior a 1.500g. O aleitamento materno exclusivo (AME) predominou entre pouco mais de 25% das crianças no 1º mês de vida, decaindo progressivamente até o 6 º meses. No 1º, 3º e 6º mês o aleitamento misto (leite materno e fórmulas infantis) superou o AME. Durante o primeiro ano de vida houve o predomínio de crianças em uso exclusivo de fórmulas infantis, apenas no 14º mês o consumo de leite de vaca (75%) foi superior.
CONCLUSÃO
Apesar do estímulo contínuo ao aleitamento materno no método Canguru, a amamentação na amostra de recém-nascidos prematuros acompanhados no ambulatório do follow-up esteve pouco presente. Faz-se necessário investigar e intervir sobre os entraves a esta prática, a fim de aumentar as taxas de aleitamento materno nesta população de grande vulnerabilidade biológica.

PS-13-081 - GANHO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM A ANEMIA E TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO PREDOMINANTE EM CRIANÇAS ASSISTIDAS EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Autores: ELIZA VIEIRA DE OLIVEIRA; LETICIA BOCKI TRISTÃO; MARIA CLARET C MONTEIRO HADLER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: MS/DECIT ATRAVÉS DO CNPQ-CT-SAÚDE/MCT/MS/CNPQ | Nr. Processo: 506193/2004-7
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A influência do tempo de aleitamento materno predominante sobre o ganho de peso na primeira infância e da velocidade de crescimento sobre o desenvolvimento da anemia é importante, porém, ainda pouco estudado.
OBJETIVOS
Analisar a associação entre ganho de peso médio mensal com anemia e tempo de aleitamento materno predominante em crianças de 6 a 24 meses.
METODOLOGIA
Estudo transversal, observacional analítico composto por 196 crianças de 6 a 24 meses de idade, de 219 que atendiam aos critérios de inclusão, frequentadoras de 25 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs). Crianças prematuras, gemelares, com baixo peso ao nascer (< 2500g), com anemia falciforme e em tratamento de anemia foram excluídas. Foram analisados o ganho de peso associado à escolaridade materna, a renda per capita familiar, a anemia, a idade e ao aleitamento materno predominante. O hemograma foi obtido no Cell Dyn 3200 SL. Crianças com hemoglobina <11,0 g/dL foram consideradas anêmicas. O peso foi coletado em duplicata e por procedimentos padronizados, sendo o valor médio considerado para a análise. O ganho de peso médio foi definido pela diferença entre o peso atual no instante da coleta e o peso ao nascer, dividido pela idade. Utilizaram-se o teste de Kolmogorov-Smirnov, teste t de Student, teste de Mann Whitney e correlação de Spearman. Realizou-se o validate no Epi Info 6.04d e a análise estatística no SPSS 18.0. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Observou-se associação entre baixa escolaridade (p=0,038) e menor renda per capita (p<0,001) com a anemia. As crianças anêmicas apresentaram maior ganho de peso (mediana=461,9) dos que as não anêmicas (mediana=409,0) (p<0,001). Quanto maior o ganho de peso menor foram os níveis de hemoglobina (r =-0,28; p=<0,001). As crianças anêmicas de 12 a 24 meses apresentaram uma tendência a um maior ganho de peso médio mensal, quando comparado com as não anêmicas (p=0,08), porém não diferiu dos 6 a 12 meses de idade (p=0,59). As crianças com aleitamento materno predominante <120 dias demonstraram uma tendência a um ganho de peso maior do que aquelas que receberam por tempo ≥120 dias (p=0,07).
CONCLUSÃO
Os anêmicos apresentaram um maior ganho de peso do que os não anêmicos, ocorrendo uma correlação negativa entre o ganho de peso e os níveis de hemoglobina. Crianças de 12 a 24 meses e aquelas com aleitamento materno predominante inferior a 120 dias tiveram uma tendência a um maior ganho de peso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-082 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM FERRO E CAROTENÓIDES SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DE HEMOGLOBINA E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

Autores: GILMARA PÉRES RODRIGUES; JÔMAZYA CRISTINA O FROTA; GILLIENA BORGES FEITOSA; RITA LARISSE COUTINHO DA SILVEIRA; CLEANNE LIMA ABREU
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A deficiência de ferro, precursora da anemia ferropriva, é a mais comum de todas as doenças nutricionais, com ocorrência estimada em 90% dos casos de anemia, constituindo-se em grave problema de saúde pública mundial. Nos países em desenvolvimento, uma das estratégias para se superar a alta prevalência de anemia por deficiência de ferro é a fortificação de diversos produtos alimentícios com o mineral.
OBJETIVOS
Nesse contexto, o objetivo desta pesquisa foi avaliar o efeito da suplementação com biscoito tipo cookies enriquecidos com Fe e Carotenóides sobre as concentrações de hemoglobina e estado nutricional de pré-escolares.
METODOLOGIA
Estudo quantitativo longitudinal, desenvolvido com 13 crianças de idade entre 03 e 06 anos, ambos os sexos. O estado nutricional foi determinado segundo escores de peso/idade. As crianças com diagnóstico de anemia por deficiência de ferro foram suplementadas com 50g diários de biscoitos tipo cookies enriquecidos com Fe e carotenóides pró-vitamina A, por um período de 30 dias ininterruptos. A ingestão de Fe foi determinada por Recordatório de 24 horas e analisados pela Tabela de Composição Química dos Alimentos (TACO, 2006). Para determinar as concentrações de hemoglobina foi colhido sangue venoso e realizado Hemograma Automatizado em Laboratório de Análises Clínicas.
RESULTADOS
Os cálculos dos coeficientes de correlação de Pearson entre renda e anemia demonstraram não existir relação entre estas variáveis ($r=0,192$; $p=0,549$). Da mesma forma, não verificou-se correlação entre a variável escolaridade dos pais ($r=0,114$; $p=0,724$) com a ocorrência de anemia na população estudada. Foram observadas antes da suplementação, prevalências de 7,7% para Baixo Peso (Peso-Idade < -2), e 7,7% para Muito Baixo Peso (Peso-Idade < -3), conforme escores peso/idade. Após a suplementação não houve ocorrência de Baixo Peso e manteve-se o percentual para Muito Baixo Peso. Os resultados da comparação de médias pelo teste t verificaram diferença significativa entre os valores das concentrações de hemoglobina ($p=0,008$), hematócrito ($p=0,013$) e hemácias ($p=0,039$) antes e após a suplementação, evidenciando o incremento destes pelo consumo dos biscoitos.
CONCLUSÃO
Constatou-se que os biscoitos elaborados foram eficazes no incremento de hemoglobina, hemácias e hematócrito para correção da anemia em pré-escolares, bem como demonstrou potencial para correção de baixo peso em escolares.

PS-13-083 - ALTERAÇÕES NA CONCENTRAÇÃO DE ALDOSTERONA E NA PRESSÃO SISTÓLICA DE RATAS ALIMENTADAS COM "DIETA DA PROTEÍNA"

Autores: ANA CLAUDIA CONCEIÇÃO PASCAOL; VANIA MATTOSO; MARIA AUGUSTA FANTEZIA; VILMA AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A epidemia da obesidade é considerada um problema de saúde pública. Desenvolvendo-se junto com tal epidemia, cresce o apreço por dietas milagrosas. Dietas da moda, especialmente aquelas com altos percentuais de proteínas podem estar associadas a alterações na pressão arterial.
OBJETIVOS
Avaliar a concentração de aldosterona sérica e a pressão sistólica de ratas alimentadas com a "dieta da proteína".
METODOLOGIA
O estudo teve duração de 60 dias e foram utilizados 20 ratos wistar, fêmeas, adultas, divididos em 4 grupos: 1) GC1-dieta controle ad libitum; 2) GC2-dieta controle com restrição; 3) GE1-dieta da proteína ad libitum; 4) GE2- dieta de proteína com restrição. Ao final do estudo, os animais foram mantidos em jejum por 6 horas e sacrificados. O sangue foi coletado, centrifugado e, o plasma armazenado a -700C. A aldosterona foi determinada pelo método ELISA e a pressão sistólica foi aferida utilizando-se um pletismógrafo de cauda. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, protocolo número 0027/08. Os resultados são expressos como média e desvio padrão. Para comparação das médias entre grupos foi utilizado ANOVA e Tukey como pós-teste, considerando um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Observou-se que o grupo E2 apresentou maior ($p<0,05$) concentração de aldosterona ($0,46\pm0,23$ ng/ml) em relação ao grupo C2 ($0,18\pm0,10$ ng/ml), porém semelhante aos grupos C1 ($0,28\pm0,12$ ng/ml) e E1 ($0,21\pm0,06$ ng/ml). Quanto a pressão sistólica, o grupo C2 apresentou as menores médias ($56,9\pm11,13$ mmHg) quando comparado aos grupos E1 ($80,4\pm8,5$ mmHg), E2 ($71,3\pm9,5$ mmHg) e C1 ($67,4\pm9,5$ mmHg).
CONCLUSÃO
O consumo da dieta da proteína por períodos prolongados associado à restrição calórica ocasiona elevação da aldosterona sérica e da pressão arterial sistólica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-084 - AVALIAÇÃO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

Autores: ANDREA D AGOSTO TOLEDO; LEIKO ASAKURA; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; ANITA SACHS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A manutenção do peso saudável e a adoção de estilos de vida relacionados à promoção da saúde são componentes básicos para a prevenção e tratamento da síndrome metabólica (SM).
OBJETIVOS
Avaliar a intervenção nutricional individualizada em pacientes com SM, segundo parâmetros antropométricos e bioquímicos.
METODOLOGIA
Foram selecionados pacientes maiores de 19 anos, de ambos os sexos, com diagnóstico de SM, segundo critérios do National Cholesterol Education Program: Adult Treatment Panel III, atendidos num ambulatório de Nutrição em São Paulo, de 2008 a 2011, com pelo menos três consultas nutricionais. Na primeira consulta os pacientes receberam orientações nutricionais gerais para o tratamento da SM, de acordo com suas condições clínicas; na segunda, foi entregue um plano alimentar individualizado, elaborado a partir das informações obtidas durante a anamnese alimentar; na terceira, foi feita avaliação antropométrica final. O aconselhamento nutricional foi realizado com base nas diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia, considerando as dificuldades relatadas pelo paciente nas consultas, para o seguimento das orientações, visando melhor adesão ao tratamento. Utilizaram-se dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura (CC)) e exames bioquímicos (glicemia de jejum, colesterol total, LDLc, HDLc, VLDLc, triglicérides e hemoglobina glicada), comparados antes e após a intervenção. Realizaram-se teste t de Student para dados emparelhados e considerou-se nível de significância α igual a 5%.
RESULTADOS
Participaram 83 pacientes, dos quais 61,4% eram mulheres, 42,2% idosos e 75,9% obesos. A proporção de pacientes com CC com valores maiores ao definido para classificação de SM foi de 81,1% entre os homens e 96,1% entre as mulheres. O intervalo médio entre a primeira e terceira consulta foi 5,5 meses. Houve redução da média do peso corporal (87,7kg vs 86,8kg, p=0,001); 65,1% dos pacientes perderam peso e 6% atingiram perda de peso maior que 5%. Mudanças no perfil metabólico não foram observadas com os parâmetros bioquímicos analisados.
CONCLUSÃO
Apesar de curto espaço de tempo do acompanhamento nutricional, observou-se efetiva perda de peso, entretanto, resultados mais expressivos, como perda ponderal superior a 5% do peso em mais pacientes, redução na CC e melhora no perfil metabólico não foram encontrados. Sugerem-se a redução no tempo entre as consultas e maior duração da intervenção nutricional, para obter melhores resultados.

PS-13-085 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

Autores: ANDREA D AGOSTO TOLEDO; LEIKO ASAKURA; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; ANITA SACHS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A mudança no estilo de vida com a adoção de uma alimentação saudável é terapia de primeira escolha para o tratamento da síndrome metabólica (SM).
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de pacientes com SM após intervenção nutricional.
METODOLOGIA
Foram selecionados pacientes maiores de 19 anos, de ambos os sexos, com de SM, segundo critérios do National Cholesterol Education Program: Adult Treatment Panel III, atendidos num ambulatório de Nutrição em São Paulo, de 2008 a 2011, com pelo menos três atendimentos nutricionais. Na primeira consulta os pacientes receberam orientações nutricionais gerais para o tratamento da SM, segundo suas condições clínicas; na segunda, foi entregue um plano alimentar individualizado, elaborado a partir das informações obtidas durante a anamnese alimentar; na terceira, foi feita avaliação antropométrica final. O aconselhamento nutricional foi realizado com base nas diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia, considerando as dificuldades relatadas pelo paciente, para o seguimento das orientações, visando melhor adesão ao tratamento. Utilizaram-se dados do consumo alimentar, a partir do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h), antes e após a intervenção. Todos os alimentos e bebidas citados nos R24h foram agrupados, segundo sua composição e ingrediente principal, resultando em 19 grupos para a análise. Realizaram-se teste t de Student para dados emparelhados e considerou-se nível de significância α igual a 5%.
RESULTADOS
Participaram 83 pacientes, dos quais 61,4% eram mulheres e 42,2% idosos. O intervalo médio entre a primeira e terceira consulta foi de 5,5 meses. Após a intervenção observou-se redução estatisticamente significativa do consumo de cereais refinados, feijões, laticínios integrais e bebidas açucaradas, e aumento de cereais integrais, frutas e laticínios desnatados. Quando estratificado pelo sexo, os homens mostraram aumento do consumo dos grupos das frutas e dos laticínios desnatados e diminuição dos grupos dos laticínios integrais e bebidas açucaradas; e na mulheres, um aumento do consumo do grupo laticínios desnatados e diminuição dos grupos: cereais refinados, feijões, açúcar e doces, laticínios integrais e bebidas açucaradas.
CONCLUSÃO
Observou-se, mudanças positivas, após a intervenção, alcançando boa parte da proposição do tratamento nutricional para SM, como: diminuição do consumo de açúcar simples e alimentos fontes de gorduras saturadas e aumento de frutas, hortaliças e cereais integrais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-086 - DIABETES : FATOR DE RISCO PARA PERDA DE MICRONUTRIENTES DA SAÚDE ÓSSEA?

Autores: ANDRESSA FEIJÓ SILV SANTOS; ROBERTA DEH SOUZA SANTOS; MARIA CRISTINA FOSS-FREITAS; JULIO SERGIO MARCHINI; VIVIAN MARQUES MI SUEN
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2010/01101-7
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Algumas situações clínicas podem interferir no equilíbrio de determinados nutrientes, levando ao aumento ou diminuição da produção, secreção, excreção, absorção, e/ou armazenamento de determinado nutriente, como parece ser o caso do diabetes mellitus, o qual parece levar à excreção aumentada de micronutrientes relacionados a saúde óssea, tais como o cálcio (Ca) e o estrôncio (Sr). E acredita-se que estas perdas podem se associar ao desenvolvimento de complicações relacionadas ao diabetes, como é o caso da osteoporose, uma vez que diferentes minerais participam do metabolismo ósseo. Dentre os minerais que atuam preservando a massa mineral óssea estão: cálcio, flúor, potássio, magnésio, fósforo, cobre, zinco e mais recentemente descoberto, estrôncio (Sr).
OBJETIVOS
Partindo-se da hipótese que a glicosúria aumenta a excreção urinária de Ca e Sr objetivou-se medir a concentração urinária destes e a glicosúria como primeiro passo para a avaliação do estado nutricional do cálcio e estrôncio visto que pacientes diabéticos apresentam alterações na quantidade e qualidade óssea.
METODOLOGIA
Foram coletadas urina de 24 horas para dosagem da glicose, estrôncio e cálcio de 9 pacientes diabéticos e 9 indivíduos saudáveis, os quais foram pareados segundo idade e índice de massa corporal. No dia da entrega da urina foi realizado um recordatório alimentar referente ao dia da coleta.A dosagem da glicosúria foi realizada pelo serviço do hospital, enquanto que os nutrientes foram dosados por meio de técnica de absorção atômica. Os dados foram tratados com estatística descritiva, com frequência dos resultados, média e desvio-padrão. Utilizou-se o teste não-paramétrico de Mann-Whitney para a comparação dos grupos diabéticos e controle.
RESULTADOS
Notou-se diferença significativa quanto à ingestão de energia (p=0,008), lipídios (p=0,004), cálcio (p=0,037), sódio (p=0,011), riboflavina (p=0,018) e gordura saturada (p=0,02), sendo o consumo destes nutrientes maior no grupo controle. Quanto aos resultados da excreção urinária dos nutrientes e da glicosúria observou-se não haver diferença estatisticamente significante entre os grupos. Quando a ingestão destes nutrientes foi correlacionada com a sua excreção, notou-se também não haver correspondência entre os mesmos. Da mesmo forma não foi observada correlação entre a a perda dos nutrientes e a glicosúria.
CONCLUSÃO
Ao contrário da hipótese inicial, os pacientes não apresentam a glicosúria como um fator de risco para a excreção urinária dos micronutrientes analisados.

PS-13-087 - PADRÃO ALIMENTAR NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE OBESOS MÓRBIDOS SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA

Autores: LUCIANE COUTINHO A CAMPANELLA; SABRINA RAULINO; CAMILA LEANDRA BU ALMEIDA
Instituição: FUNDACAO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A gastroplastia não finaliza o tratamento da obesidade; ao contrário, é o início de um período de mudanças de comportamento alimentar.
OBJETIVOS
Analisar o padrão alimentar no pré-operatório e a evolução da dieta, a presença de intolerâncias alimentares e de complicações gastrintestinais no pós-operatório de pacientes obesos mórbidos submetidos à gastroplastia.
METODOLOGIA
Foram estudados 48 pacientes atendidos pela equipe multiprofissional de Cirurgia Bariátrica de um hospital público no período de dois anos. Coletaram-se do prontuário da equipe peso e estatura no pré-operatório, para cálculo do índice de massa corporal (IMC), características hedônicas em relação ao consumo alimentar no pré-operatório e informações referentes ao tempo de evolução da consistência da dieta, intolerâncias alimentares e efeitos adversos no período pós-operatório. Na análise estatística, adotou-se nível de significância de 95%.
RESULTADOS
Dos avaliados, 87,5% eram mulheres, apresentavam média de idade de 39,6±9,2 anos e de IMC no pré-operatório de 48,3±5,4 Kg/m2. No pré-operatório, apenas 35% ingeriam diariamente frutas, 80% não escolhiam os alimentos a ser ingerido pelos seus benefícios a saúde, 87% comiam excessivamente e 75% não cessavam a ingestão alimentar ao primeiro sinal de saciação, apesar de relatarem conseguir diferenciar a "fome" da "vontade de comer". Mais da metade dos avaliados citaram não mastigar bem os alimentos ingeridos e consumi-los de forma acelerada. Quanto ao pós-operatório, todos passaram pela dieta líquida, pastosa até alcançarem à dieta de consistência livre. A maioria evoluiu a consistência da dieta dentro do tempo prescrito pelo nutricionista. A rejeição alimentar foi mais freqüente na fase de dieta pastosa (aproximadamente metade dos avaliados), seguida da dieta com alimentos de consistência normal. Na dieta pastosa, o alimento mais rejeitado foi carne em geral (66%). As complicações relacionadas à dieta estiveram presentes em mais da metade dos obesos, sendo as mais freqüentes, o vômito e a fraqueza.
CONCLUSÃO
A maioria dos pacientes desta pesquisa apresentava: (a) características alimentares obesogênicas antes da cirurgia, (b) sucesso na evolução da consistência das dietas, (c) complicações, como vômitos e fraqueza e (d) elevada incidência de rejeição a alimentos como às carnes no pós-operatório.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-088 - FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NOS SERVIDORES TERCEIRIZADOS DO PODER JUDICIÁRIO DE NATAL

Autores: CARINA LEITE A OLIVEIRA; SIMONE DOMINGOS DA SILVA; VANESSA TEIXEIRA L OLIVEIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Consideradas como epidemia na atualidade, as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) constituem sério problema de saúde pública, tanto nos países ricos quanto nos de média e baixa renda. A sua prevalência é cada vez maior, sendo atualmente responsável por aproximadamente 60% das causas globais de mortalidade. Assim as DCNT se caracterizam por terem muitos fatores de risco, dentre os mais comuns, destacamos o excesso de peso, tabagismo, alcoolismo, sedentarismo e alimentação inadequada caracterizada por alto consumo de gorduras saturadas e açucares e baixo consumo de frutas e hortaliças
OBJETIVOS
Identificar a prevalência dos fatores de risco para Doenças Crônicas Não Transmissíveis em servidores terceirizados do Poder Judiciário de Natal.
METODOLOGIA
Foram avaliados 26 servidores do poder judiciário de Natal/RN quanto ao índice de massa corporal (IMC), Circunferência da cintura (CC), prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e hábitos de vida. O peso foi aferido utilizando uma balança portátil digital com capacidade para 150kg, a altura a partir de um estadiômetro e a circunferência da cintura (CC) através de fita métrica flexível e inelástica colocada no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca mantendo-a justa, sem comprimir os tecidos. Os resultados obtidos foram comparados com os parâmetros preconizados pela OMS (1998) para circunferência da cintura. Foram registradas também informações referentes à ingestão de bebidas alcóolicas, hábito de fumar e prática de atividade física.
RESULTADOS
Foi observado que 31% dos indivíduos encontrava-se com sobrepeso e 26% com algum grau de obesidade, segundo o IMC. Em relação à CC, o estudo mostrou que 53% dos indivíduos apresentaram risco elevado e muito elevado de desenvolver complicações metabólicas referentes à obesidade. Dentre as DCNT a mais prevalente foi à hipertensão com 24%, seguido do Diabetes mellitus com 14%. Quanto aos hábitos de vida, 69% consomem bebidas alcoólicas, 76% não praticam atividade física regularmente e 12% possuem o hábito de fumar.
CONCLUSÃO
O estudo sugere que a população estudada, mesmo já apresentando algum tipo de alteração fisiopatológica que caracteriza as doenças crônicas não transmissíveis, não apresentam mudança comportamental importante para o controle e ou regressão dos fatores de risco para DCNT, tais como: excesso de peso, sedentarismo, tabagismo, alcoolismo.

PS-13-089 - AVALIAÇÃO DO EFEITO DO CONSUMO DA RAÇÃO HUMANA SOBRE A DIVERSIDADE BOTÂNICA DA DIETA

Autores: CARLA O. BARBOSA ROSA; OLÍVIA G.LEÃO COELHO; SÔNIA MACHADO R. RIBEIRO; HÉRCIA S.DUARTE MARTINO; NATÁLIA E. GALDINO ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O sobrepeso está associado ao desenvolvimento de doenças e agravos crônicas não transmissíveis e aumento do risco de mortalidade. Manter o peso ideal é essencial para a saúde.
OBJETIVOS
O objetivo foi estudar as propriedades funcionais da ração humana em mulheres com sobrepeso e obesidade, relacionando a diversidade botânica da dieta, a ingestão de antioxidantes e os componentes da síndrome metabólica.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo cross-over, com 5 semanas para cada tratamento e 1 de wash-out. As voluntárias possuiam IMC entre 25 e 35 kg/m² e foram divididas em 2 grupos de 11 componentes e submetidas a 2 tipos de intervenção para redução de peso corporal: restrição calórica de 15% e restrição calórica de 15 % suplementada com ração humana. As participantes receberam plano alimentar individualizado (Dietary Reference Intake, 2002). A ingestão de antioxidantes foi obtido a partir do consumo alimentar habitual (Questionário de Frequencia Alimentar - QFA) e registro alimentar de três dias não consecutivos, utilizando o software DIETPRO, versão 5.0. A diversidade botânica da dieta foi analisada por meio da classificação dos alimentos à base de plantas quanto às famílias botânicas a que pertencem, utilizando também o QFA e registros alimentares, antes e após de cada tratamento. Os componentes da síndrome metabólica foram identificados por meio de dados antropométricos e exames bioquímicos.
RESULTADOS
O consumo da ração humana contribuiu com a melhora da diversidade botânica da dieta, representado pelo aumento significativo (p= 0,001) do número de famílias botânicas consumidas com o tratamento. No início do tratamento a média de famílias consumidas era de 6,1 e no final foi de 10,1. Houve diminuição da frequência da maioria dos componentes da síndrome metabólica e redução de 57,2% na frequência da síndrome propriamente dita. Maior redução na frequência foi verificada para o parâmetro triglicerídeos séricos (50%), sendo de extrema importância na redução de risco cardiovascular e desenvolvimento da síndrome metabólica. Houve redução também na frequência de HDL, de 63,6% para 50,0% ao final da intervenção. Quanto à ingestão de antioxidantes, não houve aumento significativo, observando-se valores semelhantes de consumo para os dois tratamentos.
CONCLUSÃO
A utilização da ração humana foi satisfatória para as participantes, porém novos estudos precisam ser realizados para determinar a quantidade ideal de consumo que traga benefícios para os consumidores. Agradecimento ao apoio da FAPEMIG e CNPq.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-090 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

Autores: CARLA O.BARBOSA ROSA; ALINNE CANESCHI; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO; HELOISA HELENA FIRMINO; SÔNIA M. MACHADO RIBEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Tendo em vista a preocupação com a atenção nutricional do paciente hospitalizado, é importante verificar se há diminuição de adultos desnutridos e aumento da obesidade dentro do hospital, assim como vem ocorrendo em todo o mundo.
OBJETIVOS
O objetivo foi avaliar a prevalência de obesidade em um hospital público, realizando um estudo retrospectivo através da análise de prontuários de pacientes internados até 72h após a internação, avaliados por dois métodos de avaliação do estado nutricional (ANSG e Avaliação Antropométrica), durante os anos de 2008 a 2011.
METODOLOGIA
Foram analisados prontuários de todo os pacientes internados, exceto gestantes e crianças menores de 13 anos no período de 2008-2011. Os pacientes foram avaliados através deAvaliação Antropométrica e ANSG para diagnosticar pacientes com riscos nutricionais e quando diagnosticados, foram acompanhados pela Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional.Os resultados foram analisados por estatística descritiva, utilizando-se o programa Epi-Info, Microsoft excel 2010 e SPSS.
RESULTADOS
Foram avaliados 7282 prontuários (1475 pacientes em 2008, 1775 em 2009, 1808 em 2010 e 2224 em 2011) obtendo maiores frequências de pacientes do sexo feminino, branco, entre 20 a 59 anos, eutróficos segundo a avaliação antropométrica e ANSG, em todos os anos analisados. Apesar de diagnosticados mais pacientes com peso adequado, a quantidade de paciente eutrófico se aproxima daqueles classificados com excesso de peso e se afasta cada vez mais dos pacientes com baixo peso, valores observados em todos os anos. Quando selecionados os pacientes om excesso de peso, encontramos em todos os anos, prevalência de mulheres, branca, e com 20 a 59 anos, pacientes eutrófico pela ANSG e sem riscos nutricionais.
CONCLUSÃO
Fortalece assim a preocupação com os pacientes classificados com sobrepeso pela avaliação nutricional. Pacientes com excesso de peso também devem receber ter uma terapia nutricional adequada, direcionadas as complicações relacionadas à obesidade. Os autores agradecem o apoio da FAPEMIG E CNPq.

PS-13-091 - MUDANÇA NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE PACIENTES ADMITIDOS NUM GRUPO DE PREPARO PRÉ-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: CELIA REGINA ARAÚJO; BRUNA LEAL MACIEL; SUAMY SALES BARBOSA; CAROLINE MEDEIROS MACHADO; KAHULA CAMARA COSTA
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade destaca-se como uma das doenças de mais elevada prevalência em todo o mundo. Essa enfermidade se constitui também em importante fator de risco para outras doenças crônicas como diabetes tipo II, hipertensão arterial, cardiopatias e certos tipos de câncer. O excesso de peso tem etiologia multifatorial e complexa, incluindo fatores de risco modificáveis como a inatividade física e a alimentação inadequada. Sendo assim, as intervenções realizadas pelos profissionais de saúde revelam bom resultados na perda e /ou controle de peso dos indivíduos.
OBJETIVOS
O presente trabalho analisou as mudanças nos parâmetros antropométricos dos pacientes em fase pré-operatória de cirurgia bariátrica
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada com 66 indivíduos adultos, de ambos os sexos, que estavam vinculados ao grupo de preparo pré-operatório de cirurgia bariátrica num hospital universitário em Natal/RN, durante o período de janeiro de 2011 a abril de 2013. Foram coletados os dados antropométricos, peso e altura, dos pacientes desde o início do tratamento até o momento da liberação para a cirurgia.
RESULTADOS
O número de consultas ambulatoriais em nutrição clínica no pré-operatório, em que foi proposta a mudança dos hábitos alimentares, a prática de atividade física e a perda de peso foi em média de 3,4 ±1,5. De acordo com os resultados, o peso médio dos participantes no início do tratamento foi 123,8 ± 27,7 kg, correspondendo a um IMC médio de 46,5 ± 10,2 kg/m2. Ao final desse período o público perdeu em média 3,6 ± 4,4kg, reduzindo para um peso médio de 120,9±25 kg e IMC médio de 46,1 ± 7,89.
CONCLUSÃO
Pode ser observado, a partir dos dados encontrados, que o trabalho profissional nutricionista na fase pré-operatória buscando intervir em favor da redução do peso dos pacientes possui grande valia , por se mostrar capaz de promover a mudança dos hábitos de alimentares e a conseqüente perda de peso dos candidatos a cirurgia. Esses resultados reafirmam a importância do cuidado à saúde do paciente e o valor do tratamento pré-operatório de cirurgia bariátrica na minimização dos riscos cirúrgicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-092 - RELATO DE EXPERIÊNCIA: SABORES E SABERES NA CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: CÉLIA REGINA ARAÚJO; BRUNA LEAL MACIEL ; RAQUEL MEDEIROS CAMPOS; NATÁLIA CARLOS AMORIM; AMANDA MARIA FERREIRA; KAHULA CAMARA COSTA ; CAROLINE MEDEIROS MACHADO
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada uma doença crônica que vem aumentando rapidamente. Essa doença inclui-se na esfera da terapêutica cirúrgica quando as dietas, o uso de medicamentos e a prática de exercícios físicos, não são eficazes para a redução significativa da massa corporal, de doenças associadas e diminuição das taxas de mortalidade. Entretanto, para que o procedimento cirúrgico torne-se eficaz e duradouro é fundamental o acompanhamento nutricional criteriosamente realizado e continuado por toda a vida.
OBJETIVOS
Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos de nutrição e nutricionistas no projeto de extensão "Sabores e Saberes na Cirurgia Bariátrica: Como Comer Bem?", que visa promover a educação nutricional, busca mudanças no hábito alimentar e orienta sobre as implicações nutricionais que envolvem a cirurgia bariátrica.
METODOLOGIA
O projeto foi destinado aos pacientes cadastrados no Serviço de Cirurgia da Obesidade e Doenças Relacionadas (SCODE), vinculados a um hospital referência no Sistema Único de Saúde para a realização de cirurgia bariátrica no Rio Grande do Norte, em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte, durante o ano de 2012. As atividades realizadas foram: o atendimento ambulatorial individualizado; o estímulo à mudança no hábito alimentar por meio de reuniões em grupo realizadas mensalmente, onde eram abordadas orientações sobre alimentação saudável, elucidação de dúvidas sobre a alimentação na fase pré e pós–operatória e oficinas culinárias com degustação de preparações; além da elaboração de cartilhas de receitas e orientações nutricionais.
RESULTADOS
Todas as atividades desenvolveram-se objetivando sensibilizar os pacientes para incorporação de práticas alimentares saudáveis e estas demonstraram-se positivas ao decorrer do ano,uma vez que houve adesão de grande parte dos pacientes. O SCODE atende cerca de 60 pacientes por mês e 40 pacientes, em média, participavam dos encontros mensais. Nas atividades promoveu-se educação em saúde entre discentes, pacientes e familiares, proporcionando um saber fazer consciente, crítico, transformador e participativo.
CONCLUSÃO
Observa-se a importância de utilização de estratégias que motivem e conscientizem os pacientes a aderirem a mudanças alimentares, o acompanhamento nutricional em consultas individuais e em grupo, sendo o profissional nutricionista fundamental na equipe multiprofissional.

PS-13-093 - PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM PACIENETS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2

Autores: ELENICE OLIVEIRA SANTOS-FILHA; LARISSA MARINA SANTANA M. OLIVEIRA; INGRID RIBEIRO C. MELO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O Risco cardiometabólico (RCM) é o conjunto de condições que favorecem o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e diabetes mellitus tipo 2. Tais condições incluem diversos marcadores de risco, como obesidade abdominal, hipertensão arterial sistêmica, resistência à insulina e alterações do perfil lipídico com elevação dos triglicerídeos e LDL-colesterol e redução nos níveis de HDL- colesterol.
OBJETIVOS
Identificar fatores de risco cardiometabólico em pacientes portadores de diabetes mellitus tipo 2.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, com pacientes atendidos no ambulatório de um Hospital Universitário. Foram coletados dados antropométricos, bioquímicos e história clínica dos protocolos de atendimento do ambulatório de nutrição. Analisou- se peso, IMC (Índice de Massa Corporal), colesterol total e frações, glicemia de jejum, triglicérides e hipertensão arterial sistêmica.
RESULTADOS
Foram avaliados 102 pacientes sendo, 82,4% do sexo feminino. Entre os fatores de risco cardiometabólico foi identificado nesta população uma prevalência de 89,2 % de excesso de peso de 80,66 ± 20,63 kg com IMC médio 32,55 ± 8,19 kg/m². A obesidade abdominal foi diagnosticada através da média de circunferência de cintura cujo valor foi 107,7 ± 18,47 cm. Também foi identificada alteração nos valores médios de glicemia de jejum (13,36 ± 66,51 mg/dl) e uma prevalência de 77,5% de hipertensão arterial sistêmica e 50% de dislipidemias na população estudada. No entanto, não foram identificadas alterações nas taxas médias de lipideograma dos pacientes da amostra no momento do estudo (colesterol total 174,49 ± 41,39 mg/dl, LDL-c 102,02 ± 33,52 mg/dl, HDL-c 47,64 ± 14,81 mg/dl e triglicerídeos 123,51 ± 71,94 mg/dl).
CONCLUSÃO
Foram identificados os seguintes fatores de RCM na população estudada: obesidade abdominal, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus. No momento do estudo não foi observar alterações do perfil lipídico com elevação dos triglicerídeos e LDL-colesterol e redução nos níveis de HDL-colesterol. Este fato pode estar relacionado ao tratamento medicamentoso à base de estatinas a que estava submetido a maioria dos pacientes da amostra. A melhora nas diversas manifestações clínicas do risco cardiometabólico pode ser obtida através de uma adequada intervenção nutricional, reduzindo assim, o desenvolvimento de doenças cardiovasculares nesta população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-094 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO, HIPERTENSÃO E DISLIPIDEMIA EM PACIENTES DIABÉTICOS

Autores: ELENICE OLIVEIRA SANTOS-FILHA; INGRID RIBEIRO CRUZ MELO; LARISSA MARINA SANTANA M. OLIVEIRA; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O excesso de peso está presente em grande parte dos pacientes com DM 2 (Diabetes Melitus Tipo 2) e exerce um influência considerável na elevada morbidade e mortalidade da doença. A obesidade visceral contribui para as modificações fisiopatológicas que podem resultar em diferentes graus de resistência à insulina. Além disso, o excesso de peso corporal assim como a obesidade visceral em indivíduos diabéticos do tipo 2, tem sido associado a um pior perfil lipídico e elevados níveis pressóricos.O conhecimento acerca da influência do excesso de peso e sua distribuição no controle do DM2 é essencial em pacientes ambulatoriais para um melhor tratamento e controle da doença e suas comorbidades.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de excesso de peso, hipertensão arterial e dislipidemia em pacientes diabéticos.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com pacientes atendidos no ambulatório de um Hospital Universitário. Foram coletados dados antropométricos, clínicos e bioquímicos dos protocolos de atendimento do ambulatório de nutrição. Analisou- se peso, IMC (Índice de Massa Corporal), colesterol total e frações, triglicéridese presença de hipertensão arterial.
RESULTADOS
Foram avaliados 104 pacientes sendo, 81,7% do sexo feminino. A média de peso da população em estudo foi de 80,74 ± 20,44 kg e IMC médio 32,48 ± 8,15 kg/m². Foi identificado nesta população 1,9 % de baixo peso, 9,6% de eutrofia e uma prevalência de 88,5% de excesso de peso. A obesidade abdominal foi diagnosticada através da média de circunferência de cintura cujo valor foi 107,56± 18,35 cm e foi encontrada uma prevalência de hipertensão arterial de 76,9% e de dislipidemias de 49% na população estudada. No entanto, não foram identificadas alterações nas taxas médias de lipideograma dos pacientes da amostra no momento do estudo com médias de colesterol total de 175,16 ± 41,66mg/dl, LDL-c 102,65 ± 33,99 mg/dl, HDL-c 47,57 ± 14,6 mg/dl e triglicerídeos 133,11 ± 72,17mg/dl.
CONCLUSÃO
Foram identificadas prevalências de excesso de peso, obesidade abdominal e hipertensão arterial nos pacientes diabéticos estudados. Entretanto, não foi possível observar alterações no perfil lipídico com elevação dos triglicerídeos e LDL-colesterol e redução nos níveis de HDL- colesterol. Este fato pode estar relacionado ao tratamento medicamentoso à base de estatinas a que estava submetido a maioria dos pacientes da amostra. A redução do peso e melhora das comorbidades associadas podemestar relacionadas a um controle nutricional adequado.

PS-13-095 - RELAÇÃO DA QUALIDADE DE SONO COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL EM PESSOAS QUE VIVEM COM HIV

Autores: EVELYN GOUVEIA MACHADO; TATIANE LIMA DA SILVA; RICARDO DIAS DE ANDRADE; RENATA RANGEL BARBOZA; HUNAWAY GALVÃO DE SOUZA; JASON AZEVEDO DE MEDEIROS; JEFERSON PEREIRA DO RÊGO; LÚCIA DANTAS LEITE; PAULO SILVA DANTAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Há associação entre poucas horas de sono e obesidade, e essa pode ser resultante da diminuição da secreção de GH noturno e cortisol. Distúrbios do sono são frequentes em pessoas que vivem com HIV (PVHIV) e podem estar relacionados a alterações metabólicas.
OBJETIVOS
O estudo objetivou correlacionar qualidade do sono com indicadores antropométricos, tempo de infecção e de uso da terapia antirretroviral em PVHIV. A amostra constitui-se por 30 adultos. Foi aferido o Perímetro Abdominal (PA) e foram avaliados o Índice de Qualidade do Sono (IQS) e o Índice de Massa Corporal (IMC), além de anamnese sobre aspectos referentes à infecção.
METODOLOGIA
Após verificação de normalidade dos dados, pelo teste de Shapiro-Wilk, para as variáveis de cunho contínuo, foi utilizada a estatística descritiva com os valores de tendência central e seus derivados; para as de cunho discreto, a análise da frequência. Foi utilizada a estatística inferencial, mediante teste Pearson.
RESULTADOS
Dentre os 30 indivíduos, 60% (n=18) eram do gênero feminino e 40% (n=12) do masculino. A idade média encontrada foi de 44,0 ± 11,8 anos, o tempo de infecção foi de 9,5 ± 4,8 anos e uso da terapia medicamentosa ocorria há 8,3 ± 5,5 anos. A média do IMC e do PA foi de 24,7 ± 4,8 kg/m² e 87,3 ±11,7 cm, respectivamente. Em relação ao IQS, 60% dos pacientes apresentaram qualidade de sono ruim ou distúrbio do sono. A qualidade do sono apresentou correlação moderada com o IMC (r=0,33; p=0,075) e o PA (r=0,36; p=0,051). Em relação ao gênero masculino, foram observadas correlações moderadas negativas entre o IQS e o tempo de diagnóstico da infecção (r=-0,48; p=0,107), e o tempo de uso da terapia antirretroviral (r=-0,516; p=0,086). Esse resultado sugere que um pior IQS ocorre em menor tempo de curso da doença e de terapia medicamentosa. No gênero feminino, foi observada moderada correlação entre IQS e tempo de diagnóstico (r=0,31; p=0,210) e fraca correlação entre IQS e tempo de terapia antirretroviral (r=0,203; p=0,452).
CONCLUSÃO
O presente estudo condiz com a literatura, demonstrando a possibilidade de associação entre distúrbios do sono com excesso de peso e maior PA em PVHIV. No entanto, fazem-se necessários mais estudos nessa temática, incluindo prioritariamente aqueles que investiguem a relação de causa e efeito entre essas variáveis, a fim de que seja esclarecida a influência do tempo de infecção e do tempo de terapia medicamentosa na qualidade do sono desses indivíduos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-096 - PERDA DE PESO COMO FATOR DETERMINANTE PARA AS RELAÇÕES SOCIAIS E CONSUMO DE ÁLCOOL EM PACIENTES PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: FULVIA PIROLA COSTA; LUCIO JOSE BOTELHO; EVERSON ARAUJO NUNES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL SANTA CATARINA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade é a doença crônica de difícil tratamento. Para o tratamento da obesidade, a cirurgia bariátrica aparece como o método mais eficaz, principalmente em longo prazo. A redução do peso pós-cirurgia atenua doenças associadas e aprimora a qualidade de vida (QV). Estudos sugerem que alguns pacientes submetidos à cirurgia bariátrica apresentam complicações psicológicas e psiquiátricas de várias ordens no pós-operatório, entre elas o abuso de álcool.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar as associações entre o consumo de álcool e as variáveis da QV em indivíduos submetidos à cirurgia bariátrica.
METODOLOGIA
Foram elegíveis indivíduos (25 a 65 anos, ambos os sexos) que realizaram cirurgia a no mínimo seis meses da data de aplicação das avaliações. A QV foi avaliada pelo Instrumento Abreviado para Análise da Qualidade de Vida: WHOQOL – Bref. Este consta de 26 questões, duas gerais sobre a QV e as demais representando 4 domínios: físico, psicológico, social e meio ambiente. O consumo de álcool foi avaliado pelo Teste para Identificação de Problemas Decorrentes do Uso de Álcool (AUDIT). Ambos desenvolvidos pela Organização Mundial de Saúde e validados para uso no Brasil.
RESULTADOS
Participaram do estudo 28 indivíduos, sendo 24 mulheres, predominantemente da classe econômica "D"(60,7%). A maioria dos indivíduos possuía índice de massa corporal (IMC) superior a 25kg/m2 (média 28kg/m2±4,7). Declararam-se abstêmios 53% dos entrevistados, 43% bebiam moderadamente e 4% (n=1) foi classificado como uso de risco. Houve correlação negativa, porém não significativa (P=0,06 e r=-0,35), entre o consumo de bebidas alcoólicas e o domínio das relações sociais da ferramenta avaliativa de QV. Isto sugere que o maior consumo de álcool pode estar associado à insatisfação sexual, menor suporte por parte de parentes e amigos e reduzido círculo social. Contudo, as relações sociais foram correlacionadas positivamente com a redução de peso (P=0,03 e r=0,42). Esta redução de peso, por sua vez, foi correlacionada com maiores valores de IMC pré-cirúrgico (P<0,0001, r=0,75) e a avaliação global da QV pós-cirurgia (P=0,001 e r=0,49).
CONCLUSÃO
Cerca de metade dos pacientes faz uso moderado de bebidas alcoólicas. As relações sociais podem, potencialmente, ser o domínio da QV inversamente ligado ao consumo de álcool no período pós-cirúrgico.

PS-13-097 - EFEITO DA DIETA HIPOCALÓRICA ASSOCIADA AO CONSUMO DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA NOS DADOS ANTROPOMÉTRICOS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM OBESOS

Autores: ANNA PAULA S.O. CARVALHO; MARIANA RIOBOM; MARIA CRISTINA DE JESUS FREITAS; GLAUCIA MARIA MORAIS DE OLIVEIRA; GLORIMAR ROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade é um fator de risco independente para a ocorrência de doenças cardiovasculares (DCV). A farinha de semente de abóbora (FSA) é fonte de ácidos graxos (AG) monoinsaturados e fibras alimentares.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da dieta hipocalórica associada ao consumo de FSA nos parâmetros antropométricos, clínicos e de composição corporal em obesos.
METODOLOGIA
Realizou-se um ensaio clínico randomizado, controlado por placebo, duplo cego, por 90 dias, com indivíduos obesos com idade entre 20 e 59 anos. Excluiu-se diabéticos, grávidas, lactantes, portadores de marcapasso ou indivíduos em uso de medicamentos anorexígenos e/ou dieta hipocalórica. Os voluntários foram randomizados em grupo controle (dieta hipocalórica e placebo) ou FSA (dieta hipocalórica e 20g de FSA por dia). Realizou-se mensalmente avaliação antropométrica (massa corporal, índice de massa corporal (IMC), perímetro do pescoço(PP) e cintura (PC), clínicos (pressão arterial sistólica e diastólica) e de composição corporal (percentual de gordura corporal). Para avaliação estatística foi realizado o teste t de Student pareado para comparações dentro dos grupos e o não pareado t para a comparação entre os grupos. Foram considerados significativos valores de p<0,05.
RESULTADOS
Participaram do estudo 61 voluntários alocados nos grupos FSA (n=35) e controle (n=26). Verificou-se nos grupos FSA e controle média de idade de 43,00±7,69 e 44,34±10,12 anos e IMC médio de 38,41±7,87 e 35,91±4,86Kg/m2, redução na massa corporal de 109,98+29,90 para 106,06+26,66Kg (p<0,023); de 96,08+16,37 para 94,25+15,83Kg (p<0,006); IMC de 38,41+7,87; para 37,03+7,79Kg/m2 (p<0,000); de 35,91+4,86 para 35,13+4,67Kg/m2 (p<0,005); PP (de 39,04+4,44 para 38,23+3,67cm (p<0,001); de 42,08+4,9 para 40,91+4,41cm (p<0,008), PC de 115,05+14,83 para 110,07+14,15cm (p<0,000); de 108,05+11,18 para 106,17+11,5cm (p=0,52); pressão arterial diastólica de 81,42+12,16 para 77,48+13,10 mmHg (p<0,009); de 81,90+12,33mm para 74,5+11,80mmHg (p<0,009). A análise entre grupos demonstrou redução significativa da massa corporal (p=0,023) e da PC (p=0,020) no grupo FSA (-3,91+3,67kg; -4,83+4,81cm) após 90 dias.
CONCLUSÃO
Nossos resultados sugerem que a dieta hipocalórica associada ao consumo de FSA contribui para redução de massa corporal e circunferência de cintura em obesos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-098 - IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE PERFIL BIOQUÍMICO E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTE IDOSA COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 E CONTROLE GLICÊMICO PRECÁRIO: ESTUDO DE CASO

Autores: HERIKA SOTERO; CLARISSA B. BARGAS UEZIMA; EVELYN MARTINS GUIMARÃES; PAULA FITTIPALDI STEMPNIEWSKI; MARIANA BONGIORNO CARVALHO; CATHARINA C. JOÃO PAIVA; ROSIMARY LUZ OLIVEIRA; AUGUSTO PIMAZONI NETTO
Instituição: GRUPO DE EDUCAÇÃO E CONTROLE DO DIABETES (GECD)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma doença metabólica que cursa com aumento dos valores de glicemia plasmática tanto por resistência à ação da insulina como por deficiência em sua secreção. Atualmente é uma das doenças mais prevalentes no mundo, principalmente em idosos. Estudos demonstram que a população adulta e idosa possui maior resistência a mudanças no estilo de vida e que o tratamento nutricional é essencial para alcançar o controle do DM2.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos de um programa de educação nutricional, sobre parâmetros bioquímicos sanguíneos e consumo alimentar.
METODOLOGIA
Estudo longitudinal, realizado com paciente do gênero feminino, 67 anos, dona de casa, diagnosticada com DM2 há 10 anos, com controle glicêmico precário, participante de atendimento ambulatorial interdisciplinar (médico, enfermeiro, nutricionista, psicólogo, educador físico e fisioterapeuta). O procedimento adotado para a coleta de dados foi a caracterização do perfil glicêmico, através da mensuração da glicemia de jejum, glicemia pré e pós prandial, glicemia pré e pós jantar e avaliação do consumo da dieta, através de recordatório alimentar, ambos realizados durante os 3 dias precedentes de cada consulta. O programa de educação nutricional caracterizou-se por 7 consultas de orientação nutricional, sendo as 4 primeiras com frequência semanal, a quinta e sexta consultas realizadas com frequência trimestral e reavaliação após 9 meses.
RESULTADOS
Observou-se que a paciente atingiu bom controle glicêmico durante as 4 primeiras consultas, mantendo-o nas demais, além de considerável melhora no padrão alimentar. Com relação ao perfil bioquímico, apresentou importante diminuição nos índices de glicemia média (pré intervenção: 304,9 mg/dl; pós intervenção: 133,6 mg/dl), variação glicêmica (pré intervenção: 58,7 mg/dl; pós intervenção: 29,6 mg/dl), hemoglobina glicada (pré intervenção: 12,3%; pós intervenção: 7,0%) e triglicérides (pré intervenção: 216 mg/dl; pós intervenção: 172 mg/dl), bem como de colesterol total, LDL, HDL e creatinina, assim como discreto aumento de ácido úrico.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstraram que as intervenções propostas contribuíram para melhora no perfil bioquímico, conscientização sobre a importância do consumo de uma dieta adequada e a adesão ao tratamento, colaborando para prevenção das complicações agudas e crônicas da doença e melhorando a qualidade de vida.

PS-13-099 - É OSTEOPOROSE A OBESIDADE DO OSSO? ESTUDO QUANTITATIVO DE TECIDO ADIPOSO EM CORPO VERTEBRAL EM DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: IANA MIZUMUKAI ARAÚJO; CARLOS ERNESTO GARRIDO SALMON; MARCELO HENRIQU NOGUEIRA BARBOSA; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQU DE PAULA
Instituição: FMRP-USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/09527-9
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO. Existe importante papel interativo entre os tecidos ósseo e adiposo na regulação do metabolismo energético e mineral. Inclusive, células tronco da medula óssea dão origem tanto a osteoblastos quanto a adipócitos. Entender a interrelação entre tecido adiposo e ósseo é fundamental para a compreensão do processo de desenvolvimento e manutenção da massa óssea. Embora estudos prévios indiquem que o diabetes mellitus tipo 2 (DM2) não afete a massa óssea, mais recentemente verificou-se que pacientes com DM2 apresentam maior risco de fraturas. Na literatura, não existem dados sobre a adiposidade óssea no DM2.
OBJETIVOS. Avaliar alterações bioquímicas e alterações qualitativas e quantitativas do tecido ósseo de pacientes com DM2 e comparar estes dados com os obtidos em um grupo controle (C).
METODOLOGIA. Um grupo foi formado por 13 pacientes com DM2 há pelo menos 5 anos (7 M e 6 F) e um grupo controle (6 M e 6 F) pareado por sexo, peso e idade. Foram realizados exames bioquímicos, densitometria óssea (L1-L4, fêmur proximal, rádio e corpo total) e ressonância magnética (RNM) de coluna lombar com espectroscopia em L3.
RESULTADOS. Não houve diferença entre os grupos quanto a idade (DM2=50,5 ± 9,8 vs C=43,8 ± 15,6 anos), peso e IMC (DM2= 35,3 ± 7,72 vs C= 29 ± 2,8 kg/m2). A hemoglobina glicada (DM2= 10,6±2,7 vs C=5,6±0,5; p=0,0019) e glicose plasmática (DM2= 159±77,6 vs C=88,7±5,14; p=0,0092) foram maiores no grupo DM2. Não houve diferença entre os grupos quanto a valores de cálcio, fósforo, creatinina, TGO, TGP, IGF-I e PTH. Os dois grupos apresentaram valores similares de DMO (p.ex. L1-L4: DM2= 1,03±0,12 vs C=1,04±0,15; quadril total: DM2= 1,04±0,16, C= 1,00±0,10 g/cm2). A espectroscopia por RNM mostrou que o conteúdo de tecido adiposo em L3 também foi semelhante entre os grupos (DM2= 60±11,6 vs C= 54,5±25 gordura/H2O). Não houve correlação entre Peso e DMO de coluna e quadril em ambos os grupos. Houve correlação positiva entre DMO do quadril e concentração sérica de IGF-I no grupo DM2 (r=0,73; p=0,04).
CONCLUSÃO. Nossos resultados sugerem que indivíduos diabéticos e controles pareados por peso, idade e IMC apresentam massa óssea semelhante. Ao contrário de outras condições (p.ex., anorexia nervosa e senescência) em que existe aumento de tecido adiposo ósseo, não observamos acúmulo de adiposidade em osso trabecular no DM2. Nossos dados sugerem que o aumento de tecido adiposo em coluna lombar não é um fator de surgimento de fragilidade óssea no DM2.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-100 - CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES NO PRÉ-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: SUAMY SALES BARBOSA; KAHULA CAMARA COSTA; CAROLINE MEDEIROS MACHADO; CÉLIA REGINA BARBOSA DE ARAÚJO
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada um problema emergente de saúde pública no Brasil e no mundo. Atualmente existem inúmeros tratamentos para a perda de peso, incluindo dietas, medicamentos e psicoterapias. Entre as opções terapêuticas, a cirurgia bariátrica é um recurso consistente em casos de obesidade grave com falha de tratamento clínico, proporcionando aos pacientes melhora de comorbidades e redução nos índices de mortalidade. As indicações incluem IMC acima de 40 kg/m2 ou 35 kg/m2 na presença de doenças associadas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização antropométrica, do estilo de vida e de comorbidades de pacientes em tratamento pré-operatório de cirurgia bariátrica.
METODOLOGIA
Estudo do tipo retrospectivo, de caráter descritivo, no qual foram utilizadas as informações das fichas de atendimento nutricional de pacientes atendidos ambulatorialmente no grupo de preparo para cirurgia bariátrica em um hospital universitário, durante o período de janeiro de 2011 a abril de 2013. Para a avaliação antropométrica, foram utilizados os dados de peso e altura. Também foram coletadas informações sobre estilo de vida, comorbidades e tentativas anteriores de perda de peso.
RESULTADOS
Fizeram parte da pesquisa 66 indivíduos, sendo 77,3% do sexo feminino (n = 51), com idade média de 39,3 ± 10,6 anos. A maioria dos indivíduos avaliados, 65,7% (n = 23) cursaram até o ensino médio ou superior. Quanto ao estilo de vida, 7,6% (n = 5) afirmaram ser ex-tabagistas e apenas 22,7% (n = 15) dos pacientes praticavam atividade física regularmente. Foi identificado que 62% (n = 41) apresentavam uma ou mais das seguintes comorbidades: Diabetes Mellitus, dislipidemia, cardiopatia e hipertensão, sendo a última mais prevalente, atingindo 54,5% (n = 36) da amostra. O peso médio dos indivíduos foi de 123,8 ± 27,7 kg, correspondendo a um IMC médio de 46,5 ± 10,2 kg/m2. Foram identificados 9,1% dos pacientes (n = 6) com obesidade grau 1; 12,1% (n = 8), grau 2 e 78,8% (n = 52), grau 3. Quanto às tentativas anteriores de perda de peso, 68,6% (n = 24) afirmaram ter utilizado medicamento específico e 82,9% (n = 29) já procuraram auxílio de um nutricionista.
CONCLUSÃO
Pode ser observado que os pacientes candidatos à cirurgia bariátrica apresentavam os critérios de indicação para o tratamento cirúrgico. A maioria dos pacientes não praticavam atividade física regular e já haviam realizado tratamento clínico nutricional anteriormente e não obteve sucesso, levando-os ao tratamento cirúrgico.

PS-13-101 - SÍNDROME METABÓLICA E AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Autores: ROSA SÁ OLIVEIRA NETA; KAHULA CAMARA COSTA; KARINE C. MAURÍCIO SENA EVANGELIST; ANA SUELY ANDRADE; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; FRANCISCA URBANO ARAÚJO; MANUELA SILVIA MEDEIROS; RICARDO FERNANDO ARRAIS; SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade na infância é um dos principais problemas de saúde pública na atualidade, não somente pela possibilidade de manutenção dessa condição até a vida adulta como também por aumentar o risco para o surgimento precoce das complicações metabólicas associadas, entre elas a síndrome metabólica (SM). Vários fatores estão relacionados na gênese da SM: predisposição genética, inatividade física, alimentação inadequada, estado pró-inflamatório e alterações hormonais. Nessa fase, é comum uma alimentação tipo "FastFood", caracterizada como pobre em frutas, verduras e produtos lácteos e ricas em carboidratos simples, gordura e sal.
OBJETIVOS
Descrever o consumo médio de energia, macronutrientes, gorduras saturadas e insaturadas, colesterol e fibras por crianças e adolescentes com SM.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com crianças e adolescentes de 5 a 18 anos entre junho de 2012 e abril de 2013. O estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, sob parecer Nº 38958. Aplicou-se um questionário para a coleta de dados antropométricos,clínicos e de exames bioquímicos.O critério diagnóstico da SM foi segundo International Diabetes Federation (2007).Os dados sobre o consumo alimentar foram obtidos por meio de dois recordatórios de 24 horas,em diferentes períodos.Utilizou-se as recomendações da DRI´s para a avaliação do conteúdo energético,macronutrientes e fibras (IOM, 2002). Para avaliar o consumo de gorduras saturadas, insaturadas e colesterol foram utilizadas as recomendações de Williams et al (2002).
RESULTADOS
Dos 89 pacientes, 65,2% eram do sexo feminino com média de idade de 10,3±3,0 anos. A ingestão média de energia foi (1853±548Kcal) e 21,8% relataram ingestão energética excessiva e 4,5% insuficiente. Observou-se uma ingestão média adequada para as proteínas (13,17±2,73%), carboidratos (63,55±6,59%) e lipídeos (23,28±5,46%). O consumo médio dos ácidos graxos saturados (AGS) foi (7,34±2,14%), ácidos graxos monoinsaturados (AGM) de (6,59±1,83%), ácidos graxos poliinsaturados de (6,05±2,49%), colesterol (204,58±123,84mg) e de fibras (23,10±12,89g). Não houve diferenças significativas do consumo alimentar e dietético entre as faixas etárias.
CONCLUSÃO
A ingestão média de energia, macronutrientes, AGS e colesterol ficaram dentro das recomendações e abaixo para as fibras e AGP.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-102 - SUPLEMENTOS ALIMENTARES E INGESTÃO PROTEICA EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA, ASSISTIDOS EM NÍVEL AMBULATORIAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO, SERGIPE

Autores: KIRIAQUE BARRA FERREIRA BARBOS; CAROLINE TRINDADE DA SILVA; THAMIRES FERNANDA SILVA VASCONCEL; AMANDA CONCEIÇÃO SANTOS; ROBERTA AYTALA NASCIMENTO SANT; FABIANA MELO SOARES; EPIFÂNIO FEITOSA DA SILVA NETO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A necessidade de uma intervenção mais eficaz no manejo clínico de obesos graves tem desencadeado um aumento na indicação das cirurgias bariátricas. No entanto, o aumento no número de cirurgias bariátricas, tem intensificado a preocupação sobre os seus efeitos em longo prazo, principalmente em relação às alterações dietéticas e nutricionais provocadas no paciente, a exemplo da deficiência proteica. São apontadas como causas desta complicação a não adesão do paciente às recomendações dietéticas no pós-operatório, assim como a intolerância a alimentos ricos em proteína, a exemplo da carne. As consequências vão desde um aumento da perda de massa muscular até uma possível recuperação do peso. A deficiência proteica também pode estar associada ao uso incorreto de suplementos.
OBJETIVOS
Avaliar a ingestão dietética de proteína associada à adequação da suplementação proteica em pacientes em tratamento pós-operatório de cirurgia bariátrica assistidos em nível ambulatorial.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal com amostragem por livre demanda, composta por 31 pacientes, sendo 74,2% mulheres. A análise dietética foi realizada por meio de Recordatório de 24 Horas. A utilização de suplementação foi avaliada por meio de questionário elaborado a partir de estudos prévios 4. Em razão da distribuição e tamanho amostral foram selecionados testes não paramétricos: W-Wilcoxon, U-Mann-Whitney e χ2-Qui-Quadrado. Considerou-se o nível de 5% de significância estatística.
RESULTADOS
Observou-se 96,8% de inadequação dietética de proteína. Apenas 25,8% utilizavam, regularmente, a suplementação proteica, 32,3% dos pacientes relatavam aceitação ruim do suplemento proteico, sendo que 80% atribuíram a rejeição ao sabor/odor desagradáveis do produto. Cabe ainda destacar que a presença de intolerância a carne ocorreu em 34,5% dos pacientes estudados, aumentando para 50% dentre aqueles que faziam uso regular da suplementação. Não houve diferença significativa para nenhuma das variáveis antropométricas e de ingestão dietética segundo o uso regular da suplementação.
CONCLUSÃO
O estudo revelou que os pacientes em pós-operatório de cirurgia bariátrica possuíam grandes riscos para deficiência proteica visto que mesmo diante do predomínio da inadequação dietética de proteína, apenas uma pequena parcela aderia ao uso regular da suplementação.

PS-13-103 - INTOLERÂNCIA ALIMENTAR EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA NUM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO NORDESTE DO BRASIL

Autores: KIRIAQUE BARRA FERREIRA BARBOS; THAMIRES FERNANDA SILVA VASCONCEL; CAROLINE TRINDADE SILVA; AMANDA DA CONCEIÇÃO SANTOS; ROBERTA AYTALA NASCIMENTO SANT; FABIANA MELO SOARES; EPIFÂNIO FEITOSA DA SILVA NETO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A cirurgia bariátrica tem como princípio básico levar o paciente a uma perda ponderal induzida associada a uma manutenção em longo prazo, melhora das comorbidades e aperfeiçoamento da qualidade de vida. Contudo, algumas complicações comumente encontradas podem comprometer a recuperação do paciente, a exemplo da intolerância alimentar, manifestada através de sintomas gastrointestinais como a diarreia e vômito. Sendo assim é importante o desenvolvimento de estudos a fim de conhecer os alimentos responsáveis por desencadear a intolerância alimentar, quais mecanismos envolvidos e a sua interferência na perda ponderal e qualidade de vida destes pacientes.
OBJETIVOS
Investigar a presença de intolerância alimentar no tratamento pós-operatório tardio de pacientes assistidos em nível ambulatorial num Hospital Universitário no nordeste do Brasil.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal com amostragem por livre demanda, composta por 31 pacientes. Coletou-se dados nos prontuários do serviço ambulatorial, além da aplicação de questionário semi-estruturado adaptado de estudos prévios. Foram utilizados testes estatísticos não paramétricos: U-Mann-Whitney, W-Wilcoxon e χ2-Qui-Quadrado. Foi considerado o nível de significância estatística de 5%. Para as análises estatísticas utilizou-se o software SPSS versão 2.0.
RESULTADOS
Dos 31 pacientes analisados, 77,4% apresentaram intolerância alimentar, 74,2% eram do gênero feminino e 64,5% estavam entre a faixa etária de 40 a 60 anos. 71% da amostra considerou a qualidade da própria alimentação como excelente/boa e 87,1% afirmou realizar mais de 3 refeições diárias. O cuscuz (51,6%), a carne vermelha (32,3%) e a farinha de mandioca (32,3%) foram os alimentos mais intolerados. Já os sintomas mais relatados foram regurgitação (61,3%) e vômito (25,8%).
CONCLUSÃO
A cirurgia bariátrica acarretou intolerância alimentar na maioria dos pacientes, destacando a importância de um adequado acompanhamento nutricional a fim de garantir a melhoria da qualidade de vida dessa população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-104 - ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM PÓS OPERATÓRIO DE BALÃO INTRAGÁSTRICO NUMA CLÍNICA NA CIDADE DE LONDRINA - PR

Autores: ANNE KAMILLA S. MOLINA ALMEIDA; CAMILA CAROLINE SILVA ; DÂMARIS BALDASSARR CORTÊZ; LAUDICÉIA SOARES URBANO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA - UNIFIL
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O avanço da obesidade e das doenças associadas a ela é cada vez mais comum, conforme dados Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, no Brasil 50,1% dos homens adultos e 48,% das mulheres já estão classificados com sobrepeso. A colocação do Balão Intragástrico (BIG) é um tratamento auxiliar para obesidade, procedimento não cirúrgico. É indicado para pacientes com obesidade mórbida (Índice de Massa Corporal > 40kg/m2) que apresentam contra indicações ou se recusem ao procedimento da cirurgia bariátrica.
OBJETIVOS
Analisar se houve mudança no estilo de vida e hábito alimentar após a colocação do BIG.
METODOLOGIA
Pesquisa qualitativa exploratória, com pacientes de uma clínica na cidade de Londrina/PR. Foram selecionados pacientes que colocaram o BIG entre 2002 a 2012 e completaram o ciclo de 6 meses. Após contato telefônico, os participantes responderam o formulário com dados do acompanhamento do peso pré e pós procedimento, dados sobre hábito alimentar através de um questionário de frequência alimentar (QFA) adaptado de Slater et al., (2003) e informações sobre estilo vida. Para classificação do estado nutricional foi realizada avaliação antropométrica, com coleta de peso e altura, para posterior cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição a qual pertencem as pesquisadoras e todos os pacientes assinaram um TCLE.
RESULTADOS
Foram selecionados 12 (doze) pacientes que realizaram o procedimento, para comparar o estado nutricional, foram excluídos três pacientes que fizeram redução de estômago após a retirada do BIG. Observou-se que todos alcançaram o objetivo mínimo de perda de peso (10%), porém apenas 50% sentiram-se satisfeitos com a perda de peso e o restante relatou arrepender-se do procedimento. Desses, apenas 11% (n.9) dos pacientes foram classificados como eutróficos. Já 58,3% (n.7) praticavam algum exercício, principalmente a caminhada. Em relação ao hábito alimentar todos os pacientes (n.12), apresentaram baixo consumo de frutas, verduras e legumes, um consumo excessivo de alimentos com alta densidade calórica como: açúcar e gordura, refrigerantes, doces, guloseimas e frituras, assim como baixa ingestão hidríca, como consequência apresentaram hábito intestinal inadequado.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o procedimento não produz efeito se os hábitos alimentares e de vida não forem adequados. Pode-se afirmar que a base para ter saúde e qualidade de vida é a alimentação com orientação nutricional.

PS-13-105 - NÍVEIS REDUZIDOS DE CAROTENOIDES PLASMÁTICOS ESTÃO RELACIONADOS A MAIORES PESO E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM MULHERES OBESAS

Autores: LIDIANA CAMARGO TALON; CLAUDIA LOPES OLIVEIRA; DAMIANA TORTORELO PIERINI; VANIA SANTOS NUNES; CAMILA RENATA CORRÊA
Instituição: UNESP/BOTUCATU
Ag.Financiadora: CNPQ; FAPESP | Nr. Processo: 2011/08373-5
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade está associada com o aumento do risco de mortalidade e redução na expectativa de vida, principalmente por apresentar diversas comorbidades, como diabetes melitos tipo II, dislipidemias, resistência à insulina e hipertensão arterial sistêmica. Muitas dessas complicações são atribuídas à deficiência na ingestão de antioxidantes, que favorece o estresse oxidativo. A literatura relata que obesos possuem uma deficiência no consumo de alimentos ricos em antioxidantes, apresentando níveis séricos baixos. Os carotenoides são uma das principais fontes de antioxidantes e são consumidos dieteticamente, oriundos de frutas e vegetais e sua diminuição pode estar relacionada às comorbidades que envolvem indivíduos obesos.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi correlacionar parâmetros antropométricos e níveis de carotenoides plasmáticos em mulheres obesas.
METODOLOGIA
Tratou-se de estudo prospectivo com 65 mulheres obesas (18 a 50 anos), atendidas em ambulatórios da Faculdade de Medicina de Botucatu/UNESP, em 2012 e um grupo controle composto por 36 mulheres eutróficas. Foram realizadas avaliação antropométrica das participantes e coleta de sangue para análises de carotenoides plasmáticos. Os carotenoides foram analisados por HPLC (cromatografia líquida de alta eficiência). Foram excluídas mulheres que tomavam estatina, tabagistas, que faziam uso de suplementos vitamínicos e com ingestão alcoólica ≥ 60g/dia. Foi realizado o Teste T de Student e a Correlação de Pearson para análise estatística dos dados.
RESULTADOS
Houve correlação inversa entre peso e criptoxantina (- 0,33), α-caroteno (- 0,34), e β-caroteno (- 0,33); entre IMC e criptoxantina (- 0,31), α-caroteno (- 0,33), e β-caroteno (- 0,32) e também entre CA e criptoxantina (- 0,31), α-caroteno (- 0,36) e β-caroteno (- 0,32). Foi observada diferença entre os grupos controle e obesas nas seguintes variáveis: idade, peso, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA), criptoxantina, α-caroteno, β-caroteno.
CONCLUSÃO
Conclui-se, com esse trabalho, que os carotenoides plasmáticos estão inversamente relacionados com peso, IMC e CA em mulheres obesas, atendidas em ambulatórios da Faculdade de Medicina de Botucatu/UNESP.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-106 - EFEITO EXPERIMENTAL DO ÓLEO DE COCO NO GANHO DE PESO E LIPÍDEOS CORPORAIS

Autores: LÍLIAN GONÇALVES TEIXEIRA; LIDIANI FIGUEIREDO SANTANA; LORRAINE APARECIDA PINTO; KÁTIA WOLFF CORDEIRO; KARINE DE CÁSSIA FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma doença crônica, multifatorial, caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal resultante do desequilíbrio energético prolongado, que pode ser causado pelo excesso de consumo de calorias e/ou ausência de atividade física. Diversos alimentos têm sido descritos como tendo propriedades emagrecedoras, dentre eles o óleo de coco, que vem sendo divulgado na mídia como um meio de perda de peso rápida e "natural". No entanto, na análise da composição do óleo de coco verificamos que 100g desse óleo contém 100g de lipídios, sendo 86,5g de gordura saturada, e seu consumo exagerado é um fator preponderante no desenvolvimento das doenças cardiovasculares. Essas vem aumentando dramaticamente, sendo mais elevado entre as mulheres, representando, segundo o Ministério da Saúde, 53% das mortes.
OBJETIVOS
O estudo teve por objetivos avaliar a alteração de peso corporal e dos níveis de lipídios corporais de ratos tratados com óleo de coco.
METODOLOGIA
Foram utilizados ratos Wistar com peso inicial de 150 a 200 gramas, divididos em quatro grupos (n=8), que receberam os respectivos tratamentos por gavagem (via oral); O primeiro correspondeu ao controle negativo onde foi administrado salina, o segundo, terceiro e quarto grupos corresponderam, respectivamente: óleo de soja, gordura de porco e óleo de coco. Os animais foram acondicionados em gaiolas metabólicas, para verificar a alteração de peso corporal, assim como o consumo de ração e água. Após 21 dias foram anestesiados e eutanasiados, e em seguida, foi determinada a massa corpórea gorda dos diferentes grupos.
RESULTADOS
No estudo foi possível observar que não houve diferença significante no consumo alimentar (p=0,807), no coeficiente de eficiência alimentar (0,246), no percentual de lipídeos corporal (p = 0,276) e nas fezes (p = 0,663). No entanto, verificou-se diferença estatisticamente significante no ganho de peso (p = 0,029) entre o grupo de óleo de soja e óleo de coco, tendo os animais do grupo óleo de coco um menor ganho de peso.
CONCLUSÃO
O consumo do óleo de coco associado a uma alimentação equilibrada permitiu um menor ganho de peso, mas não apresentou outras diferenças que leve a considerar que o mesmo seja efetivo no tratamento de obesidade, o que pode estar relacionado ao tempo do estudo. Assim, outros trabalhos devem ser realizados com objetivo de avaliar o benefício do consumo do óleo de coco na redução do peso e seus mecanismos de ação, especialmente em pessoas com predisposição a doenças cardiovasculares.

PS-13-107 - ADESÃO DE CARDIOPATAS OBESOS À TERAPIA MULTIDISCIPLINAR PARA PERDA DE PESO

Autores: LIS PROENÇA VIEIRA; CAMILA DE JESUS PIVA; PATRÍCIA HELEN RONDÓ
Instituição: INSTITUTO DO CORAÇÃO (INCOR) HCFMUSP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O tratamento de pacientes obesos tem sido um desafio para as equipes de saúde e como fatores emocionais podem dificultar o controle de peso, acredita-se que intervenções multidisciplinares propiciem resultados mais satisfatórios.
OBJETIVOS
Verificar a adesão de cardiopatas obesos atendidos num grupo multidisciplinar para perda de peso.
METODOLOGIA
Durante 1 mês, foram acompanhados 35 obesos em tratamento de doença cardiovascular (60% mulheres, 51% idosos), que passaram em consulta nutricional e foram encaminhados para o grupo multidisciplinar. Foram 5 grupos, conduzidos por um nutricionista e um psicólogo. Utilizou-se uma escala de 0 a 5 para conhecer o quanto os pacientes estavam implicados no tratamento para perda de peso. Cada grupo passou por 2 encontros com intervalo de 1 semana. No 1º encontro, os pacientes participaram de uma dinâmica de montagem de um dia alimentar com uso de réplicas de alimento, seguida de discussão coletiva. Foi solicitado o registro de um dia alimentar de livre escolha, que foi corrigido e discutido no 2º encontro. Foi verificada a adesão com base no desempenho dos pacientes na dinâmica de grupo e registro alimentar.
RESULTADOS
Todos consideraram importante tratar a obesidade e acreditaram que o grupo multidisciplinar traria informações adicionais; 83% negaram dúvidas com relação à dieta, 57% atribuíram descontrole da obesidade a fatores emocionais e 14% atribuiu nota máxima para sua adesão à dieta.
As principais dúvidas que surgiram foram vinculadas às porções diárias do grupo "Arroz, pão, massa, batata, mandioca", suas substituições e composição dos lanches. Observou-se na dinâmica de grupo: grande volume de alimentos nas refeições principais e acúmulo de frutas numa mesma refeição. O 2º encontro contou com 22 pacientes. Os erros iniciais não se repetiram, mas surgiram outros no registro alimentar: deficiência de leite e derivados (68%), excesso de açúcar e doces (55%), utilização de laticínios integrais (45%), fracionamento inadequado (32%), deficiência de leguminosas (18%) e sinais característicos de compulsão alimentar (14%).
CONCLUSÃO
Apesar da maioria afirmar clareza em relação à dieta, constatou-se dúvidas e erros alimentares. O aparecimento de inadequações alimentares não reveladas inicialmente pode indicar adesão aos pontos discutidos previamente em detrimento de outros igualmente importantes. Como são inúmeras as informações a serem absorvidas, há necessidade de acompanhamento desses pacientes para incorporação gradual das mudanças dietéticas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-108 - ADESÃO À DIETA DE CARDIOPATAS DIABÉTICOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO MULTIPROFISSIONAL PARA CONTROLE DO DIABETES

Autores: LIS PROENÇA VIEIRA; NARA LETÍCIA DE OLIVEIRA; PATRÍCIA HELEN RONDÓ
Instituição: INSTITUTO DO CORAÇÃO (INCOR) HCFMUSP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Vários fatores podem contribuir para o mau controle do diabetes melito (DM), como estresse, medicação e alimentação, de modo que o atendimento multiprofissional pode atender melhor as necessidades de cada paciente.
OBJETIVOS
Verificar a adesão à dieta de cardiopatas diabéticos atendidos num grupo multiprofissional de diabetes.
METODOLOGIA
Durante 1 mês, foram acompanhados 33 diabéticos em tratamento de doença cardiovascular (51,5% homens, 58% idosos), que passaram em consulta nutricional e foram encaminhados para o grupo multiprofissional de diabetes. Foram 5 grupos, conduzidos por um nutricionista, um psicólogo e um enfermeiro. Utilizou-se uma escala de 0 a 5 para conhecer o quanto os pacientes estavam implicados no tratamento do DM. Cada grupo passou por 2 encontros com intervalo de 10 dias. No 1º encontro, os pacientes participaram de uma dinâmica de montagem de um dia alimentar com uso de réplicas de alimento, seguida de discussão coletiva. Foi solicitado o registro de um dia alimentar de livre escolha, que foi corrigido e discutido no 2º encontro. Foi verificada a adesão com base na observação dos pacientes na dinâmica de grupo e registro alimentar.
RESULTADOS
Todos consideraram importante o tratamento e acreditaram que o grupo multiprofissional traria informações adicionais; 76% afirmaram que a dieta influi fortemente no controle do DM, 94% negaram dúvidas com relação à dieta, 55% atribuíram descontrole do DM a fatores emocionais e 30% atribuiram nota máxima para sua adesão à dieta.
As principais dúvidas que surgiram foram sobre as porções diárias do grupo "Arroz, pão, massa, batata, mandioca", suas substituições, composição dos lanches, substituição do jantar por uma refeição saudável e mitos alimentares. Observou-se na dinâmica de grupo: consumo insuficiente de leite e derivados, ausência de fonte proteica na refeição principal, acúmulo de frutas em uma refeição e fracionamento inadequado. Na correção do registro alimentar, observou-se recorrência dos erros alimentares e novas inadequações como uso de laticínios integrais, deficiência de frutas, excesso ou falta de leguminosas e consumo inapropriado de açúcar.
CONCLUSÃO
Ao contrário da percepção dos próprios pacientes, observou-se várias dúvidas e erros alimentares, cuja recorrência demonstra certa resistência ou dificuldade em promover mudanças alimentares. Diante das limitações ao colocar em prática os conhecimentos teóricos, há necessidade de acompanhamento desses pacientes para incorporação gradual das recomendações dietéticas.

PS-13-109 - INFLUÊNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL NA QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES COM DIABETES MELLITUS

Autores: LÍVIA APARECIDA LIMA; ANA FLÁVIA PEREIRA BATAGINI; VIRGÍNIA RESENDE WEFFORT; MARIA FÁTIMA BORGES
Instituição: INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O diabetes necessita de controle diário e consciência do paciente em relação ao diagnóstico, tendo o mesmo que compreender sua responsabilidade no tratamento para se evitar hospitalização e complicações.
OBJETIVOS
Este estudo descreveu o estado nutricional e a qualidade de vida de adolescentes com diabetes mellitus tipo 1 em acompanhamento ambulatorial.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo observacional do tipo inquérito transversal realizado com 41 adolescentes de 13 a 18 anos, regularmente atendidos no Ambulatório de Endocrinologia Pediátrica do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (HC-UFTM) e seus cuidadores. A qualidade de vida foi medida através do questionário genérico sobre qualidade de vida pediátrica (PedsQL 4.0) e os dados sociodemográficos e clínicos coletados por meio de consulta aos prontuários.
RESULTADOS
Ao analisar os escores de QV desses pacientes e de seus cuidadores, observou-se maiores escores em todos os domínios do PedsQL 4.0 para o relato dos pacientes em relação ao relato dos cuidadores. No estudo, os principais fatores pesquisados que influenciaram na qualidade de vida dos pacientes com DM1 foram: acompanhamento nutricional e atividade física. Sabe-se que a maioria dos adolescentes com DM1 tem dificuldades de realizar o controle domiciliar do diabetes e estas, estão relacionadas aos recursos disponíveis e falta de informações.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstraram a importância da medida da QV no tratamento do diabetes, bem como a importância do atendimento pela equipe multiprofissional, pois se a doença for bem controlada o paciente terá um cotidiano normal, sem complicações decorrentes da doença não gerando sofrimentos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-110 - EFEITO DA BATATA YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIA) SOBRE OS PARÂMETROS GLICÊMICOS DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

Autores: MÁRCIA REIS FELIPE; ANA PAULA BIANCHI; ERNA BEATRIZ ESPINDOLA; PRICILA SEDREZ MALAQUIAS
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
Ag.Financiadora: PROBIC/UNIVALI | Nr. Processo: 2695
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A batata yacon (Smallanthus sonchifolia) vem sendo utilizada empiricamente para auxiliar na redução da resistência insulínica bem como no tratamento de diabetes mellitus. O número de indivíduos diabéticos está aumentando devido ao envelhecimento populacional, à maior urbanização, à crescente prevalência de obesidade e ao sedentarismo.
OBJETIVOS
Este estudo teve por objetivo avaliar o efeito da batata yacon sobre os parâmetros glicêmicos de idosos de uma instituição asilar do município de Itajaí/Santa Catarina.
METODOLOGIA
Foram utilizadas 24 g de batata yacon, equivalente a 7,7g de frutooligossacarídeos, distribuídos uma vez ao dia a cada participante, sendo 12 idosos do Grupo I (diabéticos e resistentes à Insulina) e 11 idosos do Grupo II (sem resistência à insulina e sem diabetes mellitus). Para determinação do controle glicêmico, foram realizados exames laboratoriais de hemoglobina glicada, frutosamina, glicemia e insulina de jejum antes e após 5 semanas de intervenção com batata yacon liquidificada e adicionada ao suco de frutas consumido rotineiramente no periodo da manhã.
RESULTADOS
O resultado de hemoglobina glicada foi significativamente menor nos dois grupos, a frutosamina apresentou aumento significativo apenas no Grupo II, enquanto as concentrações de glicemia e insulina de jejum permaneceram semelhantes nos dois momentos do estudo. As medidas antropométricas não sofreram alterações em ambos os grupos.
CONCLUSÃO
A batata yacon diminuiu as concentrações de hemoglobina glicada no sangue, no entanto este resultado foi conflitante com os valores de frutosamina e glicemia de jejum. Sugere-se que sejam desenvolvidas novas pesquisas para estudar a influência do consumo de batata yacon nos parâmetros glicêmicos de idosos.

PS-13-111 - INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Autores: MARIELLY SILVESTRE QUINHONES
Instituição: UNIGRAN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Introdução: A síndrome metabólica é uma entidade clínica, complexa, dada pela presença de anormalidades metabólicas associadas, obesidade abdominal, intolerância à glicose, hipertensão arterial e dislipidemias.
OBJETIVOS
Objetivo: Analisar a eficiência da intervenção nutricional no tratamento da síndrome metabólica.
METODOLOGIA
Materiais e Métodos: O estudo foi quantitativo do tipo descritivo realizado em uma instituição de ensino superior, com 21 funcionários do setor de serviços gerais, que apresentavam diagnóstico de síndrome metabólica. A coleta de dados foi feita após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, sendo que foi realizado avaliação antropométrica, parâmetros bioquímicos e avaliação do consumo alimentar antes e após a intervenção nutricional. Os participantes participaram de oficinas para promover a alimentação saudável incentivando a mudança de hábito alimentar. Após a intervenção nutricional os participantes foram novamente avaliados.
RESULTADOS
Resultados e Discussão: Observou-se na avaliação antropométrica, por meio de média ± desvio-padrão as variáveis de peso estabelecidas em kg, 77,54±11,87 antes e 76,73±11,79 depois, CC (circunferência de cintura) em cm 98,38±8,76 antes e 97,97±8,84 depois, % de Gordura 39,57±4,42 antes e 38,46±5,24 depois e o IMC em (Kg/m²) 30,95±3,90 antes e 30,57±3,78 depois a intervenção. Foram diagnosticados com risco cardíaco 92,31% das mulheres e 33,33% dos homens. Os níveis de colesterol total e LDL se mostraram menores em relação à pesquisa anterior, 7,69% (n=1) das mulheres apresentavam resistência a insulina. A prevalência de SM foi de 69,23% mulheres e 66,67% homens. O comportamento alimentar foi avaliado antes e depois da intervenção, pode-se observar que antes da intervenção 62,5% realizavam mais ou quatro refeições diárias e que depois da intervenção 81,25% dos participantes estavam fracionando suas refeições.
CONCLUSÃO
Considerações finais: Contudo, a intervenção nutricional tem grande importância no tratamento de síndrome metabólica, pois foi possível evidenciar alterações positivas na avaliação antropométrica e no consumo alimentar. O nutricionista é o profissional habilitado a promover novos hábitos relacionados à alimentação contribuindo na qualidade de vida da população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-112 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE CRANIOFARINGIOMA

Autores: MÔNICA CRISTINA NOGUEIRA; ALFREDO SÉRGIO BERBEL JÚNIOR; MARGARET CASTRO; CARLA BARBOSA NONINO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/18778-5
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Craniofaringioma (CF) é um tumor intracraniano derivado de uma malformação do tecido embrionário, localizado próximo ao quiasma ótico, glândula pituitária e hipotálamo. Lesões hipotalâmicas ou de estruturas cerebrais vizinhas pelo tumor e/ou seu tratamento são possíveis fatores patogênicos da obesidade presente em cerca de 50% pacientes. Estas lesões podem levar a alterações de hormônios como a insulina, grelina e peptídeo YY (PYY).
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar medidas antropométricas, ingestão alimentar e indicadores bioquímicos e hormonais de pacientes com CF submetidos à cirurgia.
METODOLOGIA
A avaliação nutricional incluiu peso, altura, dobras cutâneas e circunferências, composição corporal por bioimpedância elétrica, consumo alimentar e a avaliação bioquímica e hormonal incluiu glicemia, lipidograma, insulina, grelina e PYY basais e cálculo do índice HOMA-IR.
RESULTADOS
Foram avaliados 37 pacientes (17F, 20M) com CF, sendo formados dois grupos: CF1 composto por 10 crianças e adolescentes (4F, 6M) com idade de 12±4,2anos e CF2 composto por 27 adultos (13F, 14M) com idade de 36±14anos. Foram formados dois grupos controles: controle 1 (C1) composto por 9 crianças e adolescentes (4F,5M) com idade de 14±2,8anos e controle 2 (C2) composto por 23 adultos (14F,9M) com idade de 42±13anos. A frequência de excesso de peso e obesidade no grupo CF1 foi de 90 e 70%, e no CF2 foi de 85,2 e 40,7%, respectivamente. Os pacientes com CF apresentaram menor estatura, porém a maioria das medidas antropométricas não foi diferente dos controles. A ingestão energética foi menor no CF2 comparado ao C2, sem diferença entre o CF1 e C1. Predominantemente, a ingestão de carboidrato e proteína foi menor e a de lipídio maior nos pacientes com CF. A glicemia estava adequada na maioria dos pacientes e controles e a dislipidemia foi mais frequente nos pacientes com CF. Não houve diferença significativa entre os pacientes e controles na insulinemia, índice HOMA-IR e PYY. Quanto à grelina, o grupo CF1 apresentou maior valor, sem diferença entre os grupos de adultos. Com análises baseadas na idade ao diagnóstico, a frequência de excesso de peso, no diagnóstico, foi de 58,4 e 38,5% nos grupos infantil e adulto, respectivamente, e aumentou para 83,3 e 92,4% no atendimento.
CONCLUSÃO
Portanto, o excesso de peso no diagnóstico foi um fator de risco para a obesidade após tratamento e sugere-se possíveis efeitos do tumor e tratamento cirúrgico na patogênese da obesidade nos pacientes com CF. FAPESP/CNPq.

PS-13-113 - ANÁLISE DO PERFIL DISLIPIDÊMICO E INDICADORES DE OBESIDADE CENTRAL EM PORTADORES DE DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA

Autores: PRISCILA GOMES DE MELLO; GLÁUCIA MARIA M. DE OLIVEIRA; GLORIMAR ROSA; ANNIE BELLO; DIULI ALVES CARDOSO
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A Síndrome Coronariana Crônica (SCC) é uma insuficiência coronariana em virtude das sucessivas lesões na parede endotelial. A hipercolestorolemia é uma das principais alterações metabólicas que pode ser agravada com o aumento da gordura visceral e desencadear disfunções metabólicas e reduzir o prognóstico favorável desta população.
OBJETIVOS
Avaliar a correlação entre índices de classificação da obesidade central e a sua correlação com perfil dislipidêmico em pacientes do sexo masculino portadores de SCC numa população.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 80 pacientes do sexo masculino portadores de SCC. Os pacientes realizaram a coleta de sangue e os índices antropométricos que foram mensurados na avaliação ambulatorial peso, altura e medidas das circunferências da cintura, quadril e pescoço com uma fita métrica inelástica. Através das medidas os índices avaliados foram: Circunferência Abdominal (CA), Relação Cintura/ Estatura (RCE), Relação Cintura/Quadril (RCQ), Circunferência do Pescoço (CP), Índice de Conicidade (ICO) e o Índice de Adiposidade Corporal (IAD). A análise estatística foi realizada através do programa SPSS versão 17.0 através da correlação de Pearson e considerados estatisticamente significativos valores de $p< 0,05$.
RESULTADOS
os níveis de triglicerídeos obteve correlação com a CA (r=0,258; p=0,021), RCE (r=0,232; p=0,038) e ICO (r=0,228; p=0,042); o HDL correlação inversa com CA (r=-0,05; p=0,661), CP (-0,036; p=0,753), ICO (r=-0,037; p=0,742) e RCE (r=-0,053; p=0,64); e a HDL/CT correlação inversa com CA (r=-0,033; p=0,774), CP (r=-0,041; p=0,721), IAD (r=0,095; p=0,4), ICO (r=-0,033; p=0,77), RCQ (r=-0,043; p=0,704) e RCE (r=0,08; p=0,481). Não houve correlação significativa com os níveis de colesterol total, LDL e apo lipoproteínas A e B.
CONCLUSÃO
A prevalência de obesidade central no grupo foi determinante para alterações no perfil lipídico quanto ao aumento dos níveis de triglicerídeos, concentrações reduzidas dos níveis de HDL e da proporção de HDL e colesterol total no grupo avaliado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-114 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ADOÇANTES DIETÉTICOS POR PACIENTES DIABÉTICOS EM UM CENTRO CLÍNICO DE BRASÍLIA

Autores: RAQUEL ADJAFRE; CAROLINE ROMEIRO; EVERTON SANTOS
Instituição: UNIEURO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças crônicas não transmissíveis são consideradas a maior causa de morte em todo mundo. Dentre elashá 366 milhões de pessoas portadoras de Diabetes Mellitus em todo o mundo. Tornou-se necessário a substituição parcial ou total da sacarose por produtos alimentares para fins especiais, destacando-se os adoçantes dietéticos que visam atender condições metabólicas e fisiológicas específicas.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi verificar e descrever quais as marcas mais consumidas, os fatores que interferem na escolha, bem como se esse grupo de pacientes tem o hábito de ler o rótulo desses produtos.
METODOLOGIA
Este estudo de corte transversal foi realizado em 2012, após aprovação do Comitê de Ética, em um Centro de Pesquisa Clínica de Brasília. Participaram da amostra 100 pacientes diabéticos tipo II, de ambos os sexos, com idade igual ou maior que 18 anos. Os pacientes que se prontificaram a participar responderam a um instrumento composto por dez perguntas tanto abertas quanto fechadas, de autopreenchimento, adaptadas a partir de estudo realizado por Campos et al (2007). As perguntas abordaram temas como: o consumo de adoçantes dietéticos, as marcas mais usadas, fatores que influenciam a escolha do adoçante dietético e o hábito de leitura dos rótulos de adoçantes dietéticos. Depois de coletados, todos os dados foram tabulados no Excel, sendo analisados por prevalências.
RESULTADOS
Os resultados indicaram que a maioria da amostra (89%) faz o uso de adoçantes dietéticos, tendo como preferência os a base de ciclamato e sacarina (50,5%). Utilizam o produto por orientação médica 53,6% e, a minoria (29,2%) faz a leitura dos rótulos dos adoçantes dietéticos, sendo a substância edulcorante presente no produto a informação mais buscada.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria dos pacientes entrevistados faz o consumo de adoçante dietético, sendo os a base de ciclamato e sacarina os mais preferidos. Estes visam à substância contida nos adoçantes dietéticos, visto que o preço não influencia a compra, e a maioria relatam ter recebido orientação, sendo o médico que mais orientou. Evidenciou-se que uma pequena parcela faz sempre a leitura dos rótulos dos adoçantes dietéticos e acham de fácil entendimento, sendo a substância presente no produto a informação mais buscada.

PS-13-115 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E METABÓLICO DE PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA E DE VOLUNTÁRIOS SAUDÁVEIS

Autores: RAQUEL RICCI; FERNANDA APARECIDA DOMENICI; GABRIELA ESTEVES LEGHI; HENRIQUE SIMÃO TRAD; HÉLIO VANNUCCHI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: SANTANDER
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Esteatose hepática é definida como a infiltração gordurosa no fígado, sendo caracterizada por acúmulo de triglicerídeos nos hepatócitos, estando à oferta excessiva de carboidrato e lipídio associada a essa co-morbidade. A grande preocupação da esteatose é a possibilidade de evolução para as formas irreversíveis como a esteato-hepatite não alcoólica (EHNA) e cirrose, fazendo parte do espectro da doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA). O principal tratamento da DHGNA é a diminuição da incidência de fatores de risco, como por exemplo, a redução de peso corporal.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional e metabólico de pacientes com esteatose hepática e comparar com voluntários saudáveis.
METODOLOGIA
O Grupo Esteatose e o Grupo Controle foram constituídos por 15 voluntários cada, os quais realizaram ultrassonografia (US) de abdome para verificar a infiltração ou não de gordura hepática. Todos os voluntários realizaram avaliação antropométrica (altura, peso e CA), questionário de frequência alimentar para verificar o consumo médio anterior ao exame de US e coleta de sangue para avaliação do perfil lipídico, hepático e glicêmico. Os dados foram analisados utilizando o Teste t de Student, sendo consideradas diferenças significativas entre os grupos quando $p<0,05$.
RESULTADOS
O Grupo Esteatose apresentou aumento significativo ($p<0,05$) de IMC e CA, estando todos os participantes com obesidade grau III da amostra no grupo Esteatose. O Grupo Esteatose compôs-se de 67% obesos (graus I, II e III) e 33% sobrepesos e o Grupo Controle de 33% obesos (graus I e II), 33% sobrepesos e os demais eutróficos e desnutridos (com IMC entre 18 e 18,5). Em ambos os grupos foram observadas semelhanças ($p>0,05$) em perfil lipídico, hepático e glicêmico, assim como na avaliação do consumo alimentar.
CONCLUSÃO
O presente estudo confirma diferenças clínicas entre portadores de esteatose hepática e indivíduos saudáveis. Estudos correlacionam a esteatose com a presença de obesidade e Síndrome Metabólica, tornando-se fatores de risco e agravo à presença da infiltração gordurosa. Esta relação torna-se extremamente importante nos dias atuais, visto o crescente índice de obesidade no mundo, refletido no maior IMC e CA, sendo um problema de saúde relevante no âmbito da nutrição.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-116 - INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA VERIFICAÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS RENAIS CRÔNICAS

Autores: ADOLFO HENRIQUE C DOS SANTOS; LUDIMILA HONÓRIO FERREIRA DE ARA; ENAILE SALVIANO DE CARVALHO; MARCIO EDUARDO DE BARROS; ALLINE CRISTHINE NUNES CERCHIARI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Doenças crônicas como doenças cardiovasculares, câncer, doenças respiratórias e diabetes contribuíram com cerca de 63% de todas as mortes ano de 2008. No Brasil, as informações nacionais disponíveis são inadequadas para um estudo de prevalência de doenças crônicas. Tais Doenças Crônicas Não-Transmissíveis são importantes fatores de risco para doenças como hipertensão podendo levar à uma doença renal crônica (DRC). Outros fatores de risco para DRC incluem obesidade, hipercolesterolemia, e histórico familiar de DRC. Além disso, o risco de desenvolver DRC aumenta com a idade, em grande parte porque os fatores de risco tornar-se mais comum. Alguns destes riscos podem ser mensuradas por indicadores antropométricos e também analisando a bioquímica urinária em campanhas de saúde.
OBJETIVOS
Avaliar os riscos de doenças renais na população em geral, através de indicadores antropométricos e bioquímica urinária.
METODOLOGIA
É um estudo transversal, observacional de base populacional (n=117) realizado em março de 2013 (89 adultos e 28 Idosos). A avaliação antropométrica foi obtida utilizando dados de peso, altura e circunferência da cintura (Cc2). Para verificação da pressão arterial foram utilizados estetoscópios e esfigmomanômetros previamente calibrados e testados, e os resultados qualitativos de urina foram obtidos pelo exame de bioquímica urinária.
RESULTADOS
Com relação à idade dos pacientes observados, a maioria dos idosos apresentou obesidade (39,3%), entre os adultos 49,4% apresentaram sobrepeso, enquanto obesos e eutróficos apresentaram quantidades semelhantes, 23,6% e 24,7%, respectivamente. Constatou-se que entre os homens, 23,3% se encontram em risco muito alto de complicações cardiovasculares, entre as mulheres esse número foi de 59,7%. Ainda com risco elevado a média foi de 25% entre os homens e 15,8% entre as mulheres. Dentre os avaliados, 12 (10,3%) apresentaram pressão arterial aumentada. E 8 (6,8%) indivíduos com alterações na bioquímica urinária, desses exceto um não apresentou os fatores de risco anteriormente mencionados.
CONCLUSÃO
Os dados encontrados sugestivos de doenças renais estavam abaixo da média mundial, mas verificou-se um elevado risco de complicações cardiovasculares segundo a Cc2, o IMC e a aferição de pressão arterial elevados na população em estudo. Assim foi identificado a necessidade da intervenção do profissional de nutrição, bem como da equipe multiprofissional em ações que visem desenvolver atividades de promoção a saúde referente a prevenção de DRC.

PS-13-117 - CONSUMO ALIMENTAR E A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Autores: ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA
Instituição: UESPI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Brasil possui ainda informação escassa sobre o consumo alimentar de sua população. Ainda assim, esses dados permitem traçar um perfil do comportamento alimentar do brasileiro e suas tendências de modificações.O consumo alimentar da população brasileira combina a tradicional dieta à base de arroz e feijão com alimentos com poucos nutrientes e muitas calorias.
O SISVAN destina-se ao diagnóstico descritivo e analítico da situação alimentar e nutricional da população brasileira, conhecendo a natureza e a magnitude dos problemas de nutrição.Apesar da importância do SISVAN ainda não há registros significativos de consumo alimentar de muitos municípios nesse sistema.
OBJETIVOS
Objetivou-se identificar o consumo alimentar de 109 indivíduos, 65 adultos e 44 idosos, que esperavam atendimento em uma Unidade Básica de Saúde de Teresina.
METODOLOGIA
Foi aplicado um questionário para verificar a frequência de consumo dos alimentos ali presente nos 7 dias anteriores à pesquisa, de acordo com o formulário de marcadores de consumo alimentar preconizado pelo SISVAN.
RESULTADOS
O consumo regular de verduras/legumes foi de 23,8% entre os adultos e 30,6% entre os idosos, enquanto que o consumo regular de leite/iogurte entre adultos e idosos ficou em torno de 70%. Para o consumo regular de feijão, a porcentagem foi de 78,4% para adultos e 86,4% para idosos, enquanto que o consumo regular de frutas foi praticamente o mesmo (cerca de 50%) entre esses dois grupos.
Dos alimentos considerados não saudáveis que constam no questionário, biscoito salgado/salgadinho de pacote foram os que atingiram maior porcentagem pra consumo maior que o recomendado, com 37% e 48% para adultos e idosos, respectivamente.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos mostram a necessidade de intervenção e constante monitoramento, como preconiza o SISVAN. O consumo de frutas e verduras entre adultos e idosos ainda é baixo, distante do preconizado para manutenção da saúde. Feijão e leite têm as maiores frequências de consumo, e os alimentos considerados como indicadores de práticas não saudáveis, embora muitas vezes em valores menores ou próximos dos encontrados em outros locais, também demonstra a necessidade de vigilância. A Vigilância Alimentar se faz necessária para monitoramento da situação da população do território. No entanto, a falta de Nutricionista nas Estratégias Saúde da Família dificulta o processo de coleta dos dados necessários ao SISVAN, sobrecarregando os profissionais integrantes das ESF's e inviabilizando o preenchimento dos formulários.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-118 - NUTRICIONISTAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: NECESSIDADE PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DE ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E RISCOS METABÓLICOS

Autores: ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA
Instituição: UESPI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional tem como objetivo identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo. A circunferência da cintura identifica a localização da gordura corporal, já que o padrão de distribuição do tecido adiposo tem relação direta com o risco de morbimortalidade.
OBJETIVOS
Objetivou-se identificar a quantidade de adultos e idosos com alterações nutricionais e riscos metabólicos que esperavam por atendimento em uma unidade básica de saúde (UBS) de Teresina.
METODOLOGIA
Foram verificadas as medidas de peso, altura, e circunferência da cintura de adultos e idosos atendidos na UBS, tanto por medida direta quanto pelas anotações das fichas de atendimento. Foi verificado o IMC de 164 indivíduos, sendo 98 adultos e 66 idosos. Com relação à medida da circunferência da cintura, obteve-se os valores de 134 indivíduos, 78 adultos e 56 idosos.
RESULTADOS
A maioria dos adultos apresentou obesidade (40,8%), seguidos de sobrepeso (33,7%), eutrofia (21,4%) e baixo peso (4%). O excesso de peso entre idosos (IMC> 27) encontrou-se num valor ligeiramente superior à eutrofia, sendo 43,9% e 42,4%, respectivamente. O baixo peso foi constatado em 13,6% dos idosos. Entre os adultos, 88,5% apresentaram valores da circunferência da cintura acima dos parâmetros adequados. Essa percentagem entre os idosos foi de 85,7%.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram números elevados de alterações do estado nutricional e riscos de complicações metabólicas. A inexistência do profissional Nutricionista obrigatório nas Estratégias Saúde da Família colabora para permanência ou aumento desse quadro, uma vez que grande parte da população ali atendida não dispõe de condições financeiras que permitam um acompanhamento com esse profissional fora da rede pública. A indisponibilidade dessa categoria pela atenção básica coloca em risco a saúde e a qualidade de vida da população, pois nenhum outro profissional está habilitado para acompanhamento dietoterápico e educação nutricional.

PS-13-119 - COOCORRÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM ADOLESCENTES

Autores: ALESSANDRA DIAS DE OLIVEIRA ; NAIARA FERRAZ MOREIRA ; GLORIA VALERIA DA VEIGA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CAPES | Nr. Processo: 2339/2011
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Até 80% das doenças cardiovasculares, acidente vascular cerebral, diabetes tipo 2, e 40% dos cânceres, consideradas doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), poderiam ser prevenidas pela eliminação de fatores de risco compartilhados e evitáveis. A ocorrência de tais fatores de forma simultânea já tem sido observada desde a juventude aumentando o risco para DCNTs.
OBJETIVOS
Determinar a frequência de fatores de risco para DCNTs, de forma isolada e simultânea, e verificar a associação com variáveis sociodemográficas entre adolescentes.
METODOLOGIA
Foram analisados os dados da linha de base do Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes (ELANA), realizado em 2010 com 1039 estudantes, com idade entre 13 a 19 anos, do primeiro ano do ensino médio de duas escolas públicas e quatro escolas privadas. Abuso de álcool, uso de tabaco, inatividade física, comportamentos sedentários e inadequação de consumo de frutas e hortaliças e variáveis sociodemográficas (idade, sexo, tipo de escola) foram investigadas pela aplicação de um questionário auto-respondido. O Excesso de peso foi definido utilizando-se os pontos de corte de IMC, específicos para o sexo e idade, segundo critério da OMS. Utilizou-se teste qui-quadrado e a regressão ordinal bruta e ajustada, com estimativa de odds ratio (OR) e intervalos de confiança de 95% (IC95%) para avaliar a associação entre os comportamentos de risco isolados e concomitantes, respectivamente, com as variáveis sócio-demográficas.
RESULTADOS
Verificou-se elevada frequência de comportamento sedentário (68,8%), excesso de peso (26,8%) e baixo consumo de frutas e hortaliças (16,4%). A idade dos adolescentes não se mostrou associada apenas para o consumo inadequado de frutas e hortaliças, assim como o tipo de escola não se associou com o abuso de álcool e comportamento sedentário. Já a variável sociodemográfica sexo, só se mostrou significativamente associada ao abuso de álcool e inatividade física; 46,1% dos adolescentes tinham dois ou mais comportamentos de risco. A chance de coocorrência decresceu à medida que aumentou a idade [OR= 0,81; IC95% = 0,71 – 0,93] e ser aluno de escola pública foi protetor para a ocorrência simultânea dos fatores investigados [OR= 0,74; IC 95%= 0,57 – 0,95].
CONCLUSÃO
A proporção de adolescentes com fatores de risco para DCNTs de forma individual e simultânea foi elevada e com maiores chances de ocorrer entre adolescentes mais jovens e estudantes de escolas privadas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-120 - AVALIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO ENTRE TABAGISMO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL SEGUNDO NÍVEIS DE ESCOLARIDADE

Autores: HANRIETI ROTELLI TEMPONI; ALEXANDRA DIAS MOREIRA; CRIZIAN SAAR GOMES; GUSTAVO VELÁSQUEZ-MELÉN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O excesso de peso e o tabagismo, quando presentes de forma conjunta em um indivíduo, são ainda mais prejudiciais à saúde do que quando presentes de forma isolada. De acordo com estudos, existe associação entre o tabagismo e o índice de massa corporal (IMC) e essa é influenciada por fatores socioeconômicos.
OBJETIVOS
Estimar a associação entre tabagismo e índice de massa corporal e testar essa associação segundo níveis de escolaridade em modelos estratificados segundo sexo na população brasileira.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal desenvolvido utilizando a base de dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e de Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL). A variável dependente foi o IMC, utilizado de forma contínua e a independente de interesse central foi o tabagismo e a potencial modificadora de efeito foi a escolaridade. O processamento dos dados e análises estatísticas foram feitas com o auxílio do programa STATA 12.0, que permite o uso de amostras ponderadas utilizando o módulo survey. O teste de interação foi realizado com as variáveis tabagismo e escolaridade. Os modelos multivariados foram adicionalmente ajustados pela idade e pelas variáveis de estilo de vida (estado civil, atividade física, consumo de bebidas alcoólicas e consumo alimentar).
RESULTADOS
Neste estudo houve associação entre tabagismo e IMC e nível de escolaridade apresentou efeito modificador estatisticamente significativo para ambos os sexos. Entretanto, essa diferença foi mais pronunciada entre homens do que mulheres. Homens fumantes pesados com baixa escolaridade tiveram IMC mais baixo do que quem nunca fumou, enquanto que na alta escolaridade apresentaram IMC mais elevado do que quem nunca fumou. Além disso, homens ex-fumantes com alta escolaridade pesaram mais do que quem nunca fumou, o que não ocorreu na baixa escolaridade. Nas mulheres, fumantes leves tanto na baixa quanto na alta escolaridade pesaram menos do que quem nunca fumou. A diferença na associação entre tabagismo e IMC por nível de escolaridade não foi explicada pelos hábitos de vida.
CONCLUSÃO
Apesar do conhecimento incompleto dos mecanismos que levam às diferenças encontradas no estudo, fumar não deve ser considerado uma forma eficaz de prevenir a obesidade. Apesar do IMC diminuir nos indivíduos tabagistas, sua prevenção também ajuda a prevenir outras doenças, como as cardiovasculares.

PS-13-121 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES SEGUNDO SEXO EM POPULAÇÃO IDOSA DE ÁREA RURAL

Autores: ALEXANDRA DIAS MOREIRA; CRIZIAN SAAR GOMES; MARIANA SANTOS FELISBINO-MENDE; FLAVIA GOMES LATINI; GUSTAVO VELÁSQUEZ-MELÉN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O aumento da expectativa de vida nos últimos anos não necessariamente aponta um envelhecimento saudável. Isso ocorre devido à associação positiva entre idade e o desenvolvimento de várias doenças crônicas, em especial as doenças cardiovasculares, cuja incidência dobra a cada década de vida nos adultos, apesar de serem preveníveis.
OBJETIVOS
Avaliar a ocorrência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em uma população idosa residente em meio rural, segundo o sexo.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 236 indivíduos, com idade entre 60 e 99 anos, residentes em área rural. Os fatores de risco cardiovasculares foram: sobrepeso (IMC ≥ 25 kg/m²), obesidade (IMC ≥ 30 kg/m²), colesterol total ≥ 200 mg/dL, triglicerídeos ≥ 150 mg/dL, colesterol LDL ≥ 160 mg/dL, colesterol HDL ≤ 40 mg/dL para homens e ≤ 50 mg/dL para mulheres, glicemia ≥ 100 mg/dL, pressão arterial sistólica/diastólica > 140/90 mmHg, tabagismo e síndrome metabólica definida de acordo com critérios do NCEP. Razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC 95%), não-ajustadas e ajustadas por idade e escolaridade, foram calculados. As diferenças entre a ocorrência dos fatores de risco segundo o sexo também foi avaliada.
RESULTADOS
A população estudada foi distribuída entre 46,6% de homens e 53,4% de mulheres, sendo a maioria na faixa etária de 60 a 69 anos (52,1%). Observou-se índice de analfabetismo elevado (54,8%). Foram encontradas muitas diferenças siginificativas na ocorrência de fatores de risco cardiovasculares de acordo com o sexo. Os homens demonstraram ter maior frequência de tabagismo e esta relação permaneceu significativa após ajustes, sendo RP= 4,22 (IC 95%: 2,41-7,39) para tabagismo atual e RP= 2,82 (IC 95%: 1,78-4,47) para ex-tabagismo, quando comparados às mulheres. Os outros fatores de risco estudados mostraram um padrão inverso e as mulheres apresentaram um maior risco de obesidade (RP = 3,52; IC 95%: 1,18-10,49), Colesterol LDL aumentado (RP = 2,35, IC 95%: 1,21-4,54) e presença de síndrome metabólica (RP = 2,19, IC 95%: 1,15-4,16), sendo as RPs ajustadas por idade e escolaridade.
CONCLUSÃO
Foi observado que as mulheres são mais vulneráveis à obesidade e dislipidemia e, aliado a outros fatores, à síndrome metabólica, cenário que permanece em idades avançadas. Estes resultados demonstram a necessidade de políticas públicas efetivas na mudança do perfil de saúde dos idosos, a fim de manter a capacidade funcional dos mesmos e diminuir a ocorrência de doenças cardiovasculares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-122 - RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES E ESTADO NUTRICIONAL DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Autores: ALINE LUIZA FÜHR; CAMILA TURECK; KAMILA KUHNEN; AMÉLIA DREYER MACHADO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A transição demográfica, epidemiológica e nutricional em países desenvolvidos e em desenvolvimento tem sido relacionada ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como o diabetes mellitus (DM) e hipertensão arterial (HA). A avaliação do estado nutricional é considerada uma importante prática no diagnóstico de risco para essas doenças, uma vez que medidas corporais aumentadas destacam-se como fatores predisponentes a estas. Da mesma forma, a gordura visceral elevada, representa riscos ao desenvolvimento de agravos à saúde, estando associada a diversas alterações metabólicas.
OBJETIVOS
Realizar o diagnóstico de risco para doenças cardiovasculares e estado nutricional de hipertensos e diabéticos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS).
METODOLOGIA
Trata- se de um estudo descritivo de delineamento transversal, realizado junto a três grupos de hipertensos e diabéticos praticantes de atividade física monitorada. Os dados antropométricos foram coletados no mês de maio de 2012. Para a avaliação do estado nutricional tomou-se o Índice de Massa Corporal e risco para doenças cardiovasculares a Circunferência da Cintura, sendo que o padrão de referência utilizado foi SISVAN (2008). Para a tabulação e tratamento dos dados, utilizou-se o software Excel® versão 2007. Todos os participantes tiveram retorno individualizado dos resultados e encaminhamento quando necessário.
RESULTADOS
O estudo contou com a participação de 199 indivíduos, sendo 71,36% do sexo feminino. Identificou-se sobrepeso em 58,9% dos idosos; nos adultos 33,96% apresentaram sobrepeso e 37,74% obesidade. Observou-se que 89,66% dos idosos e 83,02% dos adultos possuíam risco para doença cardiovascular aumentado, assim como 77,14% dos indivíduos eutróficos. Entre as mulheres, 92,2% apresentaram risco para doenças cardiovasculares, assim como 75,44% dos homens.
CONCLUSÃO
Os achados aqui apresentados são importantes para o embasamento de intervenções necessárias junto a esse público. Ações educativas quanto à adoção de hábitos alimentares saudáveis e incremento na atividade física desta população são exemplos de tais medidas.

PS-13-123 - CONHECENDO AS MULHERES ATENDIDAS EM UM BANCO DE LEITE HUMANO: PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E PRINCIPAIS QUEIXAS

Autores: ANA LUIZA RODRIGUES PELLEGRINELLI; CRISTIANNY MIRANDA SILVA; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O leite materno deve ser o único alimento oferecido ao recém-nascido até o seu sexto mês e, após esse período, deve ser complementado até os dois anos de vida da criança. O Banco de Leite Humano é responsável pelo incentivo ao aleitamento materno e execução de atividades como a coleta e processamento das diversas fases do leite materno. Além de ser um centro de distribuição de leite humano pasteurizado a recém-nascidos que, por ventura, não recebem de suas mães, é também um centro de referência e apoio para as mulheres que estão amamentando.
OBJETIVOS
Descrever o perfil sociodemográfico e as principais queixas e observações que as mulheres realizam ao procurarem pelo atendimento em um Banco de Leite Humano (BLH).
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo com dados secundários referentes às mães atendidas em um BLH entre os anos de 2009 a 2012. Para tal, utilizaram-se os dados contemplados na ficha de atendimento padrão do serviço. Realizou-se análise descritiva dos dados.
RESULTADOS
Foram atendidas 12283 mulheres entre os anos de 2009 a 2012, com 28,14 (12 – 54) anos de idade e 60,8% são casadas. A maioria (71,9%) residia na capital e 74,8%, possuía alguma profissão remunerada. Quanto ao nível de escolaridade, 40,7% tinham ensino médio completo. Quase todas as mães realizaram pré-natal (98,7%), sendo que 55,7% delas tiveram parto cesárea. As mulheres que procuraram pelo BLH, normalmente, apresentavam mais de uma queixa, sendo a necessidade de receber orientações acerca de aleitamento materno a mais prevalente (82,0%). Muitas mulheres precisavam realizar treinamento entre mãe e filho (30,53%), outras procuraram o serviço para aprender a realizar ordenha (17,48%), ou quando sentiam dor ao amamentar (17,1%), ou ainda, quando tiveram ingurgitamento dos seios (10,25%) e dificuldade para amamentar (7,14%).
CONCLUSÃO
Observou-se a importância de adequado pré-natal com maior esclarecimento e orientação, durante a gestação, sobre o ato de amamentar, para que no momento da amamentação as mulheres sintam-se seguras e com desejo de amamentar seu filho. Além disso, os achados auxiliam as decisões relativas à criação de programas educativos para população e para profissionais da saúde com intuito de ampliar a atenção para as gestantes e puérperas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-124 - INFLUÊNCIA DA MÍDIA TELEVISIVA NA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES

Autores: ANDRÉA MARQUES SOTERO; HAROLDO SILVA FERREIRA; GISÉLIA PONTES SILVA
Instituição: UFPE
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 0437.0.172.000-11
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Atualmente, a propaganda de alimentos tem sido foco de discussões entre especialistas da área de saúde, pois a literatura relata que a televisão tem se tornado o maior veículo de mensagem sobre alimentos não saudáveis o que tem influenciado nas escolhas alimentares das crianças e adolescentes. Considerando que a alimentação exerce influência nos processos de saúde e doença dos indivíduos, e dando relevância ao fato que é na infância que o hábito alimentar inicia sua formação, o entendimento acerca da influência da mídia televisiva na formação desse hábito é de grande importância.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a influência da mídia televisiva nas escolhas alimentares que as mães fazem para seus filhos até 24 meses e o padrão alimentar dessas crianças.
METODOLOGIA
Foi feito um estudo observacional com componente analítico, envolvendo 2 grupos de mães de crianças até 24 meses. O grupo caso (n=101) foi constituído por mães cadastradas em uma USF, localizada em um bairro de baixa renda. O grupo comparação (n=99) foi constituído de mães que levaram seus filhos para atendimento em dois consultórios particulares de Pediatria. As variáveis para inferir a influência da mídia televisiva foram: tempo que a mãe passava assistindo à televisão, categorizado de acordo com as Diretrizes da Academia Americana de Pediatria; refeições em família realizadas em frente à televisão; alimentos que a mãe dá ao filho veiculados pela mídia televisiva e a opinião das mães sobre esses alimentos. O modelo empírico considerou ainda variáveis demográficas, socioeconômicas, comportamentais, participação dos profissionais da saúde na assistência materno-infantil e o consumo alimentar das crianças.
RESULTADOS
As mães do grupo caso (52%) passam mais tempo assistindo à televisão ≥ 5 horas/dia e com mais frequência faziam as refeições em frente à televisão ($p<0,01$). Foi observado que as mães do grupo comparação tiveram melhor apoio para amamentação e na introdução dos novos alimentos à criança. Com relação ao padrão alimentar, a mediana dos escores de consumo mostrou que o de produtos industrializados ($p<0,01$) foi maior nas crianças do grupo caso.
CONCLUSÃO
Essas evidências sugerem que a influência da mídia televisiva e a falta de apoio dos profissionais da saúde provavelmente contribuem para práticas alimentares inadequadas e as crianças pertencente as famílias de baixo nível socioeconômico, já têm no seu cardápio o consumo de produtos industrializados em detrimento do consumo de alimentos saudáveis.

PS-13-125 - CARACTERÍSTICAS DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO QUE ABANDONARAM O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM AMBULATÓRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SÃO PAULO

Autores: ANITA SACHS; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; MARIA BERNARDA CAVALCANTI CORDEIRO; ANA CAROLINA MARQUES GOMES; CLAUDIA MORI; JAQUELINE SOUS E SILVA; JULIANA ALMEIDA SANTOS; LETICIA DE ALMEIDA ANDRADE; RITA DE CASSIA COELHO A AKUTSU
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. A educação alimentar e nutricional tem um papel importante em relação à promoção de hábitos alimentares saudáveis. No entanto, para que tenha os resultados esperados, é necessária a adesão do indivíduo à terapêutica. A baixa adesão a tratamentos longos compromete sua efetividade, tornando-se um problema crítico para a saúde da população.
OBJETIVOS. Identificar as características de pacientes com excesso de peso que abandonaram o acompanhamento nutricional em ambulatório de uma universidade pública de São Paulo.
METODOLOGIA. Este é um estudo transversal, descritivo, no qual foi contabilizado o número de abandonos entre os anos de 2004 a 2012, sendo selecionado para caracterização o ano de 2007 por ter o maior número de desistentes. Neste ambulatório são atendidos indivíduos encaminhados de diversas especialidades. A coleta de dados secundária incluiu número de consultas, gênero, idade, estado civil, escolaridade, diagnóstico do estado nutricional e doenças associadas.
RESULTADOS. Em 2007 foram atendidos 163 pacientes com excesso de peso, dos quais 80,4% abandonaram o acompanhamento, com média de 43,9 (dp=10,1) anos de idade. A frequência nas consultas foi, em média, 1,9 (dp=1,5) por paciente. Em relação ao nível de escolaridade, a maior freqüência, 33,1%, foi de ensino fundamental incompleto, e quanto ao estado civil, 63,1% eram casados. Quanto à redução de peso, 58,8% dos pacientes mantiveram o peso, 18,3% perderam menos que 5,0% do peso, 13,7% ganharam peso e 9,2% tiveram uma perda maior ou igual a 5,0%. De acordo com a classificação do Índice de Massa Corporal, pela Organização Mundial da Saúde de 2000, houve mudança de estado nutricional. Na primeira consulta, 29,0% apresentavam sobrepeso, 34,4% obesidade (GRAU)I, 22,9% obesidade (GRAU) II e 13,7% obesidade III. Já, na última consulta, 1,5% estavam eutróficos, 28,2% tinham sobrepeso, 34,4% obesidade I, 22,1% obesidade II e 13,7% obesidade III. Com relação às doenças associadas, a maioria apresentou hipertensão (30,7%), seguida de síndrome metabólica (29,7%).
CONCLUSÃO. O grupo suscetível ao abandono estava entre pacientes com menor escolaridade e casados. Supõe-se ainda que a baixa média do número de consultas, justifique a pouca mudança no estado nutricional, que pode ser um dos fatores que desestimularam a continuidade do acompanhamento. Ainda assim é imprescindível uma busca dos pacientes desistentes para obter informações dos motivos que os levaram ao abandono, permitindo, medidas de adequação para garantir adesão ao tratamento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-126 - PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL E SOCIAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE 2004 A 2012

Autores: ANITA SACHS; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; MARIA BERNARDA CAVALCANTI CORDEIRO; ANA CAROLINA MARQUES GOMES; CLAUDIA MORI; JAQUELINE SOUSA E SILVA; JULIANA ALMEIDA SANTOS; LETICIA DE ALMEIDA ANDRADE; RITA DE CASSIA C ALMEIDA AKUTSU
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os danos à saúde decorrentes do consumo insuficiente ou excessivo de alimentos são conhecidos há muito tempo. O estado nutricional expressa o grau no qual as necessidades fisiológicas por nutrientes estão sendo alcançadas, resultando do equilíbrio entre ingestão e a necessidade destes. Portanto, alterações nesse balanço contribuem para o surgimento de morbidades e risco de mortalidade, concorrendo para aumento da demanda por serviços nutricionais ambulatoriais.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil nutricional e social de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição de uma universidade pública de São Paulo.
METODOLOGIA
O estudo tem caráter transversal, descritivo, no qual foram coletados dados secundários de pacientes adultos com encaminhamento médico ao ambulatório de Nutrição, no período de 2004 a 2012, sendo avaliado o número de consultas, gênero, idade, estado civil, escolaridade, tabagismo, classificação do estado nutricional e razão do encaminhamento médico.
RESULTADOS
Foram atendidos 1410 indivíduos. A média do número de consultas por pacientes foi de 2,2 no período avaliado, enquanto que a média de pacientes, por ano, foi de 158. Em todos os anos, o gênero feminino apresentou maior frequência (74,7%). A média de idade dos pacientes manteve-se, ao longo dos anos, sendo de 44,8 anos. Em relação ao estado civil, escolaridade e tabagismo, a maioria era casada (56,5%), com ensino fundamental incompleto (33,1%) e não tabagista (53,7%). O sobrepeso e a obesidade foram mais prevalentes durante todos os anos, somando 86,1% dos casos. Dentre as razões de encaminhamento médico, o excesso de peso mostrou-se mais frequente, totalizando 39,5% dos casos, seguido das doenças crônicas (30,9%), enquanto 29,6% dos casos foram encaminhados ao ambulatório por outros motivos.
CONCLUSÃO
O perfil da população atendida em todos os anos foi do gênero feminino, casados, com ensino fundamental incompleto, não tabagistas e com excesso de peso, sendo este, o principal motivo do encaminhamento médico, em conjunto às comorbidades associadas. A alta prevalência de sobrepeso e obesidade entre os pacientes atendidos reflete a tendência ao aumento do excesso de peso na população brasileira adulta, como foi evidenciado pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, que mostrou que 50,1% dos homens e 48% das mulheres apresentam excesso de peso.

PS-13-127 - PREVALÊNCIA DE ATIVIDADE FÍSICA E FATORES ASSOCIADOS EM PACIENTES COM HIV/AIDS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL ESCOLA

Autores: ANNELISA SILVA ALVES; MARIANNE OLIVEIRA FALCO; RODRIGO CARDOSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 478741/2008-1
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Alterações da composição corporal de pessoas vivendo com HIV/AIDS (PVHA) constituem uma das características da síndrome lipodistrófica (SL) e podem acarretar anormalidades metabólicas. Frente a essa realidade, a prática regular de atividade física desempenha um papel importante na manutenção do estado de saúde e na prevenção e tratamento das adversidades metabólicas.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de atividade física em PVHA em uso ou não de terapia antirretroviral (TARV) e investigar associações com variáveis sociodemográficas, clínicas e antropométricas.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, parte integrante de uma pesquisa maior, denominada "Preditores de doenças cardiovasculares em PVHA". A população alvo compreendeu PVHA atendidos em ambulatório de infectologia de um hospital escola com idade ≥ 19 anos, excluindo-se gestantes e lactantes. A atividade física foi avaliada por meio da versão curta do International Physical Activity Questionnaire e foram considerados ativos os indivíduos com score superior a 600 MET-minutos/semana. A coleta de dados ocorreu entre outubro de 2009 a julho de 2011, realizada por equipe padronizada de entrevistadores e antropometristas. O banco de dados foi estruturado em dupla entrada e as análises foram executadas no Stata 12.0. A medida de associação calculada foi razão de prevalência (RP) e considerou-se estatisticamente significativo um valor de p inferior a 5%.
RESULTADOS
Foram analisados 288 pacientes, dos quais 77,8% eram do sexo masculino, com idade média de 37,3 ± 11,1 anos, 66,3% possuíam 9 anos ou mais de estudo, 68,8% estavam em uso de TARV e aproximadamente 35% apresentaram excesso de peso (Índice de Massa Corporal ≥ 25 kg/m2). A prevalência total de atividade física foi de 55,9%. A prática de atividade física teve associação significativa apenas com escolaridade e relação cintura/quadril (RCQ) indicativa de SL. Os pacientes com 9 a 11 anos de estudo (RP: 1,71; IC95%: 1,12 – 2,61) e os que não apresentaram RCQ indicativa de SL (RP: 1,33; IC95%: 1,02 – 1,72) corresponderam às categorias associadas com maior RP.
CONCLUSÃO
Conclui-se que mesmo com a maioria dos indivíduos deste estudo apresentando-se como ativos, cerca de um terço das PVHA encontram-se acima do peso. Sendo a atividade física preconizada como tratamento coadjuvante das anormalidades metabólicas relacionadas à composição corporal, ressalta-se a necessidade de contínuo estímulo à prática regular de atividade física.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-128 - IMPORTÂNCIA DO DESJEJUM PARA O CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES

Autores: ARIENE SILVA CARMO; CLESIANE HONORATO MACHADO; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Evidências sugerem que o consumo diário do desjejum associa-se à prevenção da obesidade, de modo que indivíduos que não fazem essa refeição apresentam menor ingestão de porções de alimentos nutritivos, como vegetais, grãos integrais e produtos lácteos, além de tendência para compensar as necessidades de calorias não fornecidas com o consumo de alimentos pobres em micronutrientes e ricos em gordura
OBJETIVOS
Avaliar a influência da realização diária do desjejum no consumo alimentar de mulheres de um Serviço de Promoção de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal conduzido com usuárias adultas e idosas atendidas em Serviço de Promoção da Saúde de Belo Horizonte/MG, entre agosto de 2009 a dezembro de 2011. O serviço denomina-se Academia da Saúde e oferece atendimento nutricional e atividade física orientada gratuita aos indivíduos residentes em áreas de vulnerabilidade social. No momento de ingresso ao serviço, aplica-se questionário pré-testado para avaliação do perfil nutricional dos usuários, o qual contempla dados sociodemográficos, antropometria [peso e altura para a obtenção do Índice de Massa Corporal (IMC)], consumo alimentar (Questionário de Frequência alimentar e Recordatório Alimentar de 24 horas) e hábitos alimentares (realização do desjejum e número diário de refeições).
RESULTADOS
Foram avaliadas 359 mulheres, sendo 72,2% adultas, com média de 50,8±13,7 anos de idade, mediana de 8 (0-20) anos de estudo e renda per capita de R$500,00 (R$85,00-R$4666,00). Verificou-se 78,6% e 64,9% de excesso de peso entre adultas e idosas, respectivamente, e alta prevalência de morbidade autorreferida (42,5% de hipertensão, 35,1% de dislipidemia e 13,% de diabetes). As usuárias que consomem desjejum diariamente (90,3%) apresentaram maior adequação no consumo de verduras e legumes (16,0% vs. 2,9%, p=0,037). Adicionalmente, o não consumo diário do desjejum associou-se ao fracionamento inadequado das refeições (88,6% vs. 49,1%, p<0,001), à ingestão excessiva de colesterol (25,0% vs. 12,0%, p=0,039) e ao consumo insuficiente de proteínas (39,4% vs. 20,6, p=0,014).
CONCLUSÃO
A realização diária do desjejum favoreceu maior adequação no consumo de nutrientes, denotando a importância do incentivo da adoção dessa prática.

PS-13-129 - FONTES DE INGESTÃO DE SÓDIO EM ADOLESCENTES DE 20 ESCOLAS PÚBLICAS DE UM MUNICÍPIO DE BAIXA RENDA

Autores: BÁRBARA S. N. SOUZA; DIANA BARBOSA CUNHA; AMANDA DE MOURA SOUZA; ROSELY SICHIERI
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Dados do Inquérito Nacional de Alimentação (INA) conduzido pelo IBGE em 2008-2009 mostraram que a ingestão de sódio entre adolescentes encontra-se muito acima das recomendações.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo é identificar as principais fontes de ingestão de sódio entre adolescentes escolares.
METODOLOGIA
Investigou-se a linha de base de um ensaio comunitário randomizado conduzido em 20 classes de 5º ano de escolas públicas de um município de baixa renda. O estudo foi conduzido durante o ano de 2010 e a ingestão de sódio foi avaliada por meio de um recordatório de 24h. Os alimentos citados foram categorizados em 31 grupos, de acordo com o teor de sódio. Foram estimados o percentual de contribuição de cada grupo de alimentos na ingestão total de sódio e a densidade de sódio de cada grupo (mg sódio/ 100g de alimento do grupo).
RESULTADOS
Foram avaliados 454 adolescentes, sendo 50,4% do sexo masculino. A média de idade foi 11 anos. A média de ingestão de sódio foi 4115mg, valor cerca de duas vezes maior do que o limite tolerável de sódio (2300mg/dia), sendo mais elevada entre adolescentes do sexo masculino, mesmo após ajuste por idade e consumo de energia (p-valor=0,0012). Os alimentos que mais contribuíram para a ingestão de sódio foram arroz (15,9%) e feijão e leguminosas (15,7%), que apesar de não apresentarem densidade de sódio elevada, são consumidos com maior frequência. Dentre os outros alimentos que mais contribuíram, destaca-se a presença de alimentos processados, como pães (11,3%), biscoitos salgados (5,8%) e embutidos, frios e carnes processadas (4%), que estão entre os alimentos com maior densidade de sódio (637,9mg/100g, 675mg/100g, 937,7mg/100g, respectivamente). Os alimentos que mais contribuíram para a ingestão de sódio entre os adolescentes que usualmente comem a refeição servida na escola não foram diferentes dos que não comem, contudo a ingestão total de sódio e o consumo de energia foram maiores entre os que comem na escola.
CONCLUSÃO
Este estudo permitiu identificar alimentos fontes de ingestão de sódio dentre adolescentes, bem como evidenciou inadequação do consumo deste nutriente. Destaca-se a necessidade de promoção de estratégias individuais e institucionais para a redução da ingestão de sódio.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-130 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE, RESIDENTES EM UM ASSENTAMENTO RURAL

Autores: CARLA ZANELATTO; CATIA CIBELE SEMCHECHEM; ADRIANA MASIERO KÜHL; RAQUEL ENGEL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
As crianças residentes em assentamentos caracterizam-se como um grupo de interesse e de risco para o campo da saúde pública, o que pode ser explicado pela presença de desnutrição decorrente das condições socieconômicas precárias ou pela falta de adaptação de famílias assentadas, contrapondo-se com a atual transição nutricional. Dada à escassez de dados sobre a saúde e nutrição de crianças que residem em assentamentos rurais destaca-se a importância da realização de estudos que possibilitem o diagnóstico da realidade, de forma a propor intervenções mais condizentes e eficazes
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de crianças menores de cinco anos de idade residentes em um assentamento rural.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal onde foram avaliadas 50 crianças, de ambos os sexos, menores de cinco anos e residentes em um assentamento rural. Para a avaliação do estado nutricional foi englobada a coleta de peso e altura seguindo os critérios recomendados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2004), bem como a combinação de medidas antropométricas de peso e altura/ comprimento, através dos indíces de Peso/idade, Altura-comprimento/idade, Peso/altura-comprimento e IMC/idade, sendo que para classificação nutricional foram utilizados os critérios estabelecidos pelas curvas da World Health Organization (2005).
RESULTADOS
Das 50 crianças participantes da pesquisa 58% (n=29) eram do gênero feminino e 42 % (n=21) do masculino. Entre as crianças avaliadas quanto ao estado nutricional, 65% estavam eutróficas, 14% com excesso de peso e 22% em déficit de peso, segundo IMC para idade. Quando classificados em relação ao peso para idade, observou-se que 66% estavam eutróficas, 10% em excesso de peso e 24% com déficit de peso para idade. Quanto ao índice peso para a altura, conforme o gênero da criança percebe-se uma maior prevalência em relação ao déficit de peso em 20,69% das meninas. Contudo, segundo a classificação da altura para idade, grande parte das crianças avaliadas encontrava-se com adequada estatura para idade, porém notou-se a prevalência de 28,57% de déficit de altura no gênero masculino.
CONCLUSÃO
No presente trabalho, verificou-se que grande parte das crianças avaliadas encontravam-se eutróficas e com adequada estatura, porém notou-se maior porcentagem de déficit de altura no gênero masculino e de déficit de peso no feminino.

PS-13-131 - QUAIS OS FATORES ESTÃO ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM UM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE?

Autores: CLESIANE HONORATO MACHADO; PAULA MARTINS HORTA; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DE MINAS GERAIS | Nr. Processo: CDS APQ 0376-408/07
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial sistêmica (HAS) se apresenta como um grave problema de saúde pública no Brasil e constitui um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, cerebrovasculares e renais.
OBJETIVOS
Identificar os principais fatores associados à HAS autorreferida entre usuários de um Serviço de Promoção da Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários de uma Academia da Saúde de Belo Horizonte/MG entre agosto de 2009 a dezembro de 2011. Utilizando-se questionário, estruturado foram obtidos dados sociodemográficos e econômicos, informações sobre presença autorreferida de HAS, uso de medicamentos, percepção de saúde, prática semanal de atividade física, tabagismo, ingestão de bebidas alcoólicas, antropometria [Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC) e Relação Cintura-Quadril (RCQ)] e consumo alimentar (hábitos alimentares, Questionário de Frequência Alimentar - QFA e Recordatório Alimentar de 24 horas – R24). Para verificação dos fatores associados à HAS, utilizou-se Regressão de Poisson com variância robusta e o nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Avaliaram-se 401 usuários, 90,3% mulheres, 71,6% adultos, média de 51,4 ±13,5 anos de idade, com mediana de 8 anos de estudo (4-11) e renda per capita de R$500,00 (R$300,00-R$750,00). Dentre os participantes, 69,4% utilizavam algum medicamento, 74,7% apresentavam excesso de peso e 21,1% e 28,9%, respectivamente, relataram não retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne. A análise do QFA e do R24 apontaram para inadequações do consumo alimentar, como alta prevalência do consumo insuficiente de frutas (70,7%), hortaliças (85,2%) e leite e derivados (81,2%) e ingestão excessiva de ácidos graxos saturados (35,8%) e sódio (99,1%). A prevalência de HAS foi de 43,0%, verificando-se que a utilização de medicamentos aumentou em 4,13 vezes a probabilidade da presença de HAS (IC95%: 1,41; 12,05), assim como a RCQ elevada e o fracionamento inadequado da dieta aumentou, respectivamente, em 1,74 (IC95%: 1,27; 2,40) e 1,34 (IC95%: 1,05; 1,70) vezes essa probabilidade, após ajuste por variáveis sociodemográficas e econômicas.
CONCLUSÃO
A alta prevalência de HAS entre os usuários, além da sua associação com diversos fatores, denota a necessidade de abordagens para o incentivo de mudanças comportamentais que favoreçam a redução da ocorrência de HAS e de suas complicações na população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-132 - INADEQUAÇÕES DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM AMBIENTE DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

Autores: CLESIANE HONORATO MACHADO; ARIENE SILVA CARMO; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DE MINAS GERAIS | Nr. Processo: CDS APQ 0376-408/07
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
As frutas e hortaliças (FH) são alimentos importantes na composição de uma dieta saudável e favorecem a redução do risco de mortalidade e da ocorrência de doenças crônicas, tais como as doenças cardiovasculares, derrames e alguns tipos de câncer.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo de FH e os fatores associados entre usuários de um Serviço de Promoção da Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários de uma Academia da Saúde de Belo Horizonte/MG entre agosto de 2009 a dezembro de 2011. Foram obtidos dados sociodemográficos e econômicos, morbidades autorreferidas, percepção de saúde, antropometria (Índice de Massa Corporal – IMC), hábitos (fracionamento das refeições e hábito de "beliscar" alimentos entre as refeições) e consumo alimentar (Questionário de Frequência Alimentar – QFA). O QFA, do tipo qualitativo, abrangeu a frequência do consumo de FH, sendo esse classificado em adequado ou não segundo as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.
RESULTADOS
Avaliaram-se 401 usuários, 90,3% mulheres, 71,6% adultos, com média de 51,4 ±13,5 anos de idade, mediana de 8 anos de estudo (4-11) e renda per capita de R$500,00 (300,00-750,00). Encontrou-se elevada prevalência de excesso de peso segundo o IMC (74,7%) e morbidade autorreferida (hipertensão: 43,2%; dislipidemias: 35,9%; e diabetes: 14,3%). Dentre os participantes, 63,2% classificaram sua saúde como muito boa ou boa. O consumo de frutas foi classificado como insuficiente em 70,7% dos usuários, sendo essa inadequação mais prevalente entre os que não apresentam diabetes (p=0,019) e os que referiram inadequado fracionamento das refeições (p=0,002). Além disso, a ingestão insuficiente desses alimentos associou-se com a menor renda per capita [R$465,00 (R$300,00 – R$750,00) vs R$600,00 (R$377,81 – R$750,00), p=0,013] e maior número de moradores no domicílio [3 (2 – 5) vs 3 (2 – 4), p=0,041]. Já o consumo de hortaliças foi classificado como adequado em apenas 14,8% dos participantes, sendo essa adequação maior entre os que apresentam diabetes (p=0,002), fracionamento adequado das refeições (p=0,002) e que relataram não "beliscar" alimentos entre as refeições (p=0,031).
CONCLUSÃO
Os resultados do presente estudo apontam para uma baixa adequação do consumo de frutas e hortaliças e uma relação dessa com vários fatores, indicando a necessidade de iniciativas para o incentivo ao consumo desses alimentos pela população, tendo em vista seus benefícios na promoção da saúde.

PS-13-133 - FATORES AMBIENTAIS ASSOCIADOS AO SOBREPESO E A OBESIDADE NO CONTEXTO URBANO BRASILEIRO

Autores: CRIZIAN SAAR GOMES; FERNANDA PENIDO MATOZINHOS; ALEXANDRA DIAS MOREIRA; MILENE CRISTINE PESSOA; LARISSA LOURES MENDES; GUSTAVO VELÁQUEZ-MELÉND
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O excesso de peso é um grave problema de saúde pública e apresenta grande impacto sobre o padrão de morbidade de populações adultas. Atualmente atinge proporções epidêmicas tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento. Estudos recentes mostram que características do ambiente no qual as pessoas vivem desempenham um papel importante para o sobrepeso e a obesidade em diversos países.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi estimar as associações entre as variáveis ambientais e individuais com o excesso de peso na população adulta de uma cidade brasileira.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo epidemiológico transversal, descritivo e analítico desenvolvido utilizando a base de dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e de Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL 2008/2010) utilizando dados de uma capital brasileira . O índice de massa corporal foi calculado a partir do peso e altura autorreferidos pelos participantes. O Excesso de peso foi definido a partir do IMC > 25kg/m2. Informações georreferenciadas de parques, praças, locais para a atividade física, densidade populacional e lojas de alimentos foram utilizados para caracterizar o ambiente construído. Para caracterizar o ambiente social, foram utilizados o rendimento global da vizinhança e a taxa de homicídios. Além disso, foram utilizadas variáveis individuais como: sexo, idade, cor, estado civil e escolaridade. Para a análise dos dados foi utilizada a regressão de Poisson multinível.
RESULTADOS
Os resultados da regressão de Poisson multinível mostraram que os dados não apresentavam estrutura em dois níveis. Assim, para a construção do modelo final foi utilizada a regressão de Poisson com ajuste em um único nível. O sexo, a idade, o estado marital e a escolaridade foram independentemente associados ao excesso de peso. Em relação às prevalências e às associações não ajustadas das variáveis do ambiente construído e do ambiente social com o excesso de peso, verificou-se apenas uma associação direta de densidade populacional (número de pessoas/área km2) com o excesso de peso (p<0,05).
CONCLUSÃO
As evidências deste estudo mostram que além das características individuais já bem consolidadas na literatura, vizinhanças com elevada densidade populacional possuem maiores prevalências de excesso de peso do que aquelas com baixa densidade populacional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-134 - DISPONIBILIDADE MÉDIA DE ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS SEGUNDO RENDA DAS VIZINHANÇAS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA

Autores: MILENE CRISTINE PESSOA; CRIZIAN SAAR GOMES; LARISSA LOURES MENDES; GUSTAVO VELÁQUEZ-MELÉND
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Características do ambiente no qual as pessoas vivem, como nível socioeconômico da vizinhança, disponibilidade e acesso para a aquisição de gêneros alimentícios, tem sido propostas como fatores que podem propiciar comportamentos alimentares saudáveis ou não saudáveis. Vizinhanças mais pobres tendem a ter uma maior concentração de pontos de venda com pouca variedade de alimentos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi comparar a disponibilidade média de estabelecimentos que comercializam alimentos segundo quartis de renda total das vizinhanças de uma capital brasileira.
METODOLOGIA
Foi utilizada uma base de dados de uma amostra complexa de uma capital brasileira obtida a partir a do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico do Ministério da Saúde (VIGITEL – 2008-2010). Nesta base de dados foram inseridas informações georreferenciadas de estabelecimentos que comercializam alimentos segundo áreas de abrangência das Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município, definidas como unidade de vizinhança no presente estudo. Utilizaram-se endereços e códigos de endereçamento postal (CEP) de estabelecimentos que comercializam alimentos como supermercados, hipermercados, restaurantes, bares, lanchonetes, estabelecimentos especializados na venda de frutas, legumes e verduras, dentre outros, com o intuito de avaliar a disponibilidade de alimentos na vizinhança. Além disso, foram utilizados os quartis de renda global das vizinhanças para comparar o número médio de estabelecimentos de venda de alimentos segundo quartis de renda. Para comparação das médias, foi feita análise de variância e teste de Bonferroni para comparações múltiplas, com nível de significância de 0,05.
RESULTADOS
O número de estabelecimentos de venda de alimentos nas áreas de abrangência das UBS aumenta a medida que aumenta a renda da vizinhança. Este padrão é observado não somente para estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (supermercados, hipermercados e lojas especializadas na venda de hortifruti), mas também para estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis (bares, lanchonetes e ambulantes).
CONCLUSÃO
A instalação de estabelecimentos de varejo de alimentos nas vizinhanças é fortemente determinada pelo mercado econômico e estas lojas, independentemente do tipo, tendem a se localizar em regiões cujas pessoas possuem maior poder aquisitivo. Tal padrão se diferencia do observado em alguns países desenvolvidos.

PS-13-135 - AVALIAÇÃO DA SAÚDE CARDIOVASCULAR DE POPULAÇÃO RURAL BRASILEIRA

Autores: CRIZIAN SAAR GOMES; MARIANA SANTOS FELISBINO-MENDE; ANN KRISTINE JANSEN; GUSTAVO VELÁSQUEZ-MELÉN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Recentemente foi desenvolvida, pela American Heart Association (AHA), a definição de saúde cardiovascular ideal baseada em um escore que contempla comportamentos e fatores de saúde associados ao desenvolvimento de doença cardiovascular.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a saúde cardiovascular de uma população rural brasileira.
METODOLOGIA
Foram estudados indivíduos com idade ≥ a 18 anos. O escore de saúde cardiovascular proposto inclui sete componentes, quatro relativos a comportamentos de saúde (dieta, atividade física, tabagismo e peso corporal) e três relativos a fatores biológicos (colesterol total, glicemia em jejum e pressão arterial), sendo cada componente classificado em saúde ideal (2 pontos), intermediária (1 ponto) e ruim (0 pontos). A saúde cardiovascular ideal é definida como a presença simultânea de todos os sete componentes em níveis ideais. Os fatores comportamentais e fatores biológicos foram agrupados originando dois índices, o de comportamento de saúde e o de fatores biológicos. Os dados foram analisados no Stata, por meio de cálculo das frequências absolutas e relativas. As diferenças estatísticas foram avaliadas usando-se o teste qui-quadrado ($p<0,05$). Também foi realizada análise segundo o sexo entre os 928 adultos estudados.
RESULTADOS
A avaliação do índice de comportamentos de saúde indicou 1% dos indivíduos com os quatro fatores em níveis ideais, independente do sexo. Um maior número de homens com 2 e 3 fatores em níveis ideais (48,5 e 25,8%, respectivamente) foi observado, em detrimento das mulheres (44,2 e 19,8%, respectivamente) ($p=0,01$). Em contrapartida, observou-se no índice de fatores biológicos que as mulheres apresentam maior número de fatores em níveis ideais (19,1%) quando comparada com os homens (7,9%) ($p<0,001$). Somente três participantes (0,4%) da população estudada, todos eles homens, apresentaram os sete fatores componentes do escore de saúde cardiovascular na categoria ideal. A maioria da população (72,7%) apresentou quatro ou menos fatores em nível ideal.
CONCLUSÃO
A prevalência de saúde cardiovascular ideal foi extremamente baixa na população estudada. Considerando o índice de comportamento, os homens têm melhor desempenho, e no índice fatores de saúde as mulheres apresentaram escores mais altos. Este cenário demonstra a urgência de estratégias visando à promoção e prevenção da saúde cardiovascular desta população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-136 - QUE ALIMENTOS FORNECEM OS NUTRIENTES QUE CONSUMIMOS?

Autores: ELISEU VERLY-JR; DAYAN C R SALLES OLIVEIRA; MARIA FERNANDA GOMBI-VACA
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A importância relativa de um alimento como fonte de um particular nutriente é influenciada tanto pela concentração deste no alimento quanto pela freqüência de consumo do alimento. Assim, conhecendo-se estes dois dados, é possível identificar um conjunto de alimentos ou grupos de alimentos que são as principais fontes dos nutrientes consumidos na população.
OBJETIVOS
Calcular a contribuição dos alimentos para o total de nutrientes consumidos na população brasileira.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com amostra representativa da população brasileira. Utilizaram-se os dados do Inquérito Nacional de Alimentação da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009 desenvolvida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Para conversão dos alimentos em valores de ingestão de nutrientes, foram utilizadas as tabelas de composição nutricional e medida caseira, elaboradas especificamente para análise dos alimentos e preparações citados na POF 2008-2009. A contribuição de cada alimento para a ingestão de um dado nutriente foi calculada como a razão do total do nutriente fornecido por este alimento consumido por cada indivíduo pelo total de consumo deste nutriente consumido na população.
RESULTADOS
Dos 1120 alimentos relatados pela amostra, um grupo pequeno de alimentos foi responsável por uma parcela importante do consumo de cada nutriente. Proteína: Carnes e feijão (53%); carboidrato: arroz, pão e feijão (45%); fibra: arroz e feijão (49%); cálcio: leite (22%), feijão (21%); potássio: feijão e carnes (42%) e furtas e sucos de frutas (10%); vitamina B6: carnes e pães (49%) e frutas e sucos de frutas (10%); vitamina B1: pão e feijão (30%); vitamina A: fígado (33%); zinco: carnes (40%); cobre: feijão e fígado (49%); potássio: feijão, carnes e frutas (50%); fósforo: feijão, carnes e leite (52%); ferro: feijão e carnes (52%); carnes e derivados de farinha de trigo (66%); gordura saturada: carnes e leites e derivados (42%); colesterol: carnes e ovo (66%). Os demais alimentos contribuíram individualmente com menos de 1%.
CONCLUSÃO
Poucos alimentos contribuem substancialmente para o consumo da maioria dos nutrientes da dieta. Dentre eles, o feijão e as carnes aparecem como importantes fontes para vários nutrientes.

PS-13-137 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ASSOCIADA COM EXCESSO DE PESO ENTRE HOMENS DE BAIXA RENDA

Autores: ERICA GUIMARÃES BARROS; TALITA BARBOSA DOMINGOS; MARINA M LEITE ANTUNES; JOANA K C FORTUNATO; ROSANA SALLES-COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ | Nr. Processo: 476344/2008-5 E E26/110.785/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Populações de baixa renda estão expostas a uma alimentação inadequada, sendo cada vez mais comum no cenário epidemiológico atual a coexistência de obesidade e insegurança alimentar (IA).
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre excesso de peso/obesidade e insegurança alimentar em população adulta de baixa renda.
METODOLOGIA
Inquérito domiciliar, realizado em 2010, com amostra probabilística de 1.121 domicílios, com 1.529 adultos elegíveis entre 19 e 59,9 anos (50,8% homens e 49,2% mulheres). Peso e estatura foram medidos por equipe treinada, considerando o índice de massa corporal (IMC = peso[kg]/estatura[m]^2) como critério de classificação do excesso de peso (IMC $\geq$ 25 kg/m^2) e obesidade (IMC $\geq$ 30 kg/m^2). A prevalência de IA domiciliar foi estimada utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Utilizou-se o teste qui-quadrado para comparar proporções, admitindo-se $p < 0,05$ para significância estatística. As análises foram conduzidas no programa STATA 11.0, utilizando comandos específicos para amostras complexas.
RESULTADOS
A avaliação da IA pela EBIA revelou a proporção de 58,6% das famílias em situação de SAN e 41,4% em IA (IA leve 30,9%, IA moderada 6,8% e IA grave 3,7%), coexistindo em domicílios com renda média mensal per capita de R$ 403,52 (IC95% 381,13-425,91), sendo 40% com renda inferior a ½ salário mínimo. A prevalência de excesso de peso foi de 62,5% (homens = 61,1%; mulheres = 63,9%, $p > 0,05$) e de obesidade, 21,1% (homens = 15,5%; mulheres = 26,8%, $p < 0,05$). A prevalência de excesso de peso foi significativamente maior entre os homens em situação de SAN quando comparados àqueles em situação de IA (65,6% vs. 54,3%, $p < 0,05$). A mesma tendência foi observada para a obesidade, cuja prevalência foi maior entre os homens com situação de SAN (18,4% vs. 11,9%, $p > 0,05$), porém sem significância estatística. Nas mulheres, não foram observados resultados significativos, tanto para excesso de peso (62,4% no grupo com SAN vs. 66,3% no grupo com IA, $p > 0,05$) quanto para obesidade (23,5% no grupo com SAN e 31,1% no grupo com IA, $p > 0,05$).
CONCLUSÃO
Observou-se prevalência elevada de excesso de peso, obesidade e IA na população estudada, sendo o excesso de peso associado entre homens em famílias com SAN domiciliar, demonstrando a necessidade de políticas públicas visando a promoção de um estilo de vida saudável, para que haja prevenção e controle da obesidade e dos níveis de IA.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-138 - NÍVEIS SÉRICOS DE LIPÍDEOS E SUA RELAÇÃO COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM UMA POPULAÇÃO DE TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES

Autores: FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO; VÍRGINA CAPISTRANO FARJADO; RAFAELLA LEMOS ALVES; RAIMUNDO MARQUES DO NASCIMENTO NETO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO - UFOP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O excesso de peso tem sido acompanhado de alterações nos níveis séricos de lipídeos. Entretanto é necessária a busca de indicadores antropométricos de fácil aplicação para detectar a relação do excesso de peso com este tipo de alterações.
OBJETIVOS
Assim, o presente trabalho teve por objetivo analisar a relação entre o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e área de gordura visceral (AGV), com os níveis séricos de lipídeos.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado em trabalhadores de turnos alternantes de uma mineradora, em regime de trabalho de 6/12 horas. O universo populacional era de 952 indivíduos, no entanto nesta etapa do estudo participaram 416 indivíduos, todos do sexo masculino. As medidas antropométricas peso, altura e CC foram aferidas de acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS) e classificadas de acordo com OMS 1998 e International Diabetes Federation 2006. A AGV foi obtida por meio da bioimpedância elétrica tetrapolar pelo monitor segmentado InBody® 720. Após jejum de 12 horas foi coletado sangue capilar e analisado o colesterol total, fracionado (HDL-c e LDL-c) e triglicerídeos. Foi utilizado o software PASW 17.0 para as análises estatísticas. Empregou-se o teste de normalidade Kolmogorov-Smirnov e a distribuição foi considerada normal se p>0,05. Para a comparação dos grupos aplicou-se o teste de ?²-quadrado Pearson com p significante menor igual a 0,05.
RESULTADOS
A faixa etária dos entrevistados variou entre 20 e 55 anos, com média de 35,72 ± 7,03 anos. Dos 416 entrevistados, 63% (n=262) estavam com IMC ≥25 kg/m², 58,9% (n=245) com CC ≥90 cm e 71,2% (n=296) tinham AGV ≥100 cm². O colesterol total estava aumentado em 40,1% (n=167) dos entrevistados, em relação aos triglicerídeos, 36,5% (n=135) estavam com nível alterado; 41,1% (n=171) e 59,9% (n=249) tinham níveis de LDL-c altos e de HDL-c a baixo, respectivamente. Houve associação significativa entre os níveis de triglicerídeos e CC (p<0,01), e a AGV (p=0,03).
CONCLUSÃO
A partir dos resultados encontrados foi possível observar altas prevalências de IMC, AGV e CC aumentada, e alterações no exame bioquímico, e podemos concluir que a CC e AGV são capazes de diferenciar o estado dos triglicerídeos destes trabalhadores.

PS-13-139 - PERFIL NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES DE UMA MINERADORA DE MINAS GERAIS

Autores: FILLIPE MOREIRA DO NASCIMENTO; RAFAELLA LEMOS ALVES; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO - UFOP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Muitos estudos têm demonstrado que a distribuição de gordura corporal, esta associada com complicações metabólicas e aumento da mortalidade, tornando-se assim, um grande problema de saúde pública. Medidas preventivas contra o acúmulo de gordura devem ser adotadas tão cedo quanto possível, a fim de diminuir os riscos à saúde.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional de trabalhadores em turnos alternantes de acordo com a idade.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado em trabalhadores de turnos alternantes de uma mineradora, operadores de máquina fora de estrada, em regime de trabalho de 6/12 horas. A 1ª fase foi constituída por 840 trabalhadores do sexo masculino, destes 451 foram selecionados para analise de dados. Tais perdas ocorreram devido a folgas, férias, dados incompletos e outras causam não detectáveis. A circunferência da cintura (CC), foi aferida de acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS) e classificadas de acordo com International Diabetes Federation 2006. A área de gordura visceral (AGV) e o percentual de gordura corporal (%GC) foi obtida por meio da bioimpedância elétrica tetrapolar pelo monitor segmentado InBody® 720. Foi realizada análise descritiva. Para a comparação dos estratos utilizou-se o teste de ?²-quadrado de Pearson, adotando-se nível de significância de 5% por meio do programa PASW 17.0.
RESULTADOS
. A faixa etária dos entrevistados variou entre 20 e 57 anos com média igual a 35,78 ± 7,06 anos, sendo que 50,8% tinham idade <35 anos e 49,2% tinham idade ≥35 anos. A AGV estava aumentada em 71,6%, já a CC ≥ 90 cm em 59,9%, e o %GC elevado em 43,7%. As médias da AGV, CC e %GC foram de 121,5 (±36,5) cm², 91,4 (±8,9) cm e 22,5% (±5,7%), respectivamente. Ao se estratificar pela idade observou diferença da prevalência de excesso de peso pelo %GC (p<0,01), que foi de 28,4% entre os com ≥35 anos de idade e de 15,3% entre os com <35 anos. Já em relação a CC 32,4% dos com >35 anos e 27,5% dos com <35 anos apresentavam obesidade central (p=0,01). Não foi observada associação significativa entre a idade e a AGV.
CONCLUSÃO
Assim pode-se concluir que o %GC e a CC são capazes de diferenciar o estado nutricional destes trabalhadores de acordo com a idade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-140 - ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO DE UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE

Autores: FLÁVIA MORENO DUARTE; SUZY DARLEN SOARES ALMEIDA
Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas, com o processo de urbanização, observaram-se significativas mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares das pessoas, revelando um crescimento do consumo de alimentos fora do domicílio. Atualmente, a preferência dos consumidores é por refeições mais convenientes no que se refere à facilidade de aquisição, preparo ou o consumo fora de casa. As práticas alimentares estão sendo ajustadas à carga horária, ao local de trabalho/estudo e às disponibilidades financeiras. E devido a mudanças oriundas do meio acadêmico, os universitários podem se tornar grandes consumidores dessa alimentação e um grupo vulnerável a circunstâncias que colocam em risco sua saúde.
OBJETIVOS
Caracterizar a alimentação fora do domicílio de universitários da área da saúde de uma instituição privada.
METODOLOGIA
Estudo transversal e descritivo. No qual foram coletados, dados demográficos, socioeconômicos e hábitos de consumo de alimentos fora do domicílio de 101 universitários (40 de enfermagem, 35 de nutrição e 26 de fisioterapia), de ambos os sexos e idade ≥ 18 anos, por meio de questionário estruturado (auto-aplicado).
RESULTADOS
Dos universitários estudados, a maioria é do sexo feminino (85,1%), característica comum em cursos da área da saúde. E estão na faixa etária de 18 a 21 anos (68,3%). Destes, 84,2% afirmam que costumam se alimentar fora de casa, prevalência acima da nacional (35,1%) e da região Centro-Oeste (30,9%); 70,3% já adoeceram após ingerirem alimentos na rua e 63,4% relataram que sua aparência física influencia em suas escolhas alimentares. A refeição de maior consumo fora do domicílio é o almoço (32,7%), seguido do lanche da tarde (24,8%) e da colação (20,8%). E os alimentos com maior frequência de consumo fora do lar foram: leite/derivados (43,2%), com maior valor no curso de nutrição (52,9%); frutas (35,8%), com maior consumo na fisioterapia (41,7%), seguido da nutrição (41,2%); doces (26,3%); salgados (25,3%) e biscoitos (20,0%), com maiores percentuais de consumo para os cursos de enfermagem e fisioterapia.
CONCLUSÃO
Os resultados revelam um consumo elevado de alimentos fora do domicílio entre os universitários, sendo o almoço a refeição mais consumida fora do lar. Os acadêmicos de enfermagem e fisioterapia, em sua maioria, consomem uma alimentação "não saudável", com alto consumo de doces, salgados e biscoitos. Enquanto que os de nutrição apresentaram um consumo maior dos alimentos considerados saudáveis (leite e frutas). Porém, não deixou de consumir os "não saudáveis".

PS-13-141 - ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; CAMILA ELIZANDRA ROSSI; GABRIEL FRANCISCO CERUTTI BONATTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Brasil apresenta características epidemiológicas e nutricionais distintas, coexistindo problemas típicos de sociedades desenvolvidas e também em desenvolvimento. Com a finalidade de guiar e orientar as diretrizes e políticas públicas na área de alimentação, nutrição e segurança alimentar, faz-se necessário monitorar o estado nutricional de uma população e seus fatores associados, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional.
OBJETIVOS
Conhecer o estado nutricional de escolares do ensino fundamental I, matriculados na rede pública de ensino de um município do sudoeste do estado do Paraná, no ano de 2011.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada tendo como amostra, escolares de ambos os sexos, matriculados na rede pública de ensino fundamental I de uma cidade de pequeno porte, localizada no sudoeste do estado do Paraná. Para cumprir os objetivos propostos, realizou-se a avaliação antropométrica, por meio da aferição de peso e estatura dos escolares. Os dados antropométricos foram analisados com base no IMC/Idade e Índice Estatura/Idade. Os resultados foram comparados com parâmetros de classificação propostos pela OMS (2007). Os resultados foram analisados com base em análise descritiva simples. Foi utilizado o teste qui-quadrado para verificar associação entre o estado nutricional, sexo, tipo de escola. A coleta de dados foi realizada no ano de 2011 e a mesma foi aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos.
RESULTADOS
Foram avaliados alunos de sete escolas, sendo cinco localizadas na área urbana e duas na área rural, totalizando 571 alunos. A maior adesão dos escolares ocorreu na escola 2 (82,7%), pertencente a área rural. A menor adesão ocorreu na escola 7 (38,4%), esta a maior escola do município. Do total, 30,8% apresentaram sobrepeso/obesidade, sendo maior prevalência no sexo masculino (32%) do que no feminino (29%), sem diferença significativa entre sexos. O baixo IMC/Idade foi encontrado em 1,92% dos alunos. Com relação ao índice Estatura/Idade, apenas 1,75% dos alunos apresentaram-se abaixo da normalidade. Na escola 4 a prevalência de baixa estatura foi significativamente maior (p=0,01) quando comparada com a proporção de eutróficos.
CONCLUSÃO
Os resultados de excesso de peso encontrados foram significativos, mostrando-se um agravo passível de preocupação. Em face desta realidade, se faz necessário desenvolver políticas públicas destinadas a este setor, aliado a problematização por parte das escolas dos temas ligados à alimentação e estímulo à atividade física.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-142 - CONHECIMENTO DE MULHERES SOBRE FATORES DE RISCO PARA CARDIOPATIA ISQUÊMICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL NO SUL DO BRASIL

Autores: GABRIEL MISSAGGIA BONOTTO; JUSSARA MARLI CAGOL; LULIE ROSANE ODEH SUSIN; RAÚL ANDRÉS MENDOZA SASSI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 470362/2010-3
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A Cardiopatia Isquêmica (CI) é a principal causa de morte em mulheres no Brasil, sendo responsável por 31,0% dos óbitos e apresenta como fatores de risco comportamentos não saudáveis. Portanto, é necessário que a população conheça os determinantes desta doença para prevenir a sua ocorrência.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento de mulheres sobre fatores comportamentais de risco para CI segundo características sociodemográficas.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional realizado entre abril e novembro de 2011 com mulheres de idade igual ou superior a 18 anos residentes na zona urbana de uma cidade no sul do Brasil. As entrevistadas foram questionadas mediante uma pergunta aberta sobre quais fatores podem contribuir para o desenvolvimento da CI. Os fatores de risco considerados foram obesidade, fumo, pressão alta, diabetes, sedentarismo, estresse e alimentação rica em gordura. Para a avaliação foi gerado um escore de respostas corretas que variou de zero a sete, sendo considerado como conhecimento adequado escore igual ou maior ao percentil 75 (três ou mais fatores). Na entrevista elas não receberam informações sobre a doença e os fatores considerados. Para a análise estatística utilizou-se as variáveis idade, renda e escolaridade, sendo realizado o teste do qui-quadrado, considerando-se um nível de significância de 5%. Os dados foram digitados e processados no Epi Data, versão 3.1 e as análises foram realizadas no Stata versão 11.1.
RESULTADOS
Foram avaliadas 1.593 mulheres, sendo 26,2% com idade entre 18 a 29 anos, aproximadamente 70,0% eram brancas, 39,0% tinham 11 anos ou mais de escolaridade e 75,0% não tinham rendimento superior ao terceiro quartil de renda (média de R$745,00). Dentre as entrevistadas 50,0% reconhecem a pressão alta como fator de risco para CI, assim como 47,8% reconhecem o fumo, 33,6% a ingestão de alimentos ricos em gordura, 29,3% o estresse, 20,8% o sedentarismo, 14,9% a obesidade, 6,4% o diabetes e 11,0% não reconhecem nenhum desses fatores de risco. O conhecimento adequado predominou entre mulheres de faixa etária intermediária com maior renda e escolaridade.
CONCLUSÃO
Esses achados revelam um inadequado conhecimento sobre os fatores de risco para CI, sendo predominante entre mulheres jovens de menor renda e escolaridade. Diante disso, torna-se necessário que políticas públicas sejam formuladas a fim de aumentar o conhecimento entre as mulheres sobre os determinantes desta doença.

PS-13-143 - CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE SOBRE OS DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO SUL DO BRASIL

Autores: GABRIEL MISSAGGIA BONOTTO; PATRÍCIA HELLWIG; JAMILA VASQUEZ ROCKEMBACH; RAÚL ANDRÉS MENDOZA SASSI; IVANA LORAINE LINDEMANN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - UFPEL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nos primeiros dois anos, é essencial para criança uma alimentação adequada em quantidade e qualidade para garantir o seu pleno crescimento e desenvolvimento. Portanto, é necessário que os profissionais de saúde tenham conhecimento das recomendações alimentares nesta fase.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento de profissionais de saúde da atenção básica sobre os dez passos da alimentação saudável para menores de dois anos.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo transversal realizado em uma unidade da Estratégia Saúde da Família (ESF) e outra com o modelo tradicional de atenção em uma cidade no sul do Brasil. Foram entrevistados médicos, enfermeiros, técnicos e auxiliares de enfermagem e agentes comunitários de saúde (ACS), entre dezembro de 2011 e janeiro de 2012, a partir de um questionário semiestruturado construído para o estudo. Para avaliar o conhecimento foram utilizados os dez passos da alimentação saudável (DPAS) para crianças menores de dois anos, sendo elaboradas dez perguntas, uma para cada passo, tendo como opções de respostas sim, não e não sabe. Os dados foram digitados e processados no Epi Info, versão 6.0 e as análises foram realizadas no Stata versão 11.1.
RESULTADOS
Foram entrevistados 13 profissionais de saúde, sendo que sete trabalhavam na Estratégia Saúde da Família e seis em tradicional. A média de idade foi 37,6 anos, a maioria era do sexo feminino (69,2%), casado ou com união estável (76,9%) e tinha filhos (84,6%). Quanto à atuação profissional, observou-se que a maioria eram ACS e trabalhavam na ESF, tendo tempo médio de atuação na atenção básica de 6,2 anos. Com relação ao conhecimento sobre DPAS, a média geral de acertos foi de 8,7 passos, sendo 8,9 a média em ESF e 8,5 na tradicional. Quanto às profissões, enfermeiros obtiveram média de 9,0 acertos, médicos 8,5, ACS 8,8, técnicos 7,5 e 9,5 auxiliares. Todos conheciam o passo (1) alusivo ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses; o passo 6 – referente à importância de variar a alimentação; passo 7 – o consumo de frutas, verduras e legumes; passo 8 – não introdução de guloseimas; passo 9 – referente à higiene do preparo e manipulação dos alimentos. Observou-se menor conhecimento do passo três sobre quais alimentos devem ser introduzidos e a frequência.
CONCLUSÃO
Observaram-se diferenças no conhecimento sobre alimentação para menores de dois anos entre os profissionais e o modelo de atenção. Diante disso, é necessário que capacitações sejam realizadas para que todos tenham conhecimento sobre alimentação nesta fase.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-144 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA-PR

Autores: GABRIELA DATSCH BENNEMAN; MARIA MAITÊ LEITE LIMA; ELIZMARINA CARDOSO; DANIELE GONÇALVES VIEIR; CINTIA REIS BALLARD; PATRÍCIA CHICONATTO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas houve um aumento significativo da prevalência de obesidade infantil nos países desenvolvidos e vem crescendo também naqueles em desenvolvimento, tornando-se um problema de saúde pública. A implementação do Programa Saúde na Escola (PSE) tem o intuito de realizar diversas ações articuladas pelas equipes multidisciplinares de saúde e de educação com o objetivo de garantir atenção à saúde e educação integral para os estudantes da rede básica de ensino. No entanto, o consumo alimentar inadequado pode levar ao aumento da gordura corporal e, em decorrência, ao sobrepeso e obesidade. A obesidade infantil apresenta uma tendência crescente, devido aos maus hábitos alimentares e ao sedentarismo. Por isso, é cada vez mais relevante determinar as causas e consequências deste fenômeno, pois sabe-se que a obesidade está diretamente ligada ao desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade através do PSE em escolares de 1ª, 2ª e 3ª anos do ensino fundamental em instituição pública de ensino.
METODOLOGIA
Estudo prospectivo transversal, realizado em março de 2013, com escolares regularmente matriculados entre o 1ª e 3ª ano do ensino fundamental. Peso e da estatura coletados conforme proposto pela Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a classificação utilizou-se o programa WHO Anthro tendo como referência as tabelas de classificação da OMS (2007), por percentis. Resultados expressos por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel® 2007.
RESULTADOS
A média de idade dos 123 escolares participantes foi de 8 anos, sendo que a maior prevalência foi a do sexo masculino com 71 participantes (57, 72%). O estado nutricional de eutrofia esteve presente entre 65,04% (80) dos estudantes, no entanto, o número de crianças com sobrepeso, obesidade e obesidade grave é significativo (17,88%; 8,13% e 5,69%). Resultados semelhantes foram encontrados em estudo de Soar et al (2004) onde 17,9% das crianças avaliadas apresentavam sobrepeso, e 6,7% obesidade.
CONCLUSÃO
Faz-se necessário a efetivação do PSE e a participação de um profissional nutricionista na equipe pedagógica, de forma a acompanhar, incentivar e orientar as crianças e familiares, e de forma a promover programas de educação que possam ser aplicados nas escolas.

PS-13-145 - EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM ADULTOS E IDOSOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL ISA CAPITAL-2008

Autores: GABRIELA FERREIRA AVELINO; AGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada um fator de risco independente para uma série de comorbidades, incluindo doenças cardiovasculares e diabetes mellitus tipo 2. Nos últimos 30 anos, o Brasil vem passando por rápida transição nutricional, implicando num aumento da taxa de obesidade,sendo que esta cresceu mais de quatro vezes entre os homens e mais de duas vezes entre as mulheres.
OBJETIVOS
O presente estudo tem como objetivo identificar a prevalência e os fatores associados ao excesso de peso.
METODOLOGIA
Foram estudados dados de 959 adultos e idosos residentes do município de São Paulo, provenientes do estudo de base populacional ISA- Capital 2008. Peso e altura referidos foram utilizados para calcular o índice de massa corporal (IMC) o qual foi tomado como variável dependente. Indivíduos com IMC >24,9 foram considerados com excesso de peso. As variáveis independentes estudadas foram: idade, raça, escolaridade, hipertensão, diabetes, atividade física, situação conjugal e índice de qualidade da dieta revisado (IQDR). As análises estatísticas foram feitas no software Stata 11.0. O modelo de regressão linear múltipla foi aplicado e o nível de significância de 0,05 foi adotado.
RESULTADOS
O IMC médio da população geral foi de 26,5, sendo que 44,9% dos indivíduos tiveram IMC >24,9. Foi encontrada associação entre excesso de peso com hipertensão arterial, situação conjugal e idade. . A média de IMC dos indivíduos hipertensos foi de 28,9 enquanto que dos indivíduos sem companheiro foi de 26,4. Além disso, foi observado que para cada ano de idade há um aumento de 0,05 pontos no IMC.
CONCLUSÃO
Os resultam indicam a necessidade da implementação de programas de saúde pública, visando ao alcance e à manutenção de um peso corporal saudável para prevenção e controle da pressão arterial .

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-146 - FREQUENCIA DE INDICADORES DE CONSUMO ALIMENTAR EM POPULAÇÃO DE AREA URBANA

Autores: GEÓRGIA GRAÇAS PENA; ALEXANDRA DIAS MOREIRA; CRIZIAN SAAR GOMES; ROSÂNGELA RAMOS VELOSO; TATIANA CARVALHO REIS; ANDRÉ LUIZ SENA GUIMARÃES; JOÃO FELICIO RODRIGUES NETO; GUSTAVO VELÁSQUEZ-MELÉN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os hábitos alimentares exercem importante influência sobre a saúde e sugerem que os padrões de ingestão dietética podem predizer a ocorrência de obesidade e doenças cardiovasculares. Assim, o consumo alimentar constitui um dos principais fatores de risco modificáveis e a sua aferição tem sido identificada como um importante alvo para a prevenção de outras doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi descrever indicadores de consumo alimentar em população urbana.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional foi realizado no ano de 2012 em 470 indivíduos (309 mulheres e 161 homens) acima de 18 anos em área urbana de médio porte. O sistema utiliza como indicadores de alimentos e bebidas, marcadores de alimentação não saudável através do auto-relato: consumo diário ou quase diário de refrigerante ou suco artificial (≥5 dias por semana), consumo habitual de alimentos fontes de gordura saturada (carne vermelha com excesso de gordura, sem remoção da gordura visível do alimento ou carne de frango com pele); consumo habitual de leite com teor integral de gordura. Por outro lado, a classificação de hábitos alimentares saudáveis foi determinada por ingestão de feijão e pelo menos um tipo de verdura, legume e fruta (> 5 vezes na semana). As análises foram realizadas pelo teste qui-quadrado com nível de significância de 5% no programa estatístico Stata versão 12.0.
RESULTADOS
As frequências de consumo de carne vermelha com gordura, frango com pele, leite integral e ingestão de refrigerantes/sucos artificiais foram de 35,3%(162), 19,4%(84), 78,2%(290), 25,3%(119), respectivamente. Dentre indicadores de consumo dos indicadores de alimentação saudável, como consumo de feijão, de verduras ou legumes e frutas as frequências foram 93%(437), 62,3%(293) e 46,2%(217), respectivamente. A frequência de feijão foi o único indicador que se diferenciou por sexo, tendo os homens menor consumo (P=0,04).
CONCLUSÃO
Foi observada elevada frequência de indicadores de consumo inadequados como leite integral, carne com gordura e refrigerantes ou sucos artificiais e baixa frequência de indicadores saudáveis como verduras ou legumes e frutas. Portanto, o monitoramento dos indicadores do consumo são importantes para direcionar políticas públicas e revelar importantes informações sobre tendências de consumo desses marcadores e avaliação de propostas de políticas públicas para alimentação saudável.

PS-13-147 - EVOLUÇÃO DOS COEFICIENTES DE MORTALIDADE POR CÂNCER COLORRETAL NO BRASIL, EM MINAS GERAIS E OURO PRETO SEGUNDO SEXO E FAIXA ETÁRIA, 2000 - 2010

Autores: GERALDA VANESSA CAMPOS MACHADO; SARAH LUISA BABILÔNIA; CLÁUDIA A MARLIÉRE LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O câncer é definido como uma enfermidade multicausal crônica, que tem como característica o crescimento descontrolado das células. O desenvolvimento de várias formas comuns de câncer é resultado da interação entre fatores endógenos e ambientais, sendo um dos mais notáveis, dieta. Dentre os diferentes tipos de câncer, o câncer de cólon e reto (CCR) está entre os mais fatais.
OBJETIVOS
Realizar a descrição dos coeficientes de mortalidade por câncer de cólon e reto no Brasil, em Minas Gerais e Ouro Preto-MG, no período de 2000 a 2010.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo descritivo da mortalidade por câncer colorretal segundo sexo e faixa etária (população acima de 30 anos) no Brasil, Minas Gerais e em Ouro Preto, no período de 2000 a 2010. Os coeficientes de mortalidade por CCR foram calculados com base nos dados disponíveis no Sistema de Informação de Mortalidade (SIM) e nas estimativas populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
RESULTADOS
Em todas as esferas territoriais investigadas, percebeu-se um aumento progressivo dos coeficientes de mortalidade por CCR com o avançar da idade. No período de 2000 a 2010, constatou-se o aumento destes coeficientes em ambos os sexos e em todas as faixas etárias, principalmente entre indivíduos de 70 a 79 anos e de 80 anos e mais. No Brasil, o sexo masculino apresentou maior aumento na faixa etária de 70 a 79 anos (aumento de 24,9 óbitos/100 mil habitantes) e em Minas Gerais, na faixa de 80 anos e mais (aumento de 20,0 óbitos/100 mil habitantes). Já para o sexo feminino os maiores aumentos de coeficientes foram na faixa etária de 80 anos e mais, sendo a variação no Brasil de 15,3 óbitos/100 mil habitantes entre os anos 2000 e 2010 e de 12,5 óbitos/100 mil habitantes em Minas Gerais. O município de Ouro Preto apresenta uma situação complexa, uma vez que há ausência de dados no SIM para os anos de 2001, 2002, 2003, 2004 e 2005 para o sexo masculino, e no sexo feminino esses dados são inexistentes nos anos de 2001, 2002, 2003, 2004 e 2007. Ainda assim, pôde-se perceber, entre os dados disponíveis, maiores coeficientes de mortalidade por CCR nos indivíduos com idade superior a 70anos.
CONCLUSÃO
O aumento das prevalências de CCR nas faixas etárias mais avançadas indicam a necessidade de políticas publicas que visem o rastreamento e tratamentos deste grupo de risco, sem descuidar das ações preventivas como educação nutricional e incentivo a hábitos de vida saudáveis que devem ser direcionadas a indivíduos de ambos os sexos e todas as idades.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-148 - SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS

Autores: GERALDA VANESSA CAMPOS MACHADO; LISIANE MARIA SILVA BENTO; WANESSA DEBÔRTOLI MIRANDA; LUANA GIATTI GONÇALVES; PALMIRA DE FÁTIMA BONOLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
As Unidades de Pronto Atendimento (UPA) são consideradas importantes portas de entrada para os serviços de saúde uma vez que funcionam ininterruptamente e com presença constante de médico plantonista, o que garante o atendimento para usuários que procuram uma resolução rápida da sua demanda de saúde. Para a consolidação das redes assistenciais hierarquizadas, é fundamental que os usuários sejam observados por meio de pesquisas de satisfação, uma vez que estas trazem elementos importantes que podem subsidiar ações voltadas para a melhoria do acesso e qualidade do atendimento prestado.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi verificar a associação dos fatores sociodemográficos, de acesso geográfico, clínicos, de satisfação e de organização da UPA na avaliação dos usuários, no que se refere à qualidade geral UPA.
METODOLOGIA
Foram entrevistados pacientes de 13 anos ou mais atendidos na clínica médica, selecionados nos três turnos durante uma semana. Aplicou-se um questionário com dados sociodemográficos (e.g., sexo, idade, escolaridade, raça, residência, ocupação), de acesso geográfico (e.g., meio de transporte, tempo médio gasto para chegar à unidade), clínicos (e.g., tempo de permanência na unidade e desfecho do atendimento), de satisfação e organização da UPA (e.g satisfação com os atendimentos da recepção, médico, enfermagem, infraestrutura, ambiente, higiene e avaliação geral da unidade). Para verificar associação entre as variáveis independentes e a variável resposta – classificação geral da UPA - realizou-se o teste do qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Dentre os 182 participantes, observou-se uma discreta predominância de indivíduos do sexo feminino (57,2%), e idade média de 40 anos. A maioria dos entrevistados (72,3%) avaliou positivamente a classificação geral da UPA. As avaliações negativas não ultrapassaram 10,0% das respostas para a maioria das variáveis investigadas, excetuando-se o caso de infraestrutura da UPA (11,5%). Houve associação estatisticamente significativa com a classificação geral da UPA a idade maior que 40 anos ($p=0,020$), o atendimento médico ($p<0,001$), o atendimento da enfermagem ($p< 0,001$), a recepção ($p<0,001$) e o ambiente da UPA ($p=0,020$).
CONCLUSÃO
Verificamos que UPA investigada no estudo apresentou uma avaliação positiva frente aos seus atendimentos prestados e sua organização. No entanto, tais resultados devem ser analisados com cautela, uma vez que diversos fatores podem interferir na avaliação crítica dos usuários.

PS-13-149 - INADEQUAÇÃO DO ATENDIMENTO EM UMA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS: ESTUDO PILOTO

Autores: GERALDA VANESSA CAMPOS MACHADO; HELIVELTON ROCHA AZEVEDO; LISIANE MARIA SILVA BENTO; LUANA GIATTI GONÇALVES; PALMIRA DE FÁTIMA BONOLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os serviços de urgência e emergência (UPA) são portas de entradas importantes do sistema de saúde e a adequação ou pertinência desse atendimento deve ser avaliada. Apesar da procura por UPA parecer mais resolutiva para o usuário, caso não seja adequada, pode desencadear uma série de prejuízos para o sistema, uma vez que pode gerar filas nos serviços de urgência, lentidão no atendimento inclusive de casos graves, estresse na equipe e nos pacientes, dentre outros.
OBJETIVOS
Verificar a inadequação dos atendimentos realizados na UPA segundo dois protocolos de adequação de urgências.
METODOLOGIA
Realizou-se pesquisa de prontuários de pacientes selecionados por amostra aleatória durante sete dias no mês de setembro, durante os três turnos. A amostra foi determinada com base na média de 217 atendimentos diários realizados em 2011. A seleção dos entrevistados foi aleatória, a partir do terceiro atendimento de cada turno. A classificação dos atendimentos foi realizada, com base no Protocolo de Adequação de Urgências Hospitalares adaptado (PAUH) e no Protocolo de Urgências e Emergências da Secretaria Estadual de Saúde do Distrito Federal. Para a análise utilizou-se o EpiInfo (versão 3.5.2). Considerou-se inadequado o atendimento que não satisfizesse nenhum dos critérios do PAUH e não tivesse o diagnóstico incluído no segundo protocolo.
RESULTADOS
Foram analisados 182 questionários. Destes, 4,1% permaneceram na UPA por um tempo superior de 12 horas, 28,1% foram encaminhados para internação e não foi registrado nenhum óbito entre os entrevistados. Encontrou-se elevado percentual de atendimentos considerados inadequados, em média 67,8%, que podem ser explicados em parte, pela ausência de classificação de risco no acolhimento dos pacientes na unidade. Os critérios do PAUH que mais definiram os atendimentos adequados foram os relacionados a realização de exames na UPA e de encaminhamento pra internação, informações claramente descritas nos registros da UPA.
CONCLUSÃO
Os protocolos utilizados permitiram avaliar a adequação dos atendimentos da UPA a partir de seus registros médicos. O elevado percentual de atendimentos inadequados pode indicar uma má utilização deste serviço. Assim, fazem-se necessárias pesquisas desta alçada a fim de se tornarem instrumentos para subsidiar as tomadas de decisões da gestão em saúde para um melhor funcionamento de todo o sistema.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-150 - FATORES ASSOCIADOS À AUTOAVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE EM USUÁRIAS DE UM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE

Autores: HARYNI DA COSTA NARCISO; RAQUEL GONÇALVES OLIVEIRA; LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A autoavaliação do estado de saúde é um dos indicadores recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) para avaliar condições de saúde dos indivíduos, por representar aspectos físicos, cognitivos e emocionais. Recorrentemente, as mulheres, tendem a relatar saúde mais precária em relação aos homens, como resultante das maiores prevalências de depressão e desordens psicológicas, do acúmulo de atividades diárias, de pressões ligadas aos papéis sociais ou por serem fisicamente menos ativas.
OBJETIVOS
Investigar a autopercepção do estado de saúde, segundo variáveis demográficas, socioeconômicas e de comportamentos relacionados à saúde, em adultas e idosas usuárias de um Serviço de Promoção à Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado com mulheres usuárias de um Serviço de Promoção à Saúde em Belo Horizonte, MG. Os dados foram obtidos face a face por meio de protocolo pré-testado abrangendo autoavaliação de saúde (classificação em muito boa, boa, razoável, ruim ou muito ruim), características sociodemográficas, atividade física, índice de massa corporal (IMC) e consumo alimentar. Realizou-se análise descritiva dos dados, com cálculo das frequências, medidas de tendência central e de dispersão. Já a influência das variáveis sobre a percepção de saúde foi averiguada por meio de testes de associação (Qui Quadrado ou Exato de Fisher). Para todas as análise adotou-se nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliadas 362 usuárias, sendo 72% adultas, com mediana de renda per capita de R$500,00(85,00-4667,00). O excesso de peso esteve presente em 73,5% das participantes e 42,0% eram portadoras de hipertensão arterial. Dentre as entrevistadas, 63,3% consideraram sua saúde como muito boa e boa. A percepção de saúde ruim esteve associada ao IMC maior que 30kg/m² ($p=0,037$), à maior faixa etária ($p=0,033$), ao relato de doenças crônicas como diabetes ($p<0,001$), dislipidemias ($p<0,001$), hipertensão ($p<0,001$) e doenças do coração ($p=0,035$); ao tabagismo ($p=0,035$) e ao baixo consumo de vegetais ($p=0,008$).
CONCLUSÃO
A percepção de saúde ruim associou-se a variáveis não modificáveis como doenças e idade, e modificáveis como estado nutricional e consumo de vegetais, demandando estratégias que incluam a educação alimentar e nutricional para oportunizar melhoria da percepção e da saúde das mulheres.

PS-13-151 - POPULAÇÃO ATENDIDA EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE: PERFIL DE SAÚDE E NUTRICIONAL

Autores: HARYNI DA COSTA NARCISO; CLESIANE HONORATO MACHADO; LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO MENDES PIMENTEL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Para o desenvolvimento de intervenções de forma efetiva em uma população, torna-se indispensável o conhecimento do perfil de saúde e nutricional dessa principalmente quando há uma elevada prevalência de doenças e agravos não transmissíveis (DANT).
OBJETIVOS
Conhecer o perfil de saúde e nutricional dos usuários de um Serviço de Promoção à Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado com usuários de uma Academia da Saúde de Belo Horizonte-MG em fevereiro de 2012. Tal serviço apresenta capacidade instalada de 400 usuários por turno de atividade. Utilizou-se questionário estruturado, sendo coletados dados sociodemográficos, perfil de saúde (morbidade autorreferida de Diabetes mellitus – DM, Hipertensão Arterial Sistêmica – HAS, hipercolesterolemia, doença cardiovascular – DCV e osteoporose) e antropometria (Índice de Massa Corporal - IMC, Circunferência da Cintura – CC e Razão Cintura-Quadril - RCQ). As entrevistas foram realizadas por nutricionistas e acadêmicos de nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais devidamente capacitados.
RESULTADOS
Avaliaram-se 295 usuários, sendo 83,7% mulheres, 42,4% idosos, com média de idade de 56,5±13,6 anos. Em relação à morbidade autorreferida, verificou-se prevalência de 16,3% de DM, 52,1% de HAS, 63,1% de hipercolesterolemia, 6,6% de doença cardiovascular e 10,5% de osteoporose. Quanto ao estado nutricional, 63,9% dos usuários apresentaram excesso de peso segundo o IMC. A análise da circunferência da cintura evidenciou, respectivamente, 26,5% e 46,9% de risco elevado e muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade e a classificação da RCQ apontou para 46,9% de risco elevado para doenças cardiovasculares. Ao comparar o perfil dos usuários entre os sexos, identificou-se que entre as mulheres houve maior prevalência de adultos ($p=0,003$) e de risco elevado para doenças cardiovasculares segundo a RCQ ($p=0,039$). Já entre os homens, foi maior a prevalência de hipercolesterolemia ($p=0,003$) e da medida da CC adequada ($p=0,026$). Não houve diferença quanto às demais variáveis.
CONCLUSÃO
A população atendida no serviço apresenta elevada prevalência de DANT e inadequações no estado nutricional que denotam a emergência de ações ampliadas de cuidado à saúde com intuito de melhor conscientizar a população quanto à adoção de modos saudáveis de vida.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-152 - PET-SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UM CENÁRIO DA ESF. TERESINA, 2012

Autores: IANNE FERNANDES SILVA; ANDRESSA LOUISY FERRAZ; JHON HERBERT RIBEIRO DE SOUS; LORENA MARIA FURTADO DA SILV; MARIZE MELO DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDSADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa de Educação pelo trabalho para Saúde (Pet-Saúde) visa a qualificação em serviço dos profissionais da saúde, bem como de iniciação ao trabalho e formação de estudantes de cursos de graduação da área da saúde. Seus pressupostos consistem na consolidação da integração ensino-serviço-comunidade e a educação pelo trabalho.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo realizar um diagnóstico institucional e social baseado na vivência extra-muro numa ESF. Além disso, realizar uma breve caracterização da população adstrita, fazer o reconhecimento da área de abrangência das equipes de saúde da família e relatar as atividades realizadas no período de outubro a dezembro de 2012.
METODOLOGIA
Para tanto, desenvolveu-se pesquisa quanti-qualitativa, com a utilização de questionários e formulários aplicados durantes entrevistas com diversos atores envolvidos na Atenção Primária a Saúde, análise das fichas SSA2 e PMA2 das ESF da US. Foram realizadas palestras, rodas de conversas e atividades programadas.
RESULTADOS
A equipe saúde da família é composta de médico, enfermeira, dentista agentes comunitários de saúde, técnico e auxiliares, distribuídas nas 05 áreas da Vila, correspondendo: área 51, 223, 219, 222, 50. Cada área possui entre 5 ou 6 microáreas que dependem do número de famílias cadastradas, no total de 3355, que na sua maioria é de baixa renda, com menos ou até dois salários mínimos. A partir do diagnóstico, foram registradas 809 crianças menores de cinco anos, 92 gestantes, 24 gestantes menores de anos,182 diabético, 779 hipertensos,10 portadores de hanseníase, 24 hospitalizações,1óbito, 2 portadores de tuberculose. Foram desenvolvidas atividades com os integrantes do hiperdia, mães com crianças no bolsa família, abordagem direta aos usuários do centro de saúde, campanha mundial do dia contra AIDS, visita a Unidade de Processamento de Hortaliças, ao Cras, visita e atividades no centro de juventude Francisca Cabrini.
CONCLUSÃO
As ações intersetoriais e interdisciplinares que a equipe da ESF e estagiários promovem à comunidade, proporciona a integração ensino-serviço-comunidade, fortalecendo tanto os serviços de Atenção Básica em Saúde como a formação profissional dos acadêmicos envolvidos no processo. Assim,a realização de estágio de vivência tem sido extremamente esclarecedor e construtivo. Na medida em que torna possível compreender melhor o funcionamento dos serviços de saúde assim como o processo de trabalho dos profissionais nele envolvidos.

PS-13-153 - PREVALÊNCIA E FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS À OBESIDADE CENTRAL EM ESCOLARES DE OITO MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA

Autores: LARISSA CUNHA FEIO COSTA; GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; FRANCISCO A. GUEDES VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade central é definida quando o excesso de tecido adiposo está localizado na cavidade abdominal. Atualmente tem sido considerada um problema de saúde pública, e assim como nos adultos, em crianças está fortemente associada ao desenvolvimento de fatores de risco para doenças cardiovasculares. Estudos têm sugerido que são vários os fatores sociodemográficos envolvidos na gênese da obesidade central em crianças, como: raça branca, sexo masculino, maior grau de escolaridade dos pais, entre outros. A identificação desses fatores se faz necessária para permitir intervenções mais eficazes para a prevenção e tratamento dessa patologia.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou estimar a prevalência e identificar os fatores sociodemográficos associados à obesidade central em escolares matriculados no ensino fundamental.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 4963 escolares de 6-10 anos, matriculados no ensino fundamental de escolas de oito municípios do estado de Santa Catarina. A obesidade central foi investigada por meio da medida da circunferência da cintura. As variáveis sociodemográficas investigadas foram: escolaridade materna, sexo, idade dos escolares e rede de ensino; e foram obtidas por meio de questionário enviado aos pais ou responsáveis e informações fornecidas pelas escolas. Para a análise de associação utilizou-se o teste qui-quadrado. Considerou-se o teste estatisticamente significativo quando $p \leq 0,05$.
RESULTADOS
A taxa de resposta do estudo foi de 87,3%. A proporção de escolares do sexo feminino foi de 52,1%. A maioria dos escolares tinha idade entre 8 e 10 anos (74,1%), estudavam em escolas públicas (79,1%) e 45,0% de suas mães apresentaram até oito anos de estudo. A prevalência de obesidade central nos escolares foi de 4,9% (IC 95%: 4,3; 4,5). A única variável que se mostrou significativamente associada ao desfecho foi o sexo (p=0,003). A obesidade central foi mais frequente nos meninos 5,9% (IC 95%: 4,9; 6,8) quando comparado às meninas 4,1% (IC95%: 3,2; 4,8).
CONCLUSÃO
Faz-se necessária a promoção de práticas de atividade física e alimentação saudável nas escolas, com atenção para as diferentes características de estilo de vida entre meninos e meninas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-154 - RISCOS MODIFICÁVEIS EM PESSOAS IDOSAS DIABÉTICAS ASSISTIDAS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA

Autores: LEILIANE RODRIGUES BATISTA; LAYSE LOPES DUARTE; NATANE SILVA SOUSA; MARCILIA ALVES MACHADO; JOZANA ARAUJO RIOS; THAMYRES PINHEIRO ARAUJO; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAIUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Mudanças na pirâmide etária brasileira são cada vez mais frequentes, influenciando diretamente o perfil de adoecimento da população idosa. Isso tem sido reiterado nos estudos de que a maioria apresenta pelo menos uma doença crônica não transmissível (DCNT); o diabetes mellitus se sobressai, nesse contexto, por ser apontada como causa de morbidade e mortalidade desse grupo etário.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de fatores de risco modificáveis em pessoas idosas diabéticas assistidas em Unidade de Saúde da Família.
METODOLOGIA
Estudo descritivo, analítico e de delineamento transversal. Os dados foram recolhidos por meio da aplicação de instrumento previamente elaborado e testado, composto por características sociais e econômicas, acrescidas de dados dos prontuários, além da aferição das medidas antropométricas em uma amostra composta por trinta e seis idosos (as). No seguimento, registraram-se os mesmos em planilhas do programa Microsoft Office Excel 2007, os quais foram submetidos à análise do SPSS. PASW. Statistics. V14. Multilingual-EQUiNOX, e expostos em tabelas de frequencia simples e porcentagem.
RESULTADOS
Em relação às variáveis antropométricas, 83,3% tinham a circunferência da cintura muito elevada, enquanto o Índice de Massa Corporal revelou que 61,1% eram eutróficos. O levantamento dos hábitos de vida revelou que a maior parte dos idosos afirmava não fazer uso de bebidas alcoólicas (91,7%) e cigarro (86,1%); não praticarem atividade física (72,2%). A pesquisa em prontuários mostrou que, também, esses idosos em sua maioria eram dislipidêmicos (66,6%). Quanto às caracterizações socioeconômicas: maioria não sabia ler e escrever (33,3%); casados (61,1%), e tinham renda entre 1-3 salários mínimos (92,6%). Os fatores obesidade central; sedentarismo e dislipidemias que foram mais prevalentes podem acentuar o risco cardiovascular nessa população.
CONCLUSÃO
Apesar do trabalho adequado, por parte das equipes de saúde, a implementação de medidas que incorporem, também, ações de promoção de saúde com ênfase nesses fatores, seria de grande relevância, uma vez que a regressão dessas características está relacionada a um melhor controle metabólico e melhoria da saúde, com consequente aumento da qualidade de vida.

PS-13-155 - VALIDADE DE INDICADORES DE ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES DA PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE DO ESCOLAR (PENSE)

Autores: LETÍCIA FERREIRA TAVARES; INÊS RUGANI R DE CASTRO; LETÍCIA OLIVEIRA CARDOSO; RENATA BERTAZZI LEVY; ANDREIA FERREIRA DE OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O sistema brasileiro de vigilância de fatores de risco e proteção à saúde de adolescentes é baseado na Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE). Até o momento, não foi avaliada a validade do questionário nele utilizado.
OBJETIVOS
Realizar estudo de validação dos indicadores do módulo de atividade física do questionário utilizado na PeNSE.
METODOLOGIA
Foram estudados 174 alunos de escolas públicas e privadas da cidade do Rio de Janeiro. Avaliaram-se os seguintes indicadores referentes ao tempo semanal acumulado com a prática de atividade física: ATIVO-300MIN (acumulou 300 minutos ou mais); ATIVO-150MIN (acumulou 150 minutos ou mais); INATIVO (não praticou atividade física). Foram avaliados, também, os indicadores de comportamentos sedentários referentes ao tempo diário (duas ou mais horas) despendido assistindo TV, jogando videogame e usando computador. O estudo de validade consistiu em comparar os indicadores de atividade física e de comportamentos sedentários obtidos através do questionário da PeNSE (método teste) e dos R-24h (método de referência). Foram estimadas a sensibilidade, a especificidade e o índice de acurácia de cada indicador. Foram comparadas a média e a mediana de minutos despendidos por semana com a prática de atividade física obtidas com base nos três R24h dos indivíduos classificados pelo questionário da PeNSE como "casos" e "não casos" para os indicadores ATIVO-300MIN, ATIVO-150MIN e INATIVO.
RESULTADOS
Para os indicadores ATIVO-300MIN, ATIVO-150MIN e TEMPO ASSISTINDO TV-2H, houve diferença entre as estimativas dos dois métodos de aferição. Para o conjunto de indicadores, a sensibilidade variou de 8,3 a 100,0%, a especificidade, de 29,0 a 98,7% e o índice de acurácia, de 55,7 a 92,4%. Os adolescentes classificados como ativos pelos indicadores ATIVO-300MIN e ATIVO-150MIN apresentaram mediana de tempo semanal despendido com a prática de atividade física superior à daqueles classificados como não ativos, sugerindo bom poder discriminatório desses indicadores.
CONCLUSÃO
Os resultados do presente estudo indicam que os indicadores de atividade física utilizados pela PeNSE apresentaram desempenho satisfatório. A realização de estudos similares em outras localidades do país permitirá maior conhecimento sobre a validade destes indicadores utilizados pelo sistema de vigilância de fatores de risco e proteção à saúde de adolescentes brasileiros.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-156 - SEGURANÇA ALIMENTAR DE UMA POPULAÇÃO QUILOMBOLA NO NORTE DE MINAS GERAIS

Autores: LUCINÉIA PINHO; FRANCINY M O MORAIS; GRACIELE RIBEIRO
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE IBITURUNA - FASI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Comunidades quilombolas são grupos populacionais remanescentes de antigos quilombos. Esses povos estão localizados em várias regiões do País, especialmente nas áreas rurais com relativo grau de isolamento geográfico e vivem desigualdades sociais e de saúde. Nesta população a falta de renda suficiente, a escassez de recursos naturais, a fome e a insegurança alimentar, são altamente prevalentes e com grandes consequências para o estado de saúde e de vida.
OBJETIVOS
Este estudo buscou identificar a prevalência e alguns determinantes de Segurança Alimentar de 24 famílias de uma comunidade quilombola no norte de Minas Gerais.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal descritivo de abordagem quantitativa, desenvolvido no segundo semestre de 2012. Foram estudadas a prevalência de insegurança alimentar, a participação em programas de transferência de renda, o nível socioeconômico, o estado nutricional e o consumo de frutas, legumes e verduras dos indivíduos adultos.
RESULTADOS
A Insegurança Alimentar esteve presente em cerca de 80% das famílias Quilombolas entrevistadas, sendo que 70,8% delas eram beneficiárias do Programa Bolsa Família. Em relação à aposentadoria observou-se um total de 20,8% beneficiários. Aproximadamente metade dos sujeitos viviam com condições econômicas menos favoráveis e eram analfabetos. Quanto ao estado nutricional, 20,8% foram classificados como sobrepeso, com maior frequência no gênero feminino. A ingestão de frutas, legumes e verduras foi relatada na frequência de 1 a 3 vezes ao mês.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a situação de insegurança alimentar e nutricional é altamente prevalente na comunidade quilombola deste estudo, desta forma ressalta a importância de implantação de ações e políticas públicas, que garantam melhoria nas condições de vida e saúde.

PS-13-157 - VARIAÇÃO DE PESO DE CRIANÇAS INDÍGENAS DURANTE A INTERNAÇÃO

Autores: MARIA CRISTINA CORRÊA SOUZA; KAUHANA OLIVEIRA KIAN; THALISE YURI HATTORI; ROSANGELA DA COSTA LIMA; CRISLAYNE DOS SANTOS BARBOSA; DENISE OLMOS LOPES; CAROLINE ANDRÉ DE SOUZA JORGE; HÉLDER DE MOURA VILLELA JÚNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O estado nutricional do paciente hospitalizado é de suma importância, visto que o déficit está relacionado a um maior número de complicações. Diversos estudos apontam deterioração do estado nutricional durante a internação com prevalências elevadas de desnutrição. A população indígena passa por um processo de aculturação e mudança de hábitos alimentares/comportamentais que a torna ainda mais susceptível às desordens nutricionais.
OBJETIVOS
Avaliar a variação de peso de crianças indígenas hospitalizadas.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo, a partir de prontuários de crianças internadas em um hospital público, no período de janeiro a junho de 2009. Foram incluídas no estudo todas as crianças indígenas admitidas na clínica pediátrica no período correspondente. O critério de exclusão compreendeu os pacientes cujo peso da admissão ou alta não constavam registrados, e aqueles com permanência inferior a 1 dia no setor. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Universidade Federal da Grande Dourados.
RESULTADOS
No período de janeiro a junho de 2009 foram internadas 99 crianças. Destas foram excluídas 5 totalizando 94 pacientes no estudo. Houve predominância do sexo masculino (68,7%) sobre o feminino (38,3%). A idade variou entre 0,1 a 102,5 meses, com média de 19 meses. A maioria das crianças apresentou ganho ponderal durante o período de hospitalização (60,64%), 35,11% perderam peso e 4,25% não manifestaram alterações. A diferença de peso oscilou entre o ganho de 2125 g e a perda de 2110 g. O tempo médio de permanência foi de 13,9 dias com amplitude de 1 a 84 dias, sendo que os casos de perda de peso ocorreram em internações até 29 dias. As afecções respiratórias constituiram as principais causas de internação, além de estarem associadas ao maior percentual de perda ponderal (39,4%). O segundo motivo de internação foi evidenciado pelas doenças infecto-parasitárias cujo índice de perda de peso correspondeu a 27,3%.
CONCLUSÃO
As crianças indígenas do presente estudo apresentaram características similares na avaliação de peso durante a internação. Aponta maior frequência de ganho de peso ao invés de perda ponderal. Contudo, deve-se considerar que se trata de um grupo peculiar cuja hospitalização pode se prolongar na tentativa de recuperação nutricional em face às dificuldades sócio-econômicas no ambiente familiar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-158 - ONDE E QUANDO OS REFRIGERANTES SÃO CONSUMIDOS? ANÁLISE DOS RELATOS DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO

Autores: MARIA FERNANDA GOMBI-VACA; DAYAN C. R. S. OLIVEIRA; ELISEU VERLY JR.
Instituição: IMS/UERJ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Há evidências de que o consumo de refrigerantes pode contribuir para o aumento de peso e obesidade. Pela magnitude deste agravo para saúde pública, compreender o comportamento de indivíduos em relação ao consumo de refrigerantes e seus determinantes é um importante passo para políticas e intervenções com maiores chances de sucesso.
OBJETIVOS
Verificar a frequência de relato de consumo de refrigerantes em diferentes períodos do dia, segundo sexo, faixa etária e local de consumo.
METODOLOGIA
Foram utilizados dados doInquérito Nacional de Alimentação - INA (n=33004), incluído na Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. Foi calculada a frequência do relato de consumo de refrigerantes para a população e segundo sexo, faixa etária e local de consumo (dentro e fora de casa). Excluíram-se os refrigerantes diet e light. As horas do dia, relatadas no INA, foram divididas nos seguintes períodos para a análise: 6-10 hrs, 11-13 hrs, 14-17 hrs, 18-21 hrs, 22-05 hrs. O software STATA v.12 foi utilizado na análise dos dados.
RESULTADOS
Homens relatam consumir 50,3% dos refrigerantes e mulheres 49,7%. Entre as faixas etárias, as frequências de relatos de consumo de refrigerantes para adultos, adolescentes e idosos são, respectivamente, 65%, 29% e 5%. Com relação ao local de consumo, as frequências de relatos dentro e fora do domicílio são respectivamente, 63% e 37%. A frequência de relato de consumo de refrigerantes por períodos nos indivíduos estudados é maior nos períodos 11-13 hrs e 18-21 hrs, 33% e 31%, respectivamente. As frequências de relatos de consumo por período foram similares entre homens e mulheres. Entre adultos, as maiores frequências de relato de consumo são nos período 11-13 hrs e 18-21 hrs, 35% e 32%, respectivamente. Na faixa etária de adolescentes, as frequências do relato do consumo nos períodos 11-13 hrs, 14-17 hrs e 18-21 hrs, são de 28%, 24% e 28%, respectivamente. Para idosos, o relato de frequências de consumo no período 11-13 hrs é de 46%. Com relação ao local de consumo, 72% e 70% dos relatos de consumo entre 11-13 hrs e 18-21 hrs respectivamente são no domicílio, ao passo que 66% dos relatos no período de 06-10 hrs ocorrem fora dos domicílios.
CONCLUSÃO
As maiores frequências de relato de consumo de refrigerantes coincidem com horários das principais refeições (11-13 hrs e 18-21 hrs). Considerando que as principais refeições são as de maior aporte calórico, o consumo simultâneo de refrigerantes resulta em acréscimo de calorias que pode ser um fator importante para o ganho de peso.

PS-13-159 - CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE 30 MESES DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR FAMILIAR

Autores: CAMILLE DANTAS OLIVEIRA; MARINA M L ANTUNES; ERICA G BARROS; JOANA K C FORTUNATO; TALITA B DOMINGOS; GABRIELA S INTERLENGHI; ROSANA SALLES-COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ | Nr. Processo: 476344/2008-5 E E26/110.785/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O hábito alimentar é estabelecido nos primeiro anos de vida e repercute nas práticas alimentares, saúde e nutrição ao longo da vida, determinantes como a insegurança alimentar (IA) podem ter um impacto importante nessa relação.
OBJETIVOS
Analisar o consumo alimentar de crianças menores de 30 meses de acordo com a situação de IA da família.
METODOLOGIA
Realizou-se inquérito domiciliar, no ano de 2010, com amostra representativa de famílias com crianças de 6 a 30 meses. Foram estimadas as médias de consumo em gramas (g) dos diferentes grupos de alimentos, segundo faixa etária (de 6 a 18 e 18 a 30 meses) e situação de IA domiciliar avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Dez grupos foram estudados: cereais e tubérculos, frutas, legumes e verduras, leguminosas, carnes, laticínios, óleos e gorduras, doces e açúcares, biscoitos e alimentos industrializados. Utilizou-se o teste t-Student para comparar as médias, todas as estimativas incorporaram os fatores de expansão, admitindo-se $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
O grupo de alimentos mais consumido, em gramas, foi o de laticínios com 216g em média seguido pelos alimentos industrializados (180g) o que demonstra importante participação desse grupo no consumo alimentar infantil. Foram observadas diferenças significativas entre as crianças menores de 18 meses que apresentaram maior consumo de legumes e verduras (96,0g vs 66g p-valor 0,007) e menor de óleos e gorduras (2,7g vs 3,2g p-valor 0,0003), laticínios (179,3g vs 239,5g p-valor 0,002) e biscoitos (19,2g vs 30,9g p-valor 0,0009) quando comparadas as crianças maiores. No grupo estudado aqueles que vivenciavam os graus mais graves de IA (moderada e grave) consumiram menores porções de doces e açúcares (87,2g vs 46,5g – p-valor=0,0004) em comparação com aquelas em segurança alimentar (SA) e IA leve na faixa etária acima dos 18 meses de idade. Entre as crianças menores observou-se consumo inferior de carnes (75,1g vs 54,3g p-valor=0,01) e alimentos industrializados (185,4g vs 120,3g p-valor=0,02) nos níveis mais severos de IA.
CONCLUSÃO
O consumo alimentar infantil apresentou importantes modificações a partir do primeiro ano de vida, sofrendo influência de acordo com a situação de IA. Tais aspectos devem ser considerados na elaboração de estratégias para garantir nutrição, crescimento e desenvolvimento adequados.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-160 - PERFIL DOS PACIENTES ATENDIDOS POR UM NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

Autores: MARINA TARGAS DA SILVA; ELIANA MARGARETE SAURO; SANDRA ELIANE DAUZACKER; ANDRÉA DE FÁTIM FARIA SISDELLI; JULIANA TENTOR; KATIA WOLFF CORDEIRO; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O atendimento nutricional no âmbito ambulatorial é caracterizado por assistir indivíduos que se encontram fora do ambiente hospitalar. Nos últimos anos vem crescendo a prevalência das doenças crônicas não-transmissíveis (obesidade, diabetes, hipertensão arterial, acidentes cérebro-vasculares, dislipidemias, doenças coronarianas, cânceres, entre outras), dessa forma aumenta a demanda por serviços nutricionais ambulatoriais. O Núcleo de Nutrição presta atendimento nutricional gratuito a toda população, com intuito de promover a saúde. O atendimento é realizado por estagiários do sétimo e oitavo semestre do curso de Nutrição da instituição sob supervisão de uma nutricionista.
OBJETIVOS
Caracterizar o estado nutricional dos indivíduos assistidos pelo Núcleo de Nutrição de uma instituição de ensino no período de junho de 2005 até dezembro de 2010.
METODOLOGIA
Para tanto, foi realizado um estudo retrospectivo do tipo transversal descritivo, no qual foi feito um levantamento do estado nutricional dos pacientes e das patologias mais freqüentes, tais informações foram obtidas dos prontuários. Vale ressaltar, que antes de iniciarem a consulta, os pacientes assinaram um termo de consentimento que permite a utilização de tais dados para fins científicos. As medidas antropométricas utilizadas para avaliação foram peso e altura que foram avaliadas pelo Índice de Massa Corpórea.
RESULTADOS
No período averiguado, foram realizados 2.109 atendimentos personalizados, destes 84,54% (n= 1.783) foram do sexo feminino e 15,46% (n=326) do sexo masculino. Na avaliação do estado nutricional, verificou que 78,95% (n= 1.665) apresentavam-se com obesidade (IMC ≥ 30Kg/m²). E com relação às patologias associadas, observou-se que as de maior freqüência foram: a constipação intestinal 6,92% (n=146), seguida de hipertensão arterial 5,12% (n=108), diabetes mellitus 3,51% (n=74) e dislipidemias 2,8% (n=59).
CONCLUSÃO
Neste estudo foi possível verificar a alta procura de indivíduos obesos pelo atendimento nutricional, devido à forte associação do profissional nutricionista com tratamentos de redução de peso, este profissional destaca-se por atuar na promoção da alimentação saudável com planos alimentares e orientações específicas a todos os indivíduos.

PS-13-161 - PADRÕES DA DIETA E HIPERTENSÃO ARTERIAL DE ADULTOS E IDOSOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

Autores: MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; SORAYA SANT ANA SELEM; DIRCE MARIA MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP/USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial é uma doença cardiovascular de alta prevalência, com importante impacto na morbi-mortalidade da população e a dieta é um de seus fatores de risco modificáveis.
OBJETIVOS
Identificar padrões da dieta e verificar a associação destes e a hipertensão arterial autorreferida.
METODOLOGIA
Os dados provêm de estudo transversal de base populacional, com amostra probabilística de indivíduos com 20 anos ou mais, de ambos os sexos (n=1102). Em 2008 foram coletadas informações demográficas, socioeconômicas, antropométricas, de estilo de vida, doenças crônicas, e um recordatório alimentar de 24 horas (R24h) por meio de inquérito domiciliar. Foi obtido o segundo R24h por inquérito telefônico. As técnicas de modelagem estatística do software Multiple Source Method foram utilizadas para produzir estimativas de ingestão habitual individual de cada grupo de alimentos. Os padrões dietéticos foram obtidos pela análise fatorial por componentes principais. Modelos de regressão múltiplos de Poisson com variância robusta foram utilizados para verificar as associações.
RESULTADOS
Foram identificados três padrões da dieta: prudente (frutas, vegetais, pães integrais, queijos brancos, sucos, leite semidesnatado/desnatado), tradicional (arroz, feijão, pães/torradas/biscoitos, manteiga/margarina, leite integral, café/chás, açúcar), e contemporâneo (refrigerantes, salgados/lanches/pizzas, queijos amarelos, massas, molhos, bebidas alcoólicas, doces, carne processadas). Houve maior probabilidade de aderência ao padrão prudente em participantes hipertensos, mulheres, idosos, com maior renda, sem plano de saúde e menor probabilidade naqueles que relataram cor da pele não branca. Participantes hipertensos, mulheres, com maior renda, com plano de saúde, e aqueles que relataram ter consumido bebida alcoólica tiveram menor probabilidade de aderência ao padrão tradicional, e aqueles que relataram cor da pele não branca tiveram maior probabilidade. Participantes que relataram ter consumido bebida alcoólica e com nove ou mais anos de estudo apresentaram maior probabilidade de aderência ao padrão contemporâneo. Participantes hipertensos apresentaram tendência de menor probabilidade de aderência ao padrão contemporâneo.
CONCLUSÃO
Esses resultados sugerem a existência de uma população alvo para políticas públicas de alimentação e nutrição para prevenir e controlar a hipertensão arterial.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-162 - ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL ENTRE UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE JUNDIAÍ

Autores: MILENA BAPTISTA BUENO; MARCIA CRISTINA DOMINGUES
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada atualmente epidemia mundial e está relacionada com mudanças nos hábitos adotados pela população, como aumento do consumo de alimentos fora do domicilio e da inatividade física.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar fora do domicilio e sua relação com o estado nutricional entre universitários de uma instituição de ensino privada de Jundiaí.
METODOLOGIA
Este foi um estudo transversal e a amostra foi composta por 87 universitários adultos do curso de nutrição. Peso e altura foram coletados e avaliados pelo Índice de Massa Corporal. Dois recordatórios de 24 horas de dias não consecutivos foram utilizados para análise qualitativa do consumo alimentar. Os grupos alimentares foram agrupados segundo os oito existentes na pirâmide alimentar brasileira. Além disso, alguns alimentos industrializados de maior interesse foram investigados separadamente tais como: embutidos/ bebidas alcoólicas / refrigerantes e sucos artificiais/ bolachas recheadas/ sanduiches / salgados fritos e assados. Para avaliar associações de proporções foram realizados testes de qui quadrado. O nível de significância considerado para os testes estatísticos foi de 5%.
RESULTADOS
A média de idade dos participantes foi 26,04 anos (DP= 7,68 anos) e 82,8% eram do sexo feminino. A maioria dos indivíduos era solteiro (75,9%) e trabalhava fora de casa (86,2%). A prevalência de excesso de peso foi de 24,1%. A maioria dos estudantes tinha o hábito de realizar pelo menos uma refeição fora do domicilio por semana. Entre os que trabalhavam fora do domicilio, 53,9% recebiam refeição da própria empresa e 57% levavam alimentos para consumir no local de trabalho. Os alimentos que tiveram maior consumo fora do domicilio foram lanches e salgados (fritos ou assados). Não houve associação entre a frequencia do consumo fora do domicilio e estado nutricional. os indivíduos com excesso de peso realizam mais refeições dentro do domicilio, mas sem diferença estatística (p>0,05).
CONCLUSÃO
O consumo da maioria dos alimentos é realizado dentro do domicilio. Apenas lanches e salgados são consumidos mais fora do domicilio. A prevalência de excesso de peso não esteve relacionada com a alimentação fora do domicilio.

PS-13-163 - PADRÃO DO CONSUMO ALCOÓLICO DE ESTUDANTES RECÉM-INGRESSANTES EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO

Autores: NATHALIA SERNIZON GUIMARÃES; ALINE SILVA AGUIAR-NEMER; MARIA ARLENE FAUSTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Universitários apresentam padrões típicos de uso de álcool que os diferem da população geral.
OBJETIVOS
Objetivou-se investigar o padrão do consumo alcoólico de universitários.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 256 universitários em uma Instituição Pública de Ensino. Os dados foram coletados no primeiro semestre de 2010. Durante a coleta, foram obtidas informações sobre sexo, data de nascimento e perguntado se o indivíduo consumia bebidas alcoólicas. Solicitou-se aos universitários bebedores que respondessem o questionário de quantificação de consumo de bebidas alcoólicas (The Alcohol Use Disorders Identification Test – AUDIT). A análise estatística foi realizada no software Stata, versão 11.0. Para comparação de frequências utilizou-se o teste Qui-Quadrado e Qui-quadrado de partição.
RESULTADOS
A maioria dos participantes era mulheres (51.6%), com idade ≥18 anos, oriundos de famílias com renda mensal ≤3 salários mínimos. A prevalência de consumo de bebidas alcoólicas foi de 75.8% e foi maior entre os homens. A frequência de consumo de bebidas alcoólicas >1 vez/semana foi declarada por 47,1% dos recém-ingressantes. O percentual de homens com consumo de 2 a 3 vezes/semana (p=0.04) e ≥4 vezes/semana (p=0.02) é maior quando comparados com as mulheres. O padrão de consumo alcoólico em binge foi declarado por 77,6%, com maior prevalência entre os homens. O consumo em binge de álcool mensal também foi maior entre os homens em comparação com as mulheres (p=0.01). O consumo mensal, semanal e diário de 6 ou mais doses de bebidas alcoólica em uma ocasião foi declarado por 34.2%, 1.1% e 13.4% dos estudantes, respectivamente. Apenas 22.5% dos ingressantes que declararam beber responderam que nunca ingeriam 6 ou mais doses de bebidas alcoólica em uma ocasião. O percentual de homens que declararam ingestão mensal de 6 ou mais doses numa única ocasião foi maior do que o de mulheres (p=0.003).
CONCLUSÃO
Estudantes do sexo masculino apresentaram maior prevalência de consumo de bebidas alcoólicas em padrão binge, bem como consumo semanal mais freqüente, quando comparado a estudantes do sexo feminino.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-164 - FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES EM TRABALHADORES DE TURNO E SUA RELAÇÃO COM O TEMPO DE TRABALHO EM SISTEMA DE TURNO

Autores: NAYARA MUSSI MONTEZE; BRENO BERNARDES DE SOUZA; LINCOLN ASSUNÇÃO; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS; RAIMUNDO MARQUES DO NASCIMENTO N; MARIA LÍLIAN SALES; GABRIELA GUERRA LEAL DE SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O trabalho em sistema de turno provoca uma desregulação do ritmo circadiano, devido às alterações nos hábitos alimentares, na prática de atividade física, do sono, metabólicas e psicológicas expondo o trabalhador ao maior risco de desenvolver distúrbios nutricionais e doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Pretende-se com o presente estudo, descrever os fatores de risco cardiovasculares em trabalhadores de turno e correlacioná-los com o tempo, em meses, de trabalho em sistema de turno.
METODOLOGIA
Foram recrutados trabalhadores em regime de turno de trabalho alternante de uma empresa de mineração para uma avaliação do estado de saúde, na qual foram extraídas informações referentes aos dados antropométricos, de composição corporal, comportamentais, clínicos e bioquímicos.
RESULTADOS
Dos 446 trabalhadores de turno que participaram do estudo, foi encontrada alteração antropométrica em 50,7% por sobrepeso, 17,9% por obesidade, 43,9% por aumento da relação cintura/quadril, 69,9% por aumento da relação cintura/estatura, 59,6% por aumento da circunferência da cintura, 49% por aumento da circunferência do pescoço. Já em relação à composição corporal, 40,6% dos participantes apresentaram alta porcentagem de gordura corporal. Em relação aos dados clínicos, 48,4% eram pré-hipertensos e 34% hipertensos. Para os dados bioquímicos, 20,2% eram intolerantes à glicose e finalmente em relação aos dados comportamentais, 16,4% eram tabagistas e 20,2% apresentavam um consumo de risco de bebida alcoólica. O tempo, em meses, de trabalho em sistema de turno mostrou-se correlacionado positivamente com a relação cintura/quadril (p=0,017), glicose sanguínea (p=0,002) e tabagismo (p=0,003).
CONCLUSÃO
Trabalhadores de turno alternante apresentam prevalência elevada de fatores de risco cardiovasculares em relação às medidas antropométricas e de composição corporal, pressão arterial, glicose sanguínea, além de possuírem o hábito de fumar e ingerir bebidas alcoólicas. Além disso, o tempo de trabalho em sistema de turno esteve associado positivamente com a relação cintura/quadril, glicose sanguínea e tabagismo. Desta forma, é importante manter uma rotina de atendimento preventivo à saúde desses trabalhadores visando minimizar os prejuízos provocados pelo trabalho em sistema de turno.

PS-13-165 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA

Autores: PATRÍCIA CHICONATTO; ELIZMARINA V CARDOSO; MARIA MAITÊ LIMA; CINTIA REIS BALLARD; DANIELE GONÇALVES VIEIRA; GABRIELA DATSCH BENNEMANN
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE (UNICENTRO)
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. A obesidade infantil tem vindo a ser considerada uma epidemia, pois apresenta uma elevada frequência na sociedade, com tendência a aumentar cada vez mais. No nosso país atinge já 31,6% das crianças entre os 7 e os 9 anos.
É consenso que a obesidade infantil vem aumentando de forma significativa e que ela determina várias complicações na infância e na idade adulta. Na infância, o manejo pode ser ainda mais difícil do que na fase adulta, pois está relacionado a mudanças de hábitos e disponibilidade dos pais, além de uma falta de entendimento da criança quanto aos danos da obesidade.
OBJETIVOS. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a prevalência de obesidade em escolares de 1º ao 5º anos do ensino fundamental de uma escola municipal.
METODOLOGIA. Estudo prospectivo transversal, realizado em Abril de 2013, contando com a participação de 326 escolares regularmente matriculados entre o 1º e 5º ano do ensino fundamental de uma escola municipal.. A coleta do peso e da estatura se deu com o preconizados pela Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2004).
Para a classificação utilizou-se o programa WHO Anthro (BLOSSNER et al, 2011) tendo como referência as tabelas de classificação da OMS (2007) utilizando a forma de Percentil. Os resultados foram expressos por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel® 2007.
RESULTADOS. A média de idade dos 326 escolares participantes foi de 8 anos e as crianças foram avaliadas segundo IMC para idade.
A maioria dos escolares avaliados apresentaram eutrofia (71,16%; n= 232), no entanto, o número de crianças com risco de sobrepeso, sobrepeso, obesidade se mostra significativa (9,50%; 16,87% e 1,22 %) como mostra o gráfico I.
O acesso mais fácil aos alimentos ricos em gorduras e açúcares simples, assim como, aos avanços tecnológicos, como computadores e videogames, poderia explicar de certa forma a maior prevalência da obesidade (OLIVEIRA et al, 2003). Barreto, Passos e Giatti (2009), também atribuem a alimentação inadequada à grande disponibilidade de alimentos industrializados, do custo mais elevado para uma alimentação adequada e da dificuldade de conservação dos alimentos frescos.
Resultados semelhantes foram encontrados em um estudo de OLIVEIRA et al 2003 onde 9,3 % das crianças avaliadas apresentavam sobrepeso, e 4,4 % obesidade.
CONCLUSÃO. Através do presente trabalho percebe-se o sobrepeso e a obesidade infantil presente de forma significativa. Por isso faz-se necessário a participação do profissional nutricionista na equipe pedagógica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-166 - COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA ÁREA CENTRAL E PERIFERIA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

Autores: PATRÍCIA CHICONATTO; SANDRA MARA LORENZINI; CINTIA REIS BALLARD; DANIELE GONÇALVES VIEIRA; GABRIELA DATSCH BENNEMANN
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A ingestão de uma alimentação saudável é de grande relevância, desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é nesta fase que se formam os hábitos alimentares e período de crescimento e desenvolvimento (MASCARENHAS, 2006). Nas últimas décadas, a desnutrição vem diminuindo enquanto o excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis relacionadas a este está aumentado, caracterizando a transição do perfil nutricional (MONTEIRO & CONDE, 2000; COUTINHO & GENTIL, 2008). Tornando a avaliação do estado nutricional das crianças, um fator cada vez mais relevante na prevenção ou correção de distúrbios nutricionais
OBJETIVOS
Objetivo do trabalho foi verificar o estado nutricional de crianças, em escolas públicas e comparar o resultado entre escolares da área central e da periferia
METODOLOGIA
Os dados deste estudo foram coletados para o trabalho de conclusão de curso, intitulado Avaliação da composição nutricional dos cardápios segundo recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar e relação com estado nutricional de escolares, composto por uma amostra de 42 alunos, sendo 21 de escolas centrais e 21 de bairro, para comparação do estado nutricional destes.
Os dados antropométricos foram aferidos conforme metodologia proposta pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN.
Para classificação e diagnóstico do estado nutricional foram utilizados os indicadores de escore-z (desvio padrão), de índice de massa corpórea para idade (IMC/I), foram calculados no software WHO Antro Plus.
RESULTADOS
Dos 42 escolares avaliados, 21(50%) eram de uma escola central, 21 (50%) uma escola de um bairro, sendo a idade média de 8,6 ± 0,5 anos.
O estado nutricional encontrado na escola central foi 76,7% (16) eutrofia, 14,29 % (3) sobrepeso, 4,76% (1) obesidade e 4,76% (n=1) obesidade grave, com percentual feminino de 61,9% (13)
Já, na escola periférica, os percentuais foram de 66,7% (14) eutrofia, 9,5 % (2) sobrepeso, 23,8% (5) obesidade.Pode-se observar que os escolares da periferia apresentam maior índices de excesso de peso.
CONCLUSÃO
Os escolares estão em sua maioria eutróficas, principalmente na região central, onde os casos de excesso de peso e obesidade são menores. Tal fato se justifica a um conhecimento maior dos pais, sobre alimentação saudável e condições financeiras maiores, para a aquisição de produtos de melhor qualidade, assim como frutas e verduras

PS-13-167 - FATORES NUTRICIONAIS E COMPORTAMENTAIS ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES

Autores: RAFAELLA LEMOS ALVES; FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS; FAUSTO ALOÍSIO PEDROSA PIMENTA; RAIMUNDO M. DO NASCIMENTO NETO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial (HA) é considerada um dos fatores de risco para doenças cardiovasculares (DC) e sofre influência multifatorial, com destaque para o estilo de vida.
OBJETIVOS
Assim o presente estudo teve por objetivo avaliar os fatores nutricionais e comportamentais associados à HA em trabalhadores de turnos alternantes.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado em homens adultos de uma empresa de mineração. O universo populacional era de 952 indivíduos, operadores de máquina fora de estrada. Destes participaram da 1ª fase do estudo 840. Para a 2ª fase foram encaminhados aqueles que possuíam 1 ou mais fatores de risco para DC, totalizando 678 participantes. No entanto, somente 512 trabalhadores compareceram a ambas as etapas e tinham todos os dados completos. Os dados antropométricos, de composição corporal e clínicos foram classificados de acordo com World Health Organization 2004, International Diabetes Federation 2006, Criteria Obesity in Japan 2002, Gallagher et al 2000 e VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial 2010. Utilizou-se o IPAQ para avaliar o nível de atividade física (AF), o Audit e Fagerstrom para avaliar dependência ao álcool e fumo, respectivamente. A análise estatística foi realizada no programa PASW 17.0. As variáveis contínuas e categóricas foram apresentadas através da estatística descritiva. Para a comparação dos estratos utilizou-se o teste de $?^2$-quadrado de Pearson. Adotou-se o nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Do total de trabalhadores 73,6% possuíam menos que 40 anos de idade. As médias do índice massa corporal (IMC) foram de 26,37(±4,67)Kg/m², circunferência da cintura (CC) 91,79(±9,59)cm, área de gordura visceral (AGV) 124,8(±44,95)cm² e percentual de gordura corporal (%GC) de 23,38(±6,94). A pressão arterial sistólica e diastólica apresentaram média de 132,63(±13,74)mmHg e 82,62(±9,26)mmHg, respectivamente. A proporção de indivíduos hipertensos e inativos foi de 38,5%, 25% tinham o hábito de fumar e 36,9% relataram o consumo de álcool. Dos hipertensos, 37,8% apresentavam IMC≥25Kg/m², 44,8% CC≥90cm, 41,9% AGV≥100cm² e 41% estavam com o %GC aumentado. Nesta população a HA não esteve associada à prática de AF, etilismo e IMC (p>0,05), porém foi encontrada associação com o hábito de fumar (p=0,01), a CC (p<0,01), a AGV (p<0,01) e %GC (p=0,007).
CONCLUSÃO
Observa-se que o excesso de gordura corporal constitui um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento da HA e que esta pode ser agravada por fatores comportamentais de risco à saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-168 - ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E SUA RELAÇÃO COM A ÁREA DE GORDURA VISCERAL EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES

Autores: RAFAELLA LEMOS ALVES; FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS; FAUSTO ALOÍSIO PEDROSA PIMENTA; RAIMUNDO M. DO NASCIMENTO NETO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O acúmulo de gordura, principalmente abdominal, está relacionado ao risco de doenças cardiovasculares (DC), assim há necessidade de aplicação de métodos simples e de baixo custo para determinar a área de gordura visceral (AGV).
OBJETIVOS
Deste modo, o objetivo do estudo foi verificar a associação de indicadores antropométricos e a AGV.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado com trabalhadores em turnos alternantes de uma empresa de mineração, em jornada de trabalho de 36 horas semanais exercidas em turnos com revezamento de 6/12 horas. O universo populacional era composto por 952 trabalhadores, operadores de máquina fora de estrada. Destes participaram da 1ª fase do estudo 840. Para a 2ª fase foram encaminhados aqueles que possuíam 1 ou mais fatores de risco para DC, totalizando 678 participantes, no entanto, somente 512 trabalhadores, que compareceram à 2ª etapa e tinham todos os dados completos participaram da análise. As medidas antropométricas foram classificadas de acordo com a Organização Mundial da Saúde 1998 e International Diabetes Federation 2006. A AGV foi estimada por meio da bioimpedância elétrica tetrapolar por meio do monitor segmentado de composição corporal Inbody 720?, e classificada como elevada quando AGV≥100cm². Foi realizada análise descritiva, e aplicado o teste de Kolgomorov-Smirnov, para verificar a normalidade dos dados, e realizada a correlação de Pearson adotando-se nível de significância de 5% por meio do programa PASW 17.0.
RESULTADOS
A idade mediana dos trabalhadores foi de 34 (20-57) anos. O índice de massa corporal (IMC) superior a ≥25Kg/m² foi encontrado em 61,7% dos indivíduos, já a circunferência da cintura (CC) ≥90cm em 56,1%, e 71,3% possuíam a AGV≥100cm². A prevalência de indivíduos com IMC≥25Kg/m² e CC≥90cm foi de 71,8%, 79,4% tinham o IMC≥25Kg/m² e AGV≥100cm². A AGV esteve correlacionada com a CC (r=0,66; p=0,00), entretanto não houve correlação com IMC (r=0,001; p=0,97).
CONCLUSÃO
Houve uma alta prevalência de trabalhadores com excesso de peso. Observou-se também, como em outros estudos, que a CC é um melhor indicador de gordura visceral nestes trabalhadores podendo assim ser útil para identificar indivíduos de turnos alternantes em risco para doenças não transmissíveis.

PS-13-169 - DIAGNOSTICO NUTRICIONAL DE UMA POPULAÇÃO ACOMPANHADA PELO SISVAN

Autores: TAMY COLONETTI; RITA RIBEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O SISVAN objetiva auxiliar na obtenção de dados para o diagnostico da população e norteiam o profissional sobre quais ações devem ser desenvolvidas.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional da população acompanhada pelo SISVAN em uma unidade de saúde onde atua uma Nutricionista do Programa de Residencia Multiprofissional em Atenção Básica.
METODOLOGIA
Uma das primeiras ações desenvolvidas pela Nutricionista foi realizar um levantamento da população acompanhada no SISVAN. No ano de 2012 até o mês de maio havia sido realizado apenas um acompanhamento. Nesse momento foram desenvolvidas ações para implementar o SISVAN, como chamadas nutricionais com crianças e o cadastramento dos usuários que pertenciam aos grupos terapêuticos da unidade
RESULTADOS
As atividades realizadas resultaram entre os meses de junho e dezembro, em um aumento de pessoas acompanhadas pelo SISVAN, totalizando 350 usuários, sendo 151 crianças, 27 adolescentes, 147 adultos, 25 idosos. Das crianças na faixa etária de 0 a 10 anos, observou-se segundo IMC para Idade que 1,32% estavam abaixo do peso, 54,3% eutrofia, 30,46% risco de sobrepeso, 10,6% sobrepeso e 3,31% obesidade. Nos adolescentes grande maioria estava eutrófica (59,26%), porém o número de pessoas com sobrepeso (18,52%), obesidade (7,41%) e obesidade grave (3,7%) teve um aumento se comparado as crianças. Deles ainda 3,7% apresentaram magreza acentuada e 7,41% magreza. Nos adultos o excesso de peso chegou a 70,75% da população acompanhada, sendo 38,1% sobrepeso e 32,65% obesidade. Dos adultos 25,17% estão eutróficos e 4,08% com baixo peso. Nos idosos o sobrepeso atinge 56% dos indivíduos, seguido de 28% eutróficos e 16% com baixo peso. Esses resultados mostram que grande parte da população acompanhada pelo Sistema na Unidade de Saúde está com excesso de peso e que esse percentual aumentou conforme a idade e teve uma redução apenas nos indivíduos acima de 60 anos.
CONCLUSÃO
Através desses resultados nota-se que o SISVAN é um sistema efetivo na identificação de riscos e problemas relacionados a alimentação e nutrição, servindo de diagnostico e reconhecendo a necessidade da intervenção nutricional em todas as faixas etárias, iniciando na infância e adolescência para futuramente reduzir o percentual de sobrepeso e obesidade e nos adultos e idosos para reduzir os riscos de desenvolvimento de outra morbidades associadas ao excesso de peso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-170 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INSTITUCIONALIZADAS

Autores: ADRIANA MARTINS LIMA; EVELINE BASSO MARCELLINO; SÔNIA REGINA S M V NORONHA
Instituição: UNIVERSIDADE UNIBAN ANHANGUERA
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional (EN) é uma medida eficaz para identificar desvios nutricionais na infância, possibilitando a intervenção precoce.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional (EN) das crianças de um Centro de Educação Infantil (CEI).
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em CEI da Região Metropolitana de São Paulo entre Outubro 2012 a Março de 2013. Para o diagnóstico do estado nutricional foram aferidas medidas de peso, estatura, dobra cutânea triceptal (DCT) e circunferência muscular do braço (CB), seguindo as recomendações estabelecidas em literatura para a coleta de cada uma delas. Calculou-se no programa Athro-OMS (versão 3.2.2, Janeiro 2011) o índice de massa corpórea (IMC) e os escores z P/I, P/E, E/I, IMC/I para classificação do EN utilizou-se os pontos de corte estabelecidos pela OMS, 2006
RESULTADOS
Avaliou-se 168 crianças 93(55,4%) meninos e 75 (44,6%) meninas, a média de idade foi de 38,4 + 11,0 DP na população total (37,2 + 11,2 DP meninas e 39,4 + 10,9 DP meninos). A média de peso, estatura, IMC, CB e DCT observadas na população total foram respectivamente 14,9 kg +3,3DP; 96,6 cm + 9,8DP; 15,9 + 1,6 DP; 16,5 cm +1,5 DP; 9,5 mm + 2,2 DP, enquanto que os valores médios de escore Z foram P/E 0,19 + 0,8DP; E/I -0,03 + 0,8DP; IMC/I 0,21+ 0,8DP; P/I 0,13 + 0,8DP, sem diferença estatisticamente significante entre os grupos. A frequência de crianças abaixo de < -2,0 escore z segundo P/E foi de 0,6 % (0,0% meninas; 1,1% meninos) e acima de > 2,0 escore z foi de 3,6% (5,3% versus 2,2%). A frequência de crianças classificadas abaixo de < -2,0 escore z segundo E/I foi de 4,2% (6,7% meninas versus 2,2% meninos). Quanto ao indicador P/I a frequência de crianças abaixo de < -2,0 escore z foi de 1,2% (1,3% meninas; 1,1% meninos) enquanto que acima de > 2,0 escore z 5,4%, (8,0% versus 3,2%). A distribuição das crianças de acordo com o escore z de IMC mostrou que 4,2% da população total (5,3% meninas e 3,2% dos meninos) encontram-se acima de +2,0 escore z. As frequências de crianças com risco de sobrepeso segundo P/E foram 14,9% população total (13,3% meninas; 16,1% meninos) e de acordo com o IMC/I 15,5% (16,0%meninas; 15,1% meninos), sem diferença estatisticamente significante para as variáveis estudadas.
CONCLUSÃO
Na população estudada, a frequência de sobrepeso e obesidade foram maiores do que a frequencia de baixo peso para a idade, mostrando a necessidade de intervenção precoce para prevenir doenças na adolescência e idade adulta.

PS-13-171 - O PAPEL DO CONSUMO CRÔNICO DO ÁLCOOL NO PADRÃO DE DISTRIBUIÇÃO DA GORDURA CORPORAL

Autores: CYBELLE ROLIM DE LIMA; PRISSILA MUNIZ ARAÚJO; JACQUELINE MARIA DA SILVA; MARIA IZABEL DE ANDRADE; KEILA FERNANDES DOURADO; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; ROBERTA DE ALBUQUE BENTO; SHEYLANE PEREIRA DE ANDRADE; GENESELI DIAS ALBUQUERQUE; IARA SUELANE PONTES NOGUEIRA; CRISTIANE DE MOURA FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O acúmulo de gordura na região abdominal, que pode ser causado pelo consumo excessivo do álcool, vem sendo descrito como o tipo de obesidade que oferece maior risco para a saúde dos indivíduos, devido à sua forte associação com as doenças cardiovasculares, e que pode ser aferido utilizando-se indicadores antropométricos de obesidade, que possui a vantagem de apresentar boa precisão e praticidade a um custo menor do que métodos de maior complexidade.
OBJETIVOS
Determinar o padrão de distribuição da gordura corporal de alcoolistas internos.
METODOLOGIA
Estudo de caso-controle realizado durante o período de fevereiro a outubro de 2011, com 50 indivíduos alcoolistas e 50 não alcoolistas. Foram coletadas variáveis referentes às condições socioeconômicas e de estilo de vida como ocupação, comorbidade, escolaridade, tabagismo, exercício físico, número de moradores e renda familiar de ambos os grupos, além da quantidade e tipo de bebida alcoólica consumida pelos alcoolistas. A avaliação antropométrica constou de aferição do peso, altura, circunferência da cintura (CC) e do quadril (CQ), dados utilizados para o cálculo dos indicadores antropométricos de obesidade: Índice de Massa Corporal (IMC), CC, Relação Cintura Quadril (RCQ), Relação Cintura Estatura (RCEst) e Índice de Conicidade (IC) utilizados nesse estudo.
RESULTADOS
Os dados socioeconômicas e de estilo de vida, mostram que o grupo dos alcoolistas apresentaram o pior perfil onde 80% eram inativos, 62% possuíam apenas o ensino básico, 72% eram tabagistas, 30% relataram morar sozinhos e 44% possuíam uma renda familiar mensal de até 1 salário mínimo. Em relação à quantidade e tipo de bebida, observou-se que 80% relataram fazer uso de bebidas do tipo destilada e 42% consumiam mais de 1000 ml/dia. Os dados referentes aos indicadores antropométricos de obesidade mostram que o grupo dos alcoolistas apresentaram valores significativamente menores de IMC, CC e RCEst. Já a RCQ e o IC não apresentaram diferenças entre os grupos. Entretanto o IC foi o único indicador antropométrico que em ambos os grupos apresentou valores elevados.
CONCLUSÃO
O consumo de álcool nesse estudo não mostrou associações com a localização abdominal de gordura e risco cardiovascular pela maior parte dos indicadores antropométricos de obesidade abdominal (CC, RCQ e RCEst). Sendo necessários mais estudos para posterior comprovação da real eficácia e sensibilidade do método em alcoolistas.

PS-13-172 - A INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE AMBOS OS SEXOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA NUMA CIDADE DO NORTE DO PARANÁ

Autores: LAÍSA PAULA POSSANI; MALLÚ DUTRA LAURANO ; DÂMARIS BALDASSARR CORTÊZ ; LAUDICÉIA SOARES URBANO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA - UNIFIL
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Os adolescentes de ambos os sexos, têm uma grande preocupação com seu peso corporal e aparência. Nessa fase, em geral, a distorção da percepção do corpo, ou seja, superestimar ou subestimar o tamanho e/ou forma do corpo pode levar a insatisfação com a imagem. A busca por um corpo idealizado pode gerar insatisfação com a aparência física e acarretar prejuízos à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a auto imagem corporal em adolescentes de ambos sexos matriculados no Ensino Médio.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado com adolescentes de 15 a 17 anos, que cursavam as três séries do Ensino Médio em uma escola pública numa cidade do Norte do Paraná, em 2012. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição a qual pertencem as pesquisadoras, sendo os entrevistados esclarecidos através de TCLE. Para avaliar a auto imagem corporal foi utilizado a escala de silhuetas proposta por Stunkard, et al. (1983), em entrevista as pesquisadoras solicitavam aos participantes, que apontassem em qual escala acreditavam se encontrar e, em seguida, em qual a desejada. A avaliação do estado nutricional (EN) foi realizada a partir da aferição de medidas de peso e altura para classificação IMC de acordo com idade e sexo, conforme proposto pela OMS (2007). A aferência das dobras cutâneas para melhor precisão foram realizadas três vezes em cada avaliado, de modo não simultâneo, sendo aferidas a dobra tricipital e subescapular, segundo o protocolo descrito por Lohman (1987).
RESULTADOS
Foram avaliados 70 alunos, 36 meninas e 34 meninos. Em relação ao EN maior parte dos alunos foram classificados como eutróficos segundo as curvas do IMC. A prevalência de insatisfação corporal nos meninos foi de 67,6% e nas meninas 61,1%. Os mais insatisfeitos foram os avaliados que possuíam idade de 16 a 17 anos. Na escolha da escala de silhuetas, os meninos demonstraram maior interesse em ter corpos mais fortes, enquanto as meninas optaram por corpos menores. Quanto ao % de gordura, a maior parte dos garotos (50%) foram classificados como adequados enquanto as meninas, em sua maioria (36,1%), moderadamente alto, constando que 36,4% (maior parte) está inserida no nível 2 da escala e 27,3% encontra-se nos níveis 3 e 4 da mesma escala
CONCLUSÃO
Observou-se grande insatisfação com a imagem corporal apresentada pelos adolescentes e a importância de um acompanhamento nutricional para diagnosticar, previamente, distorções da imagem corporal para que as devidas intervenções sejam feitas evitando distúrbios alimentares.

PS-13-173 - AVALIAÇÃO DA PERDA HÍDRICA POR SUDORESE ATRAVÉS DA ANÁLISE DA PERDA PONDERAL AO LONGO DE UM TURNO DE TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: ANDERSON PAULO MULIN; BRUNA DONATI; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição ocorre frequentemente sob pressão temporal e em ambientes sem conforto térmico. A magnitude das perdas hídricas pelo suor durante o trabalho em ambiente quente depende da intensidade e da duração do trabalho realizado.
OBJETIVOS
Avaliar a os diferentes níveis de desidratação através das alterações do peso corporal em indivíduos de ambos os sexos de uma UAN hospitalar.
METODOLOGIA
A população do estudo corresponde aos trabalhadores de uma UAN, que concordaram em participar do estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foram coletados os dados no turno da manhã-TM (7h as 13h) durante 4 dias com temperatura média entre 15 e 23ºC e no turno da tarde - TT (13h as 19h) em que a temperatura registrada variou entre 25 a 31ºC. O peso corporal foi coletado utilizando uma balança portátil digital com precisão de 0,1kg, no início do turno de trabalho e antes das refeições. O volume estimado de perda hídrica por sudorese foi calculado considerando-se a massa corporal dos trabalhadores antes (Pi) e ao final do turno (Pf), o volume urinário final (Vu) e a quantidade de água ingerida ao longo do jornada (H2O), de acordo com a equação: VPHt = (Pi + H2O) – (Pf + Vu). O volume de água ingerido foi medido pelo número de copos, com capacidade de 200 ml, que cada indivíduo ingeriu. O volume urinário foi obtido a partir da diferença de pesagem antes e após micção. O percentual de desidratação (%H) foi calculado a partir da diferença entre a massa corporal no início e final do trabalho, após a micção. Os resultados foram calculados a partir da média entre dois dias de pesagem para cada participante e projetados para o período de 6 horas. Os registros foram feitos conforme a área ou tipo de atividade exercida na UAN (Recebimento e Armazenagem - RA, Preparo e Cocção - PC, outros - O).
RESULTADOS
Participaram do estudo 15 colaboradores da UAN hospitalar, sendo que apenas 12 concluiram a coleta de dados, 7 em TM e 4 em TT e 1 TM e TT. A maior perda média de massa corporal ocorreu no RA (1275g), seguido de PC (1125g) em ambos turnos; porém no TT a perda média de massa corporal foi de 2400g em RA e 1375 g em PC, enquanto em TM foi respectivamente de 900 g e 875 g. O percentual de desidratação estimado foi respectivamente de 0,98% e 1,95% em TM e TT.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos mostram que todos os colaboradores apresentaram perda hídrica, indicando a necessidade de propiciar condições favoráveis para a hidratação durante a jornada de trabalho.

PS-13-174 - APRIMORAMENTO DOS VALORES DE REFERÊNCIA DO IMC PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMRP-USP)
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A obesidade é definida como o excesso de tecido adiposo e recentemente uma nova entidade foi nomeada de Obesidade com Peso Normal (OPN), definida como um IMC na faixa de normalidade associado com um aumento de gordura corporal. Neste sentido, estudos recentes propõe a necessidade de se definir novos valores de referência para o IMC tradicional para detecção precoce de sobrepeso e/ou obesidade.
OBJETIVOS
Aprimorar os pontos de referencia do IMC tradicional para classificação do estado nutricional, especialmente de sobrepeso/obesidade, em uma amostra da população brasileira.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 501 indivíduos, de ambos os gêneros, com faixa etária entre 17 e 38 anos. Os indivíduos foram submetidos à aferição de peso, estatura. Para as análises estatísticas foi utilizada a análise de regressão linear simples, sendo $p < 0,05$ aceito como significância estatística.
RESULTADOS
A amostra era composta por 366 mulheres e 135 homens e apresentou médias de idade de 20,4 ± 32,8 anos; peso 63,0 Kg ± 13,5; estatura 166,9 ± 9,0 cm e IMC 22,4 ± 3,4 Kg/m2. Conforme esperado foram encontradas propostas de pontos de corte para o IMC clássico inferiores aos pontos de referencia tradicionalmente adotados pela WHO para classificação de obesidade, sendo: 25,24 Kg/m2 e 28,38 Kg/m2, para homens e mulheres, respectivamente. Estudos anteriores deste mesmo grupo de pesquisa também já demonstravam esta tendência quando se tratava de amostras menores (n= 100 indivíduos), sendo obtidos os seguintes valores referencia: 21,84 Kg/m2 e 22,03 Kg/ m2 para classificação de sobrepeso em homens e mulheres e 26,11 Kg/m2 e 25,3 Kg/ m2, para obesidade, para homens e mulheres, respectivamente.
CONCLUSÃO
Este trabalho corrobora com outros estudos da literatura, os quais convergem no sentido de se reduzirem os pontos de corte do IMC para classificação de sobrepeso/obesidade. Assim, ressalta-se a necessidade de se desenvolver estudos similares, porém com grandes amostras randomizadas com o propósito de se definir estes novos pontos de corte para condições crônicas específicas em populações de diferentes etnias.

PS-13-175 - PROPOSTA DE NOVO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE AJUSTADO PELA MASSA GORDA (BMIFAT) ATRAVÉS DO USO DA IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA

Autores: MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; ROSA WANDA DIEZ GARCIA; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMRP-USP)
Ag.Financiadora: CAPES
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
De acordo com a World Health Organization (WHO) a obesidade é definida como o excesso de tecido adiposo e o índice de massa corporal (IMC) tem sido um dos métodos mais utilizados para o seu diagnóstico devido sua facilidade de aplicação e baixo custo. Entretanto, este índice possui a grande limitação de não diferenciar tecido adiposo e massa livre de gordura.
OBJETIVOS
Propor um novo índice para classificação do estado nutricional, embasado no IMC tradicional, porém ajustado pela massa gorda através do uso da impedância bioelétrica em indivíduos de ambos os sexos.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 200 indivíduos, de ambos os sexos, com faixa etária entre 18 e 60 anos e todos foram submetidos à avaliação antropométrica e de composição corporal. Os indivíduos foram divididos em: Grupo 1 (n=100) utilizado para construção do BMIfat e Grupo 2 (n=100), para aplicação do BMIfat e comparação com o IMC tradicional.
RESULTADOS
A amostra do Grupo 1 apresentou médias de idade de 49,6 ± 15,0 anos e 46,2 ± 17,6 anos; peso 71,7 Kg ± 18,5 e 64,6 Kg ± 16,0; estatura 169,6 cm ± 8,4 157,2 cm ± 5,8; IMC 24,8 ± 5,5 Kg/m2 e 26,1 ± 6,2 Kg/m2; massa livre de gordura , 51,1 Kg ± 9,9 e 38,6 Kg ± 5,8; massa gorda 23,4 % ± 8,3 e 35,3 % ± 9,para homens mulheres, respectivamente. Após análise fatorial dos dados, definiu-se que as variáveis peso, estatura e massa gorda seriam as mais adequadas para compor este novo índice devido facilidade e aplicabilidade das mesmas; por estarem condizentes com os propósitos deste trabalho; e pelo fato de que não foram encontradas diferenças quando aplicadas as demais variáveis antropométricas. Desta forma, foi possível obter o índice: (3 Peso + 4 Massa Gorda) /Estatura. Considerando os pontos de corte para gordura corporal propostos pela WHO como, 25% e 35%, para homens e mulheres, respectivamente, verificou-se que no Grupo 2 (amostra diferente da qual foi utilizada para o seu desenvolvimento) o índice apresentou uma capacidade diagnóstica mais acurada de captar indivíduos obesos (0,986; 0,97,1) em detrimento ao IMC tradicional (0,978; 0,97; 0,96), considerando todos os indivíduos, homens e mulheres, respectivamente.
CONCLUSÃO
Este é o primeiro estudo brasileiro que além de questionar a validade do tradicional critério proposto pela WHO para classificação de obesidade, também propõe um aprimoramento para o IMC a partir do desenvolvimento de um novo índice de adiposidade.

PS-13-176 - APLICAÇÃO DE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL AJUSTADO POR MASSA GORDA (BMIFAT) EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMRP-USP)
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A quantificação do tecido adiposo é imprescindível para o diagnóstico da obesidade. Entretanto, alguns métodos requerem equipamentos com elevado custo e grau de treinamento e por isso, a utilização dos índices de adiposidade está cada vez mais frequente como uma alternativa rápida e de baixo custo para esta avaliação dos estado nutricional.
OBJETIVOS
Aplicar Índice de Massa Corporal ajustado pela massa gorda (BMIfat) obtido por impedância bioelétrica previamente desenvolvido por Mialich et al., 2011 no diagnóstico de excesso de peso em uma amostra da população brasileira.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 501 indivíduos, de ambos os gêneros, com faixa etária entre 17 e 38 anos. Os indivíduos foram submetidos à aferição de peso, estatura e impedância bioelétrica. A participação dos indivíduos foi voluntária e todos foram avaliados somente 1 vez no estudo e por um grupo de examinadores treinados.
RESULTADOS
A amostra era composta por 366 mulheres e 135 homens e apresentou médias de idade de 20,4 ± 32,8 anos; peso 63,0 Kg ± 13,5; estatura 166,9 ± 9,0 cm e IMC 22,4 ± 3,4 Kg/m2. Com relação à validação foram verificados valores elevados e satisfatórios de R2 sendo, 91,1%, 91,9% e 88,8%, considerando todos os indivíduos, homens e mulheres, respectivamente. Foram definidas também novas faixas de classificação do estado nutricional para ambos os gêneros, considerando este novo IMC ajustado, sendo: 1,35 a 1,65 (risco nutricional para subnutrição), > 1,65 e ≤ 2,0 (eutrofia) e > 2,0 (obesidade). Com relação ao desempenho diagnóstico, verificou-se que este novo índice possui uma capacidade mais acurada de captar indivíduos obesos (0,980; 0,993; 0,974), considerando todos os indivíduos, mulheres e homens, respectivamente e os pontos de corte para gordura corporal de 25% (homens) e 35% (mulheres), em detrimento ao IMC tradicional (0,932; 0,956; 0,95).
CONCLUSÃO
O novo IMC ajustado (BMIfat) foi aplicado nesta população de estudo e pode ser adotado na prática clínica. Novos estudos devem buscar a sua aplicação em diferentes etnias assim como a comparação deste índice com outros índices de adiposidade já descritos previamente na literatura científica.

PS-13-177 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES FREQUENTADORES DO CAPS AD - CASCAVEL/PR NA PRÉ E PÓS-INTERNAÇÃO PSIQUIATRICA DE CURTA DURAÇÃO

Autores: MIRIAN COZER; ANALIA FIORINI OGURA
Instituição: UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
No cenário atual, estima-se que de 10 a 20% da população de crianças e adolescentes sofram de transtornos mentais. Desse total, de 3% a 4% necessitam de tratamento intensivo. Entre os males mais frequentes estão à deficiência mental, o autismo, a psicose infantil, os transtornos de ansiedade. Observa-se, o aumento da ocorrência do uso de substâncias psicoativas e do suicídio entre adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de usuários de um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas, localizado no oeste do Paraná, na pré e pós internação psiquiátrica, por meio do índice de massa corpórea (IMC).
METODOLOGIA
O presente estudo trata-se de uma pesquisa de caráter exploratório descritivo. A população foi composta por 10 adolescentes com diagnóstico prévio de uso abusivo de substâncias psicoativas, que se encontravam em tratamento, faixa etária entre 10 a 18 anos, tendo encaminhamento para internação psiquiátrica de curta duração, com objetivo de desintoxicação. O trabalho de campo realizou-se no período de janeiro a março de 2012 e para coleta de dados utilizou-se um formulário contendo dados pessoais, indicação para internação, substância consumida e dados nutricionais. Para a discussão e análise dos resultados, os dados foram organizados em duas categorias sendo a primeira referente à substância utilizada e a segunda ao estado nutricional.
RESULTADOS
Os resultados indicaram que 70% dos participantes eram do sexo masculino e 30% feminino. Em relação a substância utilizada observou-se que 100% dos adolescentes faziam uso de drogas lícitas, como o álcool e tabaco. Para as drogas ilícitas, 80% do consumo esteve relacionado a maconha e seus derivados e 60% para o uso de cocaína e seus derivados, como o crack. No que concerne à pré-avaliação nutricional, para os critérios do National Center for Health Statistic, encontrou-se a maior prevalência de eutróficos para ambos os sexos. Mantendo esse mesmo diagnóstico nutricional para a avaliação pós internação psiquiátrica.
CONCLUSÃO
Esses dados, a primeira vista, podem parecer como contraditórios no que concernem as interferências que o consumo das drogas ocasionam na assimilação dos nutrientes essenciais para o desenvolvimento nesta fase da vida. Entretanto, cabe ressaltar, que os adolescentes o qual fizeram parte deste estudo, estão em tratamento e acompanhamento por um centro de atenção psicossocial álcool e drogas, o que leva a considerar que podem estar respondendo de forma positiva ao tratamento recebido.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-178 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DA ZONA RURAL DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO

Autores: MÔNICA MORAES SILVA; LUCINEIDE BRITO ROCHA; ANA ELISA RAMOS; TÉRCIA TÂMARA R SILVA; MIKAELLA ISIS MACEDO; ANA CARLA RODRIGUES; IANA BANTIM F CALOU; DIANA MAGALHÃES OLIVEIRA; ANA CAROLINA L PACHECO; ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Ao mesmo tempo que a questão da obesidade tem sido muito discutida, no Brasil, a fome atinge milhões de brasileiros todos os anos e é considerado um grave problema de Saúde Pública. A desnutrição infantil tem determinantes multicausais, sendo constantemente associado a alimentação e nutrição. Apesar da queda na prevalência da desnutrição infantil observada na última década, esta se deu de forma diferenciada no território nacional, mostrando desigualdades entre as regiões brasileiras, níveis sócio-econômicos e estratos urbano e rural, este último apresentando situação nutricional mais desfavorável em decorrência de piores condições de vida.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças de uma zona rural do semi-árido brasileiro, a fim verificar a existência de possíveis deficiências no desenvolvimento infantil.
METODOLOGIA
Esta pesquisa foi desenvolvida com 103 crianças (3 a 10 anos), matriculadas em 2 escolas públicas da zona rural. O estado nutricional foi avaliado por meio dos índices antropométricos altura/idade e IMC/idade, segundo os critérios adotados pela OMS, 2006/2007, sendo as dobras cutâneas triciptal (DCT) e subescapular (DCS) e circunferências do braço (CB) e muscular do braço (CMB) avaliados pelas curvas de Frisancho (1990), tomando como base o aferimento realizado, nos participantes, das medidas antropométricas e de composição corporal.
RESULTADOS
Segundo IMC/I, 21,36% dos alunos participantes apresentaram desvio nutricional, sendo 9,71% risco para desnutrição e 11,65% para excesso de peso. O indicador A/I demonstrou adequação em 92,2% das crianças e déficit de crescimento em 3,9% delas. Os parâmetros de composição corporal (CB, CMB, DCS e DCT), medidos de acordo com o desvio padrão, indicaram prevalência de desnutrição (36,89% CB; 11,65% CMB; 33,98% DCS; 86,41% DCT).
CONCLUSÃO
A elevada prevalência de desnutrição, segundo a DCT, reflete a perda de gordura corporal nas crianças avaliadas, além de demonstrar que o uso isolado do IMC apresenta-se inadequado, sobretudo para a detecção de baixo peso, uma vez que não diferencia os compartimentos corporais. Reafirma-se a necessidade de combinação de parâmetros antropométricos para um diagnóstico mais preciso, pois o diagnóstico de desnutrição foi confirmado pela análise de CB e CMB demonstrando que os achados são consistentes com a literatura, que mostra que a população infantil de zona rural apresenta predisposição acentuada para desvios nutricionais, sobretudo desnutricão.

PS-13-179 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS INGRESSANTES EM UM CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Autores: RENATA D ISMAEL FRANCISCHI; ADRIANA MARIA DA SILVA; PRISCILA GIÁCOMO FASSINI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE RIO PRETO UNIRP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A avaliação antropométrica é uma importante ferramenta para classificação do estado nutricional que permite avaliar a composição corporal estimando a relação entre massa magra e massa gorda. Em um país em que a obesidade alcança níveis epidêmicos torna-se relevante conhecer o perfil antropométrico dos universitários, pois encontram-se em situação de vulnerabilidade tendo em vista as alterações dos hábitos de vida, incluindo os hábitos alimentares, inerentes a nova fase da vida que se inicia.
OBJETIVOS
Determinar o perfil antropométrico e levantar dados relacionados ao estilo de vida dos alunos ingressantes no curso de graduação em nutrição de um Centro Universitário.
METODOLOGIA
Neste estudo observacional-transversal, foram avaliados 36 universitários de ambos os sexos com idade média de 18 anos.
Foram aferidos peso, estatura, pregas cutâneas e circunferência da cintura, sendo posteriormente calculados o índice de massa corporal (IMC) e o percentual de gordura corporal total. As informações relacionadas ao estilo de vida foram obtidas por questionários. Os dados foram analisados por média e desvio padrão. Esse estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo nº 35342/2012).
RESULTADOS
A avaliação antropométrica mostrou que segundo o IMC 78% (n=28) dos alunos apresentavam-se em estado de eutrofia e 11% (n=4) em obesidade. Ao utilizar a prega cutânea tricipital (PCT) 22% (n=8) apresentaram-se eutróficos e 47% (n=17) em obesidade. Para o percentual de gordura corporal total 28% (n=10) classificaram-se em alto percentual de gordura corporal e 22 % (n=8) em obesidade. Quanto ao histórico familiar para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), os indivíduos relataram o seguinte perfil: 50% (n=18) diabetes, 58% (n=21) hipertensão, 31% (n=11) obesidade e 25% (n=9) dislipidemias. Os comportamentos de risco para as DCNT encontrados no grupo foram o sedentarismo e a alimentação inadequada. Verificou-se baixo consumo de frutas, verduras, leite e derivados, e elevado consumo de carnes, sendo o consumo de carne vermelha predominante.
CONCLUSÃO
Os universitários apresentaram eutrofia com elevado percentual de gordura corporal, e consumo alimentar inadequado. Com isso, verifica-se a necessidade de modificarem seus hábitos de vida, dentre eles os hábitos alimentares devendo adotar as práticas de alimentação saudável que irão aprender ao longo do curso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-180 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ESCOLARES

Autores: ROSE MARI BENNEMANN; ISABELLE ZANQUETTA CARVALHO
Instituição: UNICESUMAR
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O excesso de peso e a obesidade além de serem associados ao surgimento de diversas comorbidades podem representar barreiras para o pleno desempenho escolar, desenvolvimento físico, psicológico e social dos escolares.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de excesso de peso e obesidade em escolares da rede municipal de ensino.
METODOLOGIA
A pesquisa foi quantitativa, transversal, de caráter retrospectivo, com utilização de dados secundários. Foram avaliados escolares, de ambos os sexos, com idade entre 6 a 9 anos, matriculados em 2009 e 2010 nas séries do Ensino Fundamental de escolas públicas de um município do norte do Paraná. Para avaliar o estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal por idade (IMC/I). Foram considerados com excesso de peso, os escolares que apresentaram valor do índice de massa corporal (IMC) maior que escore z +1 a menor ou igual a escore z +3 e com obesidade os escolares que apresentaram valor de IMC maior que escore z +3, tendo como referência os valores de IMC apresentados pela World Healt Organization (WHO, 2007). O banco de dados foi organizado considerando apenas uma avaliação do estado nutricional de cada escolar. Assim para aqueles que foram avaliados mais que uma vez ao longo dos 2 anos foi incluída somente a primeira avaliação. Para análise estatística, foi utilizado o teste qui-quadrado, e o teste Mann-Whitney. O nível de significância foi fixado em $p<0,05$. As análises foram realizadas utilizando o "software" Epi Info 3.5.1.
RESULTADOS
Foram estudados 5.907 escolares (50,40% do sexo masculino). A média de idade, para ambos os sexos, foi 7,92 ± 1,16 anos, sendo 7,90 ± 1,16 anos para o sexo masculino e 7,93 ± 1,16 anos para o sexo feminino ($p= 0,28$). Excesso de peso foi verificado em 27,05% dos escolares, correspondendo a 28,50% no sexo feminino e a 25,60% no sexo masculino ($p< 0,01$). Obesidade foi observado em 3,77% dos escolares, correspondendo a 2,30% dos escolares do sexo feminino e a 5,30% do sexo masculino ($p< 0,01$).
CONCLUSÃO
Os resultados corroboram com a literatura em relação ao aumento da prevalência do excesso de peso e a obesidade entre crianças de 5 a 9 anos. Este fato mostra à importância de intervenções específicas com ações integradas, envolvendo as famílias, as escolas, as comunidades, o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE), a indústria alimentícia, além de um sistema de saúde que priorize a prevenção de doenças.

PS-13-181 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE

Autores: ROSE MARI BENNEMANN; KATIUSCIA PEREIRA ROCHA
Instituição: UNICESUMAR
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Estudos mostram que indivíduos idosos são particularmente suscetíveis a alterações do estado nutricional.
OBJETIVOS
Verificar o estado nutricional de indivíduos idosos atendidos em Unidades Básicas de Saúde
METODOLOGIA
O estudo foi transversal, com coleta de dados primários e com amostra de conveniência. Foram avaliados indivíduos idosos, de ambos os sexos (60 anos ou mais), no período de novembro a dezembro de 2012, cadastrados na Estratégia Saúde da Família (ESF) de 3 Unidades Básicas de Saúde (UBS), em um município do norte do Paraná. O estado nutricional foi determinado pelo índice de massa corporal (IMC), tendo como referência os pontos de corte preconizados pela Organização Pan Americana de Saúde (OPAS, 2002).
RESULTADOS
Foram avaliados 50 idosos, sendo 13 (26%) do sexo masculino e 37 (74%) do sexo feminino. A média de idade, para ambos os sexos, foi 68,81 anos. A maioria 22 (44%) dos idosos apresentaram peso adequado, 6 (12%) baixo peso, 5 (10%) excesso de peso e 17 (34%) obesidade.
CONCLUSÃO
O percentual de idosos que apresentaram estado nutricional inadequado foi elevado, mostrando a necessidade de intensificação de estratégias de promoção da saúde e acompanhamento nutricional dessa população. São necessárias mudanças e inovações nos padrões de atenção, com propostas de ações diferenciadas, para que o sistema seja efetivo e o idoso possa usufruir de anos adicionais de vida com qualidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-182 - EUTROFIA E PRESERVAÇÃO DA MASSA MAGRA EM ADULTOS HEPATOPATAS ASSISTIDOS NO AMBULATÓRIO DE GASTROENTEROLOGIA DO HUWC

Autores: LUCIANA RADEKE PINTO; FRANCISCO BEZERRA JÚNIOR; DANIEL CORDEIRO GURGEL; MANUEL SERRA AZUL MONTEIRO; LÚCIA LIBANEZ BESSA; ARMÊNIO AGUIAR SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A desnutrição protéico-energética é mais fácil observada em estágios avançados da doença do fígado e está associada ao aumento de complicações e mortalidade (TEIUSANU et al., 2012). Assim, o diagnóstico nutricional deve ser feito considerando indicações e contra-indicações de cada método (WAITZBERG, 2009), para evitar agravamento da condição clínico-nutricional.
OBJETIVOS
Efetuar avaliação do estado nutricional dos hepatopatas através da análise dos compartimentos corporais.
METODOLOGIA
O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética, (protocolo nº12/12). Foram incluídos indivíduos adultos (n=108) com idade superior a 19 e inferior a 60 anos de ambos os gêneros que se encontravam na programação de atendimento no Ambulatório de Gastroenterologia do Hospital Universitário, e divididos nos grupos controle (GC) e hepatopatas (GH). Estudou-se a presença de carências nutricionais, dados sócio-demográficos e antropométricos (adipômetro, analisador de composição corporal "foot to foot" G-Tech®). Diagnóstico e co-morbidades; foram coletados em prontuário. Os dados foram tabulados e expressos como média±EPM (GH vs GC); e submetidos á análise estatística (ANOVA, Bonferroni), *p<0,05.
RESULTADOS
A maioria era do gênero feminino (57,41%), com 44,90±3,28 vs 43,6±2,22 anos; e eutrófica (47,22%) e apenas 5,40% apresenta-se com magreza. A renda média em torno de 1 a 2 salários mínimos, e com ensino fundamental incompleto. O diagnóstico mais prevalente foi o de hepatite B (38,24%), seguido da hepatite auto-imune (28,43%) e a tipo C (12,75%). Os fármacos mais utilizados foram azatioprina (38,6%), tenofovir e entecavir (26,5%), penicilamida (21,2%), ribavirina (11,2%), alfapeginterferon (2,5%). Tais medicamentos possuem interações relacionadas com a nutrição destes pacientes. O compartimento proteico somático apresentou valores em torno do p50 (40,0 a 44,0 anos). Embora tenha havido uma fraca correlação entre IMC e Massa magra livre de gordura (r2=0,667), os valores desta última variável (45,0±2,02 vs 40,8±1,98) foram compatíveis com a normalidade (NHANES III). O percentual de gordura total (27,2±1,93 vs 28,0±2,05) e a abdominal (10,5±0,95 vs 8,42±0,67) estavam de acordo com o padrão, diferentemente do perfil de hepatopatas hospitalizados proposto na literatura.
CONCLUSÃO
Os achados sugerem que a clientela estudada apresenta bom estado nutricional, e compartimentos corporais preservados. Encontra-se em andamento uma investigação dos dados laboratoriais e dietéticos que auxiliará numa melhor compreensão deste fenômeno.

PS-13-183 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN

Autores: ALLANA MACHADO CAMPESTRINI; DEIVIS ELTON SCHLICKMAN FRAINER
Instituição: GRUPO UNIASSELVI/ FAMEBLU
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A Síndrome de Down (SD) é uma alteração genética, em que o indivíduo possui um cromossomo a mais no par 21. A síndrome abrange cerca de 18% do total de deficientes intelectuais em instituições especializadas no Brasil. Quanto ao número de casos no mundo, estima-se a ocorrência em um a dois a cada 1000 nascimentos.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi investigar a prevalência de sobrepeso e obesidade em jovens e adultos com SD e analisar a associação entre alterações metabólicas, comorbidades, consumo alimentar e o estado nutricional destes.
METODOLOGIA
Foi realizada pesquisa do tipo transversal analítica, em associações especializadas no cuidado de pessoas com deficiência na microrregião de Blumenau (SC), com 36 pessoas com SD. Foi realizada avaliação antropométrica, avaliação dos hábitos alimentares e caracterização socioeconômica dos indivíduos por meio de questionários.
RESULTADOS
Do total, entre os menores de 18 anos, 69,2% estavam eutróficos, 23,1% com sobrepeso, e 7,7% obesos. Quanto ao estado nutricional dos maiores de 18 anos, houve maior ocorrência de sobrepeso (36,4%), seguido de obesidade grau I (31,8%), com a mesma porcentagem eutrofia e obesidade grau II (13,6%), e houve uma pessoa com a obesidade grau III (4,5%).
CONCLUSÃO
Portanto, no presente estudo, o sobrepeso e obesidade foram maiores entre os adultos com SD. Houve relação entre o hipotireoidismo e o excesso de peso, e a baixa imunidade e o excesso de peso, mas devido ao baixo número de integrantes da pesquisa, não houve associação significativa estatisticamente entre o estado nutricional e alterações metabólicas e comorbidades.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-184 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ALUNOS DE ESCOLAS PARTICIPANTES DO PIBID DIVERSIDADE DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO

Autores: MÔNICA MORAES SILVA; LUCINEIDE BRITO ROCHA; ANA ELISA RAMOS; TERCIA TAMARA R SILVA; MIKAELLA ISIS MACEDO; HÉLIO MARTINS F SILVA; DENIZIA GONÇALVES MORAIS; MARIA ESPIRITO S CARVALHO; LOURIMAR PEREIRA A BRITO; CONCEIÇÃO MARIA S L ALVES; MARIA ANIZIA M SILVA; IANA BANTIN F CALOU; ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA; ANA CAROLINA L PACHECO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
As mudanças no hábito alimentar da população brasileira, em função de fatores diversos, têm resultado em decréscimo na prevalência da desnutrição e aumento da obesidade, caracterizando um período de transição nutricional em todas as faixas-etárias. Atenção especial têm sido dada para esse fenômeno na adolescência, uma vez que a inadequação alimentar pode interferir no crescimento e no estado de saúde dos jovens, com repercussões na vida adulta. Com o intuito de promover a saúde desses indivíduos, o programa PIBID Diversidade vem utilizando a horta escolar na tentativa de melhorar a educação nutricional e ambiental em escolas da zona rural do semi-árido brasileiro.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi determinar o perfil nutricional de adolescentes de escolas participantes do PIBID Diversidade para, a partir desse diagnóstico, definir estratégias de educação alimentar e nutricional.
METODOLOGIA
Esta pesquisa foi desenvolvida com 157 adolescentes (10 a 19 anos), em duas escolas públicas rurais. O estado nutricional foi avaliado por meio dos indicadores Índice de Massa Corporal/Idade e Altura/Idade classificado segundo OMS, 2007. Para caracterizar o consumo alimentar utilizou-se Questionário de Frequência de Consumo Alimentar.
RESULTADOS
De acordo com o IMC/Idade observou-se que 10,19% da amostra apresentava excesso de peso, enquanto que o baixo peso foi encontrado em 6,37% da amostra. Para o indicador A/I, os resultados indicaram 93% de adequação e 7% de déficit do crescimento, refletindo inadequações alimentares de longo prazo. Analisando a frequência de consumo alimentar, observou-se que os grupos de alimentos de consumo ≥ 4 vezes por semana, portanto considerados mais frequentes, foram: óleos; leite e derivados; açúcar, rapadura e caldo de cana; carnes e similares; leguminosas; cereais e derivados; raízes e tubérculos e gorduras. Os grupos considerados de menor frequência foram: frutas; ovos; vegetais verdes e amarelos; outros vegetais; frituras; e doces e similares.
CONCLUSÃO
A realização deste estudo constatou a necessidade de dedicar mais atenção aos cuidados nutricionais desses adolescentes, sendo as escolas ambientes favoráveis para realização de intervenções nutricionais adequadas para a melhoria do estado nutricional e construção de hábitos alimentares saudáveis, prevenindo agravos à saúde, a curto e longo prazo.

PS-13-185 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE MATRICULADAS EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Autores: CAMILA ELIZANDRA ROSSI; ÂNGELA KHETLY LAZAROTTO; CARMINE MARCON PIANO; TALITA ZOLET; GREISI KELLY BEAL; SAMARA CESARO CAVALER; ELOÁ ANGÉLICA KOENHLEIN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Avaliar o estado antropométrico de crianças é de fundamental importância para o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento pôndero-estatural, pois baixo peso ou excesso de peso as predispõem a potenciais agravos à saúde. Em países em desenvolvimento, apesar do declínio da desnutrição e do aumento da frequência do sobrepeso e da obesidade, observa-se a coexistência de ambos os desvios nutricionais.
OBJETIVOS
Avaliar o estado antropométrico de pré-escolares de zero a cinco anos, de uma instituição pública de educação infantil.
METODOLOGIA
Estudo transversal e descritivo, com 56 pré-escolares de zero a cinco anos, matriculados em uma instituição pública de educação infantil. Para a avaliação do perfil antropométrico foram aferidas as medidas de peso e estatura, com as quais calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e avaliaram-se os índices de estatura/idade (E/I) e IMC/idade (IMC/I), de acordo com os padrões de referência da Organização Mundial da Saúde (2006).
RESULTADOS
A população estudada foi composta de 27 crianças do sexo masculino e 29 do sexo feminino. A maioria encontrava-se eutrófica (83,9%) e com estatura para idade dentro dos padrões recomendados (94,6%). O risco de sobrepeso foi observado em 10,7% dos pré-escolares, o sobrepeso em 3,6% e a magreza em 1,8%. A análise dos dados de acordo com o sexo demonstrou que os meninos apresentaram maiores prevalências de desvios nutricionais, sendo de 4% para magreza, 15% para risco de sobrepeso e 3% de sobrepeso de acordo com a avaliação do IMC/I e de 11% para baixa estatura de acordo com a E/I. Já nas meninas verificou-se 7% de risco para sobrepeso e 3% de sobrepeso em relação ao IMC/I. De acordo com o índice E/I, 100% das meninas apresentavam estatura adequada. Outro estudo com pré-escolares mostrou prevalência de risco de sobrepeso de 24,6%, e 11,1% de sobrepeso e obesidade nas crianças do sexo masculino e 6,6% de sobrepeso e obesidade nas meninas, mostrando também prevalências mais elevadas de agravos no sexo masculino.
CONCLUSÃO
Não se observou a presença da obesidade na população estudada e a frequência de sobrepeso não foi elevada. Porém, no sexo masculino, observou-se ocorrência de magreza e prevalência preocupante de déficit de estatura. Destaca-se que são necessárias atividades que estimulem a ingestão de uma alimentação saudável, bem como o detalhamento da avaliação nutricional, incluindo história clínica e parâmetros dietéticos e bioquímicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-186 - AGENTES COMUNITÁRIOS NA VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL:ESTÃO PREPARADOS?

Autores: CATARINA S F MELLO LIMA; CARINA PIMENTEL BATISTA; BENAIA FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Crescimento e desenvolvimento (CD) são processos biológicos complexos e inter-relacionados. O crescimento expressa hiperplasia e hipertrofia, mudanças nas dimensões corporais; desenvolvimento indica distinção gradativa dos tecidos e órgãos e aquisição de funções especificas. Para haver Vigilância do CD infantil são necessários Agentes Comunitários de Saúde (ACS) capazes de detectar possíveis agravos nutricionais a saúde da criança.
OBJETIVOS
Averiguar o saber técnico dos ACS sobre fatores de risco nutricional e alimentação complementar para crianças de 0-2 anos.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo longitudinal descritivo em que foi elaborado questionário sobre etapas do CD infantil, fatores de risco, alimentação complementar e sinais de alarme.
RESULTADOS
Os ACS responderam ser fatores de risco nutricional: 88% criança nascida prematura, 88% carência nutricional, 84% baixo peso ao nascer, 60% mãe ser adolescente, 44% mãe acima de 35 anos, 48% baixa condição econômica, 32% higiene dos alimentos, 4% aleitamento materno exclusivo até os seis meses, 4% realizar pré-natal. Sobre alimentação complementar: 92% estimular o consumo de frutas, verduras e legumes, 92% cuidar da higiene no preparo e manuseio dos alimentos, garantir armazenamento e conservação adequados, 72% oferecer diferentes alimentos, 68% alimentação complementar ser iniciada quando o leite materno não suprir as necessidades nutricionais da criança, 68% a partir dos seis meses se deve oferecer gradualmente outros alimentos mantendo leite materno até dois anos ou mais de idade, 60% evitar açúcar, café, enlatados, frituras, refrigerantes, balas, salgadinhos e nos primeiros anos de vida, 60% a partir dos seis meses, dar alimentação complementar 3x/dia se a criança receber leite materno e 5x/dia se estiver desmamada, 44% evitar o consumo excessivo de sucos (acima de 240 ml/dia) pois podem interferir com o consumo de alimentos, 36% a alimentação complementar deve ser oferecida sem rigidez de horário, respeitando-se sempre a vontade da criança.
CONCLUSÃO
Estes resultados demonstram que ACS possuem diferentes graus de conhecimento sobre itens fundamentais no acompanhamento do CD e dos sinais de risco nutricional para as crianças de 0 a 2 anos dos territórios que assistem, o que sinaliza para que o município invista na capacitação / educação permanente dos ACS

PS-13-187 - SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Autores: LEILIANE RODRIGUES BATISTA; SUSY ERIKA LIMA BARROS; IANAMARA SEABRA BORGES; KAMILLA NOGUEIRA CAVALCANTE; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR; NATANE SILVA SOUSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Manter um estado nutricional adequado minimiza e previne a problemática do baixo peso e sobrepeso e demais distúrbios nutricionais que atingem a população infantil. Desta forma, é relevante conhecer e acompanhar o crescimento e desenvolvimento de crianças assistidas em Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), tendo em vista a melhora da condição nutricional destas, além de contribuir para o seu progresso biopsicossocial.
OBJETIVOS
Analisar o estado nutricional de crianças assistidas em CMEIs à luz dos parâmetros antropométricos P/I, A/I, P/E e IMC/I.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo, analítico e transversal realizado com 114 crianças entre 2 a 5 anos, de ambos os sexos, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo trinta e oito de cada. Usou-se a antropometria para aferir, segundo as normas do Ministério da Saúde (2004), o peso e a estatura em triplicata, com o fim de obter a média de cada medida. O estado nutricional foi avaliado em escore-z, utilizando as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (BRASIL, 2006), por meio da determinação dos índices P/I, P/E, E/I e IMC/I,segundo seus pontos de corte e classificação proposta pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
RESULTADOS
O estado nutricional mostrou-se adequado para a maioria das crianças em todos os índices pesquisados, no entanto, nos demais se encontrou inadequação do estado nutricional com ênfase para excesso ponderal versus o baixo peso, com percentuais de 10,5 % para o índice P/I e 14,0% para P/E e IMC/I, respectivamente, situação que converge com o cenário da transição nutricional. Também, se identificou maior percentual de excesso de peso entre as meninas pelos índices P/E e IMC/I (7,9%), sucessivamente.
CONCLUSÃO
A situação encontrada requer, certamente, maior acompanhamento dos órgãos da educação no que tange a vigilância do estado nutricional dessa população, de forma que possa permitir a capacitação continuada de educadores e funcionários, principais responsáveis pelo cuidado com a criança durante a sua permanência naqueles centros.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-188 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E DO TRATAMENTO SUBCRÔNICO COM SUCO DE CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC) EM RATOS WISTAR EM FASE DE CRESCIMENTO

Autores: MARIA JOSIANE MACEDO; KELLY CRISTINA GUIMARÃES GUSMÃ; JULIANA COTTA TRÓPIA DIAS; CAMILA DEOLIVEIRA VIEIRAS; RICARDO CÉZARE ARAÚJO; TANIA REGINA RIUL; ALEXANDRE ALVES DA SILVA; NISÍA A. VILLELA DESSIMONI PINTO
Instituição: UFVJM
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A Eugenia dysenterica DC (cagaita)é uma planta brasileira conhecida na medicina popular porque seus frutos apresentam efeito laxante e suas folhas são usadas para tratar a diarreia e a disenteria.
OBJETIVOS
Os objetivos deste trabalho foram avaliar os efeitos do suco de cagaita e da desnutrição no peso corporal, ingestão de alimentos e parâmetros bioquímicos em ratos em fase de crescimento.
METODOLOGIA
Foram usados 24 ratos wistar com 35 dias de idade que foram distribuidos em 4 grupos: Nutrido (N) - os animais receberam ração comercial e água ad.libitum (n= 6); Nutrido Cagaita (NC) - os animais receberam ração e suco de cagaita a 10% ad.libitum (n= 6); Desnutrido (D) - os animais receberam 50% da ração consumida pelos N e água ad.libitum (n= 6); Desnutrido Cagaita (DC) - os animais receberam 50% da ração consumida pelos NC e sudo de cagaita a 10% ad.libitum (n= 6). Os animais foram pesados semanalmente e os alimentos diariamente. Após 35 dias de tratamento, os animais foram colocados em jejum de 12h, foram anestesiados e retirado 2ml de sangue para avaliação dos parâmetros bioquímicos (colesterol total e frações, triglicérides e glicemia) que foram quantificados por teste enzimático colorimétrico. Os dados fotam submetidos a ANOVA, seguida do teste de Newman Keuls, quando apropriado ($p \leq 0,05$).
RESULTADOS
No peso corporal houve efeito de dieta, dia, de interação entre dieta e dia; no consumo de ração houve efeito de dieta, tratamento, semana, interação entre dieta e semana; no consumo de líquidos houve efeito de dieta, tratamento, semana, interação entre dieta e tratamento, dieta e semana, tratamento e semana e entre dieta, tratamento e semana. Os animais desnutridos apresentaram maiores teores de triglicérides (105,57 ± 31,49 mg/dl) e menores de HDL (16,71 ± 3,59 mg/dl) do que os nutridos (45,62 ± 14,6 mg/dl e 25,04 ± 3,45 mg/dl, respetivamente). Não houve efeito de dieta nem de tratamento com cagaita no colesterol total, LDL e glicemia.
CONCLUSÃO
O suco de cagaita aumentou o consumo de ração e de líquidos, mas não alterou os parâmetros bioquímicos. A desnutrição reduziu o peso corporal, a ingestão de ração e líquidos e o HDL e aumentou os triglicérides.

PS-13-189 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 2 A 12 ANOS DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA URBANA

Autores: MILENA BAPTISTA BUENO; REGIANE HERCILIA SÁ; PAULO VICTOR ANTONIO
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O percentual de insegurança alimentar entre negros é quase o dobro em relação ao da população branca. Situações de insegurança alimentar podem ser detectadas por diferentes tipos de problemas, como por exemplo, o estado nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pre escolares e escolares de uma comunidade quilombola urbana do município de Itatiba/SP.
METODOLOGIA
O estudo teve delineamento transversal. A amostra foi composta por 33 crianças residentes em uma comunidade quilombola urbana do município de Itatiba (SP). As crianças foram divididas por faixa etária em pre escolares (2 a 5 anos) e esoclares (6 a 12 anos). A coleta de dados foi realizada em visita aos domicílios das famílias cadastradas na Estratégia Saúde da Família e ocorreu entre os meses de agosto e outubro de 2011. Um adulto representante de cada família respondeu a um questionário. Foram aferidos peso e altura e o estado nutricional foi classificado segundo recomendações da OMS (2006/2007) para os indicadores peso por idade, estatura por idade e IMC por idade.
RESULTADOS
Observou-se que 15% das famílias viviam com menos de um salário mínimo, 45% estavam inseridas no programa social bolsa família e 97% viviam em áreas sem coleta e tratamento de esgoto sanitário. Entre as crianças em período pré escolar (n=10), 10% apresentaram baixa estatura para a idade e 10% baixo peso para a idade. No entanto, 30% estavam em risco para sobrepeso segundo IMC por idade. Entre as 23 crianças em período escolar, verificou-se que 4% apresentaram baixa estatura para a idade e 20% baixo peso para idade. Quando avaliados pelo IMC para idade, 17% foram classificados como magreza, 4% sobrepeso e 4% obesidade.
CONCLUSÃO
O percentual de crianças pre escolares quilombolas em risco de sobrepeso (30%) foi considerado alto. Já a prevalência de baixo peso entre escolares residentes na mesma comunidade quilombola urbana (20%) foi acima do ideal. Apesar do pequeno tamanho da amostra, conclui-se que são necessárias ações nesta comunidade para corrigir os desvios nutricionais nas duas faixas etárias de estudo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-190 - PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS DE UMA CRECHE MUNICIPAL

Autores: PATRÍCIA CHICONATTO; ELIZMARINA V CARDOSO; MARIA MAITÊ LIMA; CINTIA REIS BALLARD; GABRIELA DATSCH BENNEMANN; DANIELE GONÇALVES VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE (UNICENTRO)
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional é um importante indicador da saúde e pode ser usado como critério para realizar projetos que visem à proteção e à promoção da saúde.
As creches desempenham papel de relevância social, exercendo, não somente a função educacional, como também a de um segundo lar, onde são oferecidos cuidados de higiene, recreação e alimentação.
Uma creche adequada é capaz de favorecer a prevenção e o diagnóstico precoce de alguns problemas de saúde, além de estimular as crianças em suas diversas etapas do desenvolvimento.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo de caracterizar o perfil nutricional de crianças menores de 2 anos de uma creche municipal.
METODOLOGIA
Estudo prospectivo transversal, realizado em abril de 2013, contando com a participação de 11 crianças regularmente matriculados no berçário do ensino infantil de uma creche municipal. A coleta do peso e da estatura se deu com o preconizados pela Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2004).
Para a classificação utilizou-se o programa WHO Anthro (BLOSSNER et al, 2011) tendo como referência as tabelas de classificação da OMS (2007) utilizando a forma de Percentil. Os resultados foram expressos por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel® 2007.
RESULTADOS
A média de idade das 11 crianças participantes foi de 10 meses, sendo que a maior prevalência foi a do sexo feminino com 7 participantes (63,63%).
A maioria das crianças avaliadas apresentaram eutrofia (90,9%; n= 10), o número de crianças com sobrepeso não se mostra significativo (9,1%, n=1). Não foi detectado nenhum caso de desnutrição. O sobrepeso foi encontrado numa criança do gênero masculino.
Dados recentes de uma pesquisa Biscegli et al (2009), desenvolvida com crianças de creche também demonstraram predomínio de obesidade sobre desnutrição.
Segundo o presente autor este fato já é motivo de preocupação em nível de Saúde Pública, pois a presença de sobrepeso leva a um aumento das taxas de morbidade e de doenças crônicas como diabetes, problemas cardiovasculares, ortopédicos e distúrbios psicológicos e sociais
CONCLUSÃO
Através do presente trabalho percebe-se o sobrepeso presente em uma criança menor de 2 anos. Por isso faz-se necessário a participação de um profissional nutricionista na equipe pedagógica, agindo de forma a acompanhar, incentivar e orientar as crianças e seus pais, e de forma a promover programas de educação que possam ser aplicados nas creches.

PS-13-191 - AVALIAÇÃO DE INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM CRIANÇAS PARTICIPANTES DE PROGRAMA ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO

Autores: ALINE YUKARI KURIHAYASHI; FERNANDA MARTINS DIAS; ANGÉLICA MARQUES PINA FREITAS; LIGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A alimentação é um direito que deve ser assegurado pelo Estado, assim a segurança alimentar entra como estratégia de desenvolvimento.
OBJETIVOS
O objetivo é avaliar a adequação do consumo de micronutrientes em crianças participantes de projeto de distribuição de leite fortificado.
METODOLOGIA
Estudo transversal onde foram avaliadas 25 crianças de 24 à 83 meses de idade pertencentes a famílias de baixa renda. Foram analisadas as características da família (escolaridade, número de moradores na casa) e da criança (duração da amamentação exclusiva, idade do desmame), consumo alimentar (recordatório de 24 horas) e consumo habitual do leite fortificado com vitaminas A e D. Para avaliação da adequação alimentar utilizou-se o Software Food Processor (ESHA Research). As variáveis foram descritas por meio de distribuição de frequência simples, média e desvio padrão, processados no Stata10®. Para a análise de adequação da ingestão dos nutrientes utilizou-se a recomendação proposta pelas DRIs.
RESULTADOS
Os resultados prévios indicam, com relação aos dados socioeconômicos uma média de 5(±0,39) moradores, os pais em sua maioria (77%) estão casados ou em união estável e possuem em média 2(±0,25) filhos vivos. Com relação às crianças a duração da amamentação exclusiva durou em média 2,88(±0,75) meses e a duração do desmame completo de 14(±3,36) meses. No que se refere à adequação de macronutrientes, no consumo de carboidratos 59% das crianças ingeriram quantidades acima do recomendado e 14% tiveram consumo inadequado, proteínas 4% consumiram abaixo do recomendado e 50% acima do recomendado e de gorduras totais, 36% tiveram consumo inadequado e 9% acima do recomendado. Relacionando a adequação de micronutrientes o consumo de vitamina A (RAE) mostrou que 92% tiveram consumo inadequado, de vitamina D inadequação em 100% da amostra, de cálcio mostrou que 59% tem consumo inadequado, de vitamina C 14% tiveram consumo inadequado e de vitamina E 95,45% apresentaram consumo inadequado. O leite fortificado consumido contribuiu com o percentual de 13%(±1,94) do total diário recomendado para vitamina D e 34%(±5,54) do total diário recomendado para vitamina A.
CONCLUSÃO
Conclui-se houve consumo excessivo de proteínas e carboidratos pela maioria das crianças e por outro lado inadequado consumo de micronutrientes refletidos pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes. A porcentagem de vitaminas A e D provenientes do leite fortificado contribuíram com pelo menos 10% do valor diário recomendado, mas não alcançou a recomendação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-192 - FIBRA: PRINCIPAL FONTE OFERTADA NOS CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DO BRASIL

Autores: ALINNE DE PAULA CARRIJO; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; VERÔNICA CORTÊS GINANI; RITA DE CÁSSIA AKUTSU
Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UNB
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
As fibras dietéticas constituem um nutriente importante para uma alimentação saudável, trazendo diversos efeitos benéficos, como a melhora da sensibilidade à insulina, o controle do colesterol e estão associadas à melhor saúde do cólon. O Programa dos Restaurantes Populares (RPs) objetiva assegurar uma refeição acessível e com aporte adequado de nutrientes, e oferecer um cardápio que disponibilize quantidades adequadas de fibras é um passo importante no alcance desta finalidade.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi identificar quais são as principais preparações fontes de fibra dos cardápios dos Restaurantes Populares do Brasil.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal exploratório e a amostra compôs-se por 37 RPs do Governo Federal de grande porte (acima de 500 refeições por dia), sendo representativa para todas as regiões do Brasil. Em cada um dos restaurantes, desenvolveram-se as fichas técnicas de preparação de todos os componentes do cardápio servido durante o almoço, por 3 dias consecutivos, para a avaliação da composição nutricional correspondente à porção média de cada preparação ofertada. Os dados foram analisados utilizando-se o software SPSS, versão 17.0, sendo realizadas análises de natureza descritiva e testes paramétricos. Foram analisados 111 cardápios correspondentes aos 3 dias de consumo dos 37 RPs.
RESULTADOS
A oferta média de fibras foi de 14,1g±5,2 por refeição, não apresentando diferença estatística entre as regiões pesquisadas. A preparação que mais contribuiu para a oferta de fibras foi o feijão, disponibilizando, em média, 7,7g±4,6 (54,6% da oferta total de fibras da refeição). O teor de fibras do feijão nas regiões Norte e Nordeste foi ainda enriquecido pela adição de hortaliças na preparação. A segunda preparação mais rica em fibras foi o arroz (13,5%), seguida da guarnição (12,1%), entrada (7,8%), sobremesa (5,7%), prato principal (4,3%) e bebida (2,1%), consecutivamente. A baixa contribuição de fibras das bebidas deve-se à diluição e ao uso refrescos artificiais.
CONCLUSÃO
Diante do exposto, ressalta-se a importância do consumo habitual brasileiro do arroz e feijão, haja vista a relevância destes alimentos para a oferta de fibras e, ainda, para o equilíbrio da oferta de macronutrientes.

PS-13-193 - PRÁTICAS ALIMENTARES DOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DA REGIÃO SUL DO BRASIL

Autores: ALINNE DE PAULA CARRIJO; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; VERÔNICA CORTEZ GINANI
Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UNB
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A determinação da ingestão dietética é ainda hoje um desafio para a epidemiologia nutricional. Diversas áreas da saúde utilizam as informações provenientes da avaliação do consumo alimentar em grupos de indivíduos, norteando o planejamento e avaliação de políticas de saúde pública e pesquisas epidemiológicas sobre as relações entre alimentação e saúde.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi determinar a adequação da distribuição de macronutrientes e da ingestão de energia, fibras, sódio e cálcio dos usuários do programa dos Restaurantes Populares (RPs) na Região Sul do Brasil.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal exploratório e a amostra compôs-se de 3 Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) designadas de grande porte (acima de 500 refeições). Após os cálculos estatísticos de uma amostra aleatória simples, considerando-se uma margem de erro absoluto de 5% na estimativa das proporções, obteve-se uma amostra de 165 clientes, distribuídos nas três UANs, representativa dos indivíduos que se alimentam em RPs da região Sul. O critério de inclusão dos indivíduos foi ter idade igual ou superior a 18 anos e assinar o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi realizado recordatório 24h de 3 dias não consecutivos, sendo um dos dias correspondente ao domingo. Foram realizadas análises de tendência central e variância.
RESULTADOS
Participaram do estudo 165 indivíduos (50,3% do sexo masculino), sendo 70,3% (n=116) adultos e 29,7% idosos (n=49). A ingestão média de energia calculada nos 3 dias, segundo o recordatório 24h, foi de 1862 kcal±598. A distribuição de macronutrientes foi representada por 56% CHO, 17% PTN e 27% LIP, evidenciando excesso na ingestão de proteínas (10-15%). O consumo médio de fibras foi de 21,5g±11,3, correspondendo a 86% da ingestão mínima recomendada. O consumo de sódio excedeu o limite da recomendação em 35,8%, sendo de 3258,9mg±1128,1. A ingestão de cálcio ficou aquém da recomendação, 477,7mg±248.
CONCLUSÃO
Este estudo evidenciou que, apesar da ingestão média de energia atender às recomendações do Ministério da Saúde, não atende às de cálcio e excede às de sódio, o que demonstra a necessidade de promoção de ações ou programas que contemplem o consumo adequado desses nutrientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-194 - IMPORTÂNCIA DA PREPARAÇÃO TÍPICA FEIJÃO COM ARROZ NO APORTE DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES DA DIETA BRASILEIRA

Autores: CAMILA TURECK; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; ALINE LUIZA FÜHR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL | Nr. Processo: PIBIC EDITAL Nº 160/UFFS/2012
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A preparação típica brasileira feijão com arroz é uma combinação alimentar saudável e completa em proteínas. As proteínas dos feijões combinadas com as do arroz (cereais), cozidos na proporção de 1:2, são uma fonte completa desse nutriente e constituía boa parte do aporte de proteínas na dieta dos brasileiros. No entanto, pesquisas registram tendências de quedas no consumo dessa preparação com o passar dos anos, justificadas por intensas transformações econômicas, sociais e demográficas nos padrões alimentares.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo verificar a importância da preparação típica brasileira feijão com arroz na ingestão total de vitaminas (A, E e C) e minerais antioxidantes (zinco, selênio, cobre e manganês) pela população brasileira.
METODOLOGIA
Para isso foram utilizados os dados da publicação da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, que avaliou 34.005 indivíduos de todas as regiões do país. Dentre os alimentos relatados pelos participantes da pesquisa avaliaram-se os teores de 191 itens alimentares, nos quais se incluíram o feijão e o arroz. Para quantificação dos teores antioxidantes utilizou-se tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais (TACO, 2011; PHILIPPI S.T., 2012; IBGE, 2011; USDA, 2012), considerando a forma habitual de consumo dos alimentos. Os dados foram organizados e analisados por meio do software Microsoft Excel®2007 e do programa GraphPad Prism®5.
RESULTADOS
Dentre as vitaminas e os minerais antioxidantes estudados, o feijão se destacou como o principal alimento que contribuiu para a ingestão total de cobre (27,7%) e de manganês (24,6%) e apresentou segunda posição de importância de contribuição para a ingestão total de zinco (14,3%). Já o arroz, destacou-se como o alimento que mais contribuiu para a ingestão total de vitamina E (32,4%) e ocupou a segunda posição de importância para o consumo de manganês (17,4%). Observou-se também, uma importante contribuição do mesmo para o consumo de zinco (6,3%) e selênio (9,3%). Para os demais antioxidantes, a contribuição do feijão e do arroz foi inferior a 4%.
CONCLUSÃO
Verificou-se, por meio deste estudo, que o consumo de feijão e arroz apresenta importante contribuição para a ingestão dos antioxidantes dietéticos, especialmente cobre, manganês, zinco, vitamina E e selênio. Destaca-se que são necessárias estratégias de incentivo à manutenção dessa preparação típica no hábito alimentar brasileiro.

PS-13-195 - ESTIMATIVA DO CONTEÚDO DE MINERAIS ANTIOXIDANTES DA DIETA BRASILEIRA

Autores: CAMILA TURECK; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL | Nr. Processo: PIBIC EDITAL Nº 160/UFFS/2012
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Estudos científicos demonstram a importância de mecanismos de controle e proteção contra os danos causados por radicais livres em excesso no organismo humano. Defesas naturais e sistemas de reparo do corpo são acionados no combate aos radicais livres, tais como as enzimas superóxido dismutase, catalase e glutationa peroxidase. Para adequada função, as mesmas dependem da ingestão de antioxidantes dietéticos, uma vez que os minerais zinco, selênio, cobre e manganês servem como co-fatores para reações enzimáticas que neutralizam radicais livres.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo estimar a ingestão de minerais antioxidantes (zinco, selênio, cobre e manganês) pela população brasileira.
METODOLOGIA
Para isso foram utilizados os dados da publicação da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, que avaliou 34.005 indivíduos de todas as regiões do país. Dentre os alimentos relatados pelos participantes da pesquisa avaliaram-se os teores de 191 itens alimentares que foram agrupados em 15 grupos. Para quantificação dos teores antioxidantes utilizou-se tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais (TACO, 2011; PHILIPPI S.T., 2012; IBGE, 2011; USDA, 2012), considerando a forma habitual de consumo dos alimentos. Os teores dos minerais obtidos por 100g de alimento foram convertidos de acordo com a porção média per capita consumida. Os dados foram organizados e analisados por meio do software Microsoft Excel®2007 e do programa GraphPad Prism®5.
RESULTADOS
A estimativa de consumo médio diário dos minerais antioxidantes foi de 11,64 mg/dia para o zinco, 107,61 µg/dia para o selênio, 1,35 mg/dia para o cobre e 3,03 mg/dia para o manganês. Dentre os alimentos consumidos a carne bovina apresentou maior contribuição para a ingestão de zinco (32,3%) e selênio (16,3%), e o feijão para a ingestão de cobre (27,7%) e manganês (24,6%). O consumo médio dos minerais antioxidantes pela população brasileira em relação às recomendações das Dietary References Intakes (DRIs) apresentou-se adequado em relação a Estimated Average Requeriment (EAR).
CONCLUSÃO
Sugere-se que o consumo suficiente de minerais antioxidantes seja mantido na dieta dos brasileiros, especialmente por meio de ações de incentivo à alimentação saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-196 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Autores: CAMILA TURECK; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL | Nr. Processo: PIBIC EDITAL Nº 160/UFFS/2012
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Na literatura é possível verificar inúmeras associações entre estresse oxidativo e o desenvolvimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares, diabetes, câncer, doenças degenerativas e doenças inflamatórias. Além da ação das enzimas endógenas na proteção contra o excesso de radicais livres, que podem ser formados no organismo humano, os antioxidantes da dieta, entre eles as vitaminas C, E e A, contribuem para minimizar os efeitos nocivos do estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo estimar a ingestão de vitaminas antioxidantes (C, E e A) pela população brasileira.
METODOLOGIA
Para isso foram utilizados os dados da publicação da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, que avaliou 34.005 indivíduos de todas as regiões do país. Dentre os alimentos relatados pelos participantes da pesquisa avaliaram-se os teores de 191 itens alimentares divididos em 15 grupos. Para quantificação dos teores antioxidantes utilizou-se tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais (TACO, 2011; PHILIPPI S.T., 2012; IBGE, 2011; USDA, 2012), considerando a forma habitual de consumo dos alimentos. Os teores de vitaminas C, E e A obtidos por 100g de alimento foram convertidos de acordo com a porção média per capita consumida. Os dados foram organizados e analisados por meio do software Microsoft Excel®2007 e do programa GraphPad Prism®5.
RESULTADOS
A estimativa de consumo médio diário das vitaminas antioxidantes foi de 92,27 mg/dia para vitamina C; 5,32 mg/dia para a vitamina E e 308,95 µg/dia para a vitamina A. Dentre os alimentos consumidos pela população brasileira observou-se que o suco de laranja foi o maior contribuinte para a ingestão de vitamina C (31,9%), o arroz para a ingestão de vitamina E (32,4%) e o fígado bovino para a ingestão de vitamina A (16,7%). Ao analisar o consumo médio das vitaminas antioxidantes pela população brasileira em relação às recomendações das Dietary References Intakes (DRIs) verificou-se uma menor ingestão de vitaminas E e A e uma ingestão adequada de vitamina C em relação a Estimated Average Requeriment (EAR).
CONCLUSÃO
Destaca-se que são necessárias ações de incentivo ao consumo de alimentos fontes de vitaminas antioxidantes, especialmente A e E.

PS-13-197 - AVALIAÇÃO DE FATORES ANTINUTRICIONAIS EM CASCA, SEMENTE E POLPA DA ATEMOIA (ANNONA ATEMOYA)

Autores: ALEXANDRE COELHO SERQUIZ; RAPHAEL PASCHOAL SERQUIZ; ELIZEU ANTUNES DO SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A atemoia (Annona atemoya) é um fruto hibrido derivado do cruzamento entre um fruto tropical, a fruta do conde (nona esquamosa L.), com a cherimonia (annona cherimola MILL.). Apesar de representar rica fonte de nutrientes, pode ter seu valor nutricional reduzido devido á presença de fatores antinutricionais.
OBJETIVOS
Foram avaliados os conteúdos de nutrientes na polpa, semente e casca da atemoia através de extratos obtidos em distintos níveis de pH.
METODOLOGIA
Os resultados da investigação mostraram a quantidade e a natureza molecular na composição da fruta através dos métodos de Dubois, 1951 e Bradford, 1976 que determinam carboidratos e proteínas, respectivamente.
RESULTADOS
Foi ainda detectada a presença de componentes anti-nutricionais, como compostos fenólicos (0,04 à 1,4 ug/uL) além de atividades características à anti-nutrientes como inibidores de tripsina (14,4 a 92,8% de atividade inibitória), inibidores de quimiotripsina (7,6 à 76,8% de inibição) e hemaglutininas ou lectinas (títulos superiores à 1024) detectados em todas as amostras, mas em concentrações variando individualmente em cada amostra testada.
CONCLUSÃO
Esses resultados podem contribuir para a dose diária recomendada da fruta, além da manutenção da boa saúde e estado nutricional no homem.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-198 - DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE CÁLCIO TOTAL E IÔNICO EM LEITES PASTEURIZADO E UHT DESNATADOS

Autores: ANA CAROLINA MAGESTE; JOÃO PABLO F PEREIRA; LUIS FELIPE NASCIMENTO; PAULO HENRIQUE F DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cálcio é encontrado em abundância no leite e derivados e possui funções nutricionais e metabólicas importantes. Na pasteurização, o leite é aquecido de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos e é resfriado à temperatura igual ou inferior a 4ºC. O leite UHT ("ultra hight temperature") é submetido ao tratamento térmico a temperatura entre 130ºC e 150ºC, por 2 a 4 segundos, é resfriado a temperatura inferior a 32ºC e envasado de forma asséptica. Tratamentos térmicos aplicados ao leite, como pasteurização e processo UHT, podem ocasionar alterações na partição dos sais de cálcio entre as fases coloidal e solúvel.
OBJETIVOS
Determinar os teores de cálcio total (CT) e iônico (CI) em diferentes marcas comerciais de leite desnatado pasteurizado (LP) e UHT.
METODOLOGIA
Foram analisadas seis amostras de LP, referentes a dois lotes de três marcas comerciais (amostras A, B e C) e seis amostras de leite UHT (D, E e F), também referentes a dois lotes de três marcas comerciais, todas analisadas em duplicata. O CI foi medido por análise eletroquímica empregando eletrodo íon-seletivo. O CT foi determinado por análise titrimétrica segundo FIL-IDF (2010). A análise estatística foi realizada por meio do software SAEG.
RESULTADOS
Os teores médios (mg.L-1) de cálcio foram: A (CT = 1231,4; CI = 72,2); B (CT =1122,4; CI = 76,4); C (CT =1182,0; CI = 77,1) D (CT = 1112,6; CI = 81,7); E (CT =1162,1; CI = 74,5) e F (CT =1050,8; CI = 74,2). Os resultados encontrados corroboram com a literatura existente. A estatística descritiva para o conjunto das amostras (mg.L-1) foi: CT: média 1155,9; amplitude 55,8 e desvio-padrão 6,8; CI: média 76,0; amplitude 27,9 e desvio-padrão 7,1. A análise de variância mostrou haver efeito significativo ($p<0,05$) de marcas para CT e CI, para LP e UHT. Este resultado sugere que as variáveis de processo (tempo e temperatura) empregadas pelas indústrias influenciam a distribuição do cálcio no leite. O teste "t" (LP x UHT independente de marcas) não demonstrou diferença significativa ($p>0,05$) para os teores de CT nem de CI, entre as amostras analisadas de LP e UHT.
CONCLUSÃO
Embora haja diferença entre as severidades nos tratamentos térmicos aplicados pelas indústrias de LP e UHT, os teores de CT e CI não diferiram significativamente quanto ao tipo de leite analisado. Este resultado é importante sob o ponto de vista nutricional, pois o perfil de consumo de leite fluido no Brasil foi amplamente alterado de LP para UHT.

PS-13-199 - TEOR DE FIBRAS E MINERAIS EM PÃES ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPÍ (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)

Autores: ANA PAULA DE MELO SIMPLÍCIO; KAESEL JACKSON DAMASCENO E SIL; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O feijão-caupi (Vigna unguiculata L. Walp.) apresenta um importante papel na nutrição humana, por constituir uma fonte de proteínas, carboidratos, um alto teor de fibras alimentares, vitaminas do complexo B, elevado teor de minerais, polifenóis e baixa quantidade de lipídeos.
Estudos apontam que o enriquecimento dos alimentos possibilita uma contribuição significativa na promoção da saúde, através de seu consumo. O pão tem sido muito usado para fins de enriquecimento nutricional, especialmente por ser uma das principais fontes calóricas da dieta em muitos países e ser amplamente consumido por indivíduos de diversas classes sociais.
OBJETIVOS
Geral: Analisar o teor de fibras e minerais em pães enriquecidos com farinhas de cultivares de feijão-caupi.
Específicos:
• Comparar os teores de fibras e minerais presentes em pães enriquecidos com farinhas de duas cultivares de feijão-caupi.
• Verificar a adequação do conteúdo mineral dos pães às recomendações para crianças de 4-8 anos.
METODOLOGIA
Para a elaboração dos pães, à formulação padrão, foi feita a substituição parcial da farinha de trigo integral por farinhas de feijão-caupi(FFC) de duas cultivares (BRS Tumucumaque e BRS Aracê), cada uma em uma formulação. Numa concentração de 25% de FFC.
As análises foram realizadas, em triplicata, com realização de teste de médias para comparação dos resultados.
Para determinação de fibra alimentar total, fibra alimentar solúvel e fibra alimentar insolúvel utilizou-se o método gravimétrico-enzimático.
A análise de minerais foi realizada de acordo com metodologia de HORWITZ (2000).
RESULTADOS
Os pães enriquecidos com feijão-caupi são considerados fonte de fibras, pois apresentam 4,25 e 4,65g/100g nos pães Aracê e Tumucumaque, respectivamente. Sem diferença estatisticamente significativa entre os pães.
Na comparação das DRIs às quantidades de minerais presentes nos pães, encontram-se atendidas, no pão com a cultivar Aracê: 25% do Ferro, 43% do Magnésio, 49,4% do Fósforo e 37,4% do Zinco. E nos pães com a cultivar Tumucumaque: s: 23,8% de Ferro, 43% de Magnésio, 49,8% de Fósforo e 38,8% de Zinco.
CONCLUSÃO
Observou-se que os pães desenvolvidos são fonte de fibras, mas não caracterizaram-se como pães integrais, pois não apresentaram 50% de farinha integral. Porém, os pães destacaram-se em teores de minerais como o Ferro, Zinco, Magnésio e Fósforo. Atendendo a quantidade significativa das DRIs direcionadas a crianças de 4 a 8 anos de idade. O pão da cultivar Aracê destacou-se quanto ao teor de ferro.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-200 - TEOR DE FIBRA ALIMENTAR EM FRUTAS E HORTALIÇAS EM DIFERENTES BASES DE DADOS

Autores: ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; LUANA MOTA MARTINS; CECÍLIA TERESA MUNIZ PEREIRA; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; HEILA DIAS PINHO AGUIAR; CAMILA GUEDES BORGES DE ARAÚJO; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; SUELEM TORRES DE FREITAS; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENÊZES; ALESSANDRO DE LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A estimativa qualitativa e quantitativa do teor de fibras em alimentos presentes na dieta da população brasileira é uma pesquisa pouco explorada e, em adição a isso, algumas fontes de dados em uso são antigas e desatualizadas. Diversas tabelas brasileiras são incompletas quanto a nutrientes, à descrição dos procedimentos analíticos ou à utilização de metodologias inadequadas na quantificação de fibras dietéticas.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar a variabilidade do teor de fibra alimentar em frutas e hortaliças em diferentes bases de dados.
METODOLOGIA
Comparou-se os teores de fibra alimentar total, em frutas e hortaliças, apresentados em cinco tabelas nacionais de composição de alimentos: Tabela de Composição de Alimentos (TACO), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da Universidade de São Paulo (TBCA-USP), Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional (Sônia Tucunduva) e Tabela de Composição de Alimentos do Guilherme Franco.
RESULTADOS
Observou-se grande variação entre os teores de fibras quando as tabelas foram comparadas entre si, sendo TACO e IBGE as que apresentaram mais valores de fibras de frutas e hortaliças, respectivamente. O conteúdo de fibras da banana mostrou variações relevantes, principalmente, para banana maçã, com valores de 0,50 g (IBGE) a 3,63 g (USP). Os valores para a acerola variaram de 1,12 (Sônia Tucunduva) a 2,49 (USP). O abacate também apresentou variações, com valores entre 2,0 g (Guilherme Franco) a 6,30 g (TACO). Por outro lado, abacaxi, jaca, melão, morango, pêssego e umbu não apresentaram variações, comparando as bases de dados TACO, IBGE e Sônia Tucunduva. Com relação às hortaliças, acelga, aipo e espinafre apresentaram os menores teores de fibra. O conteúdo de fibra para a jurubeba mostrou divergência: enquanto na TACO esse valor foi de 23,90 g, na tabela do IBGE foi de 1,20 g. Caso semelhante ocorreu com o coentro desidratado, que, na TACO, foi de 37,30 g e, na tabela da Sônia Tucunduva, de 10,40 g. As demais hortaliças apresentaram variação relativamente elevada quanto ao teor de fibras.
CONCLUSÃO
Variações expressivas no teor de fibra alimentar das frutas e hortaliças foram observadas, quando comparadas cinco tabelas brasileiras de composição de alimentos. O estudo mostra a necessidade de análise e/ou compilação dos dados de forma criteriosa a fim de garantir confiabilidade das informações.

PS-13-201 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE EMPANADOS DE FRANGO TIPO “STEAK”

Autores: ANABELLE RETONDARIO; JULIANA NADAL; LETÍCIA MAZEPA; SILA MARY RODRIGUES FERRE; MÁRCIA AURELINA DE OLIVEIRA ALV; MÁRCIA REGINA BEUX
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Estudos brasileiros de hábitos de consumo no país demonstram diminuição dos alimentos tradicionais, como o arroz e feijão, bem como aumento da frequência de substituição da carne bovina pela de frango. A globalização e a inserção da mulher no mercado de trabalho também contribuem para uma maior aquisição de produtos industrializados. É o caso do “steak” de frango que, devido ao baixo custo e alta praticidade, está cada vez mais presente na mesa dos brasileiros. Este roduto consiste em uma mistura de carne mecanicamente recuperada de frango, água, pele de frango, gordura vegetal hidrogenada, proteína de soja, diferentes farinhas e aditivos alimentares, finalmente moldada, pré-frita e congelada.
OBJETIVOS
Verificar a adequação da informação nutricional de diferentes marcas de empanados de frango tipo “steak” à composição centesimal.
METODOLOGIA
Foram coletadas amostras de cinco marcas de “steaks” empanados de frango congelados em três lojas de grandes redes de supermercados de Curitiba/PR. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, carboidratos, proteínas e extrato etéreo de acordo com os métodos da AOAC (2000), e sódio e fibras de acordo com o Instituto Adolfo Lutz (2008).
RESULTADOS
Os resultados das análises, considerando a margem de 20% prevista na RDC nº360/03, não confirmaram as informações de rotulagem dos produtos. A marca E apresentou valores divergentes às informações do rótulo para todos os parâmetros analisados. Em contrapartida, a marca B manteve-se na margem de erro (exceto para sódio), sendo considerada a mais fidedigna quanto às informações prestadas. As marcas A e C obtiveram lipídeos acima e abaixo, respectivamente, do descrito nos rótulos, ficando a primeira fora da margem de erro também para valor energético. A marca D esteve adequada apenas para proteína e valor energético.
CONCLUSÃO
Os resultados das análises mostraram que nenhuma das marcas analisadas apresenta 100% de conformidade com as informações de rotulagem, o que pode induzir o consumidor a erro e contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Embora nenhum dos nutrientes esteja adequado às necessidades de um indivíduo, o mais preocupante é o excesso de sódio. Os resultados mostraram, ainda, que o produto deve ser consumido com cautela, uma vez que possui o perfil nutricional inadequado e não saudável. Conclui-se que o controle de qualidade dos alimentos industrializados requer um maior rigor, de modo a proteger o consumidor e garantir e promover a Segurança Alimentar e Nutricional da população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-202 - EFEITO DO PREPARO DA COUVE (BRASSICA OLERACEA L.) NA COMPOSIÇÃO QUALI E QUANTITATIVA DOS COMPOSTOS BIOATIVOS

Autores: DANIELLA CARISA MURADOR; VERIDIANA VERA DE ROSSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A tendência mundial em consumir alimentos funcionais e que possuam compostos bioativos tem crescido nos últimos anos, devido à reconhecida associação entre a ingestão de frutas e vegetais e a diminuição do risco de desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas. O processamento industrial e o preparo dos alimentos podem levar a diminuição da concentração de compostos bioativos responsáveis pela atividade antioxidante. Porém, poucos trabalhos reportam análises comparativas entre o alimento in natura e o preparado.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar o efeito do preparo da couve (cozida em ebulição, cozida ao vapor e refogada) sobre os compostos bioativos presentes na couve crua, através da identificação e quantificação de carotenoides e da quantificação de compostos fenólicos totais.
METODOLOGIA
A identificação e a quantificação de carotenoides foram realizadas através de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência acoplada ao detector de arranjos de diodos, e para a determinação de compostos fenólicos totais utilizou-se o método Follin-Ciocalteau.
RESULTADOS
Na couve crua foram identificados 13 carotenoides, totalizando 155,4 ± 4,2 μg/g de amostra. Na couve cozida em ebulição foram identificados 11 carotenoides, sendo a amostra que apresentou maior degradação de carotenoides totais em relação à crua, com redução de 77,2%, devido provavelmente a contribuição do cozimento em ebulição para a perda de compostos hidrossolúveis. Já a amostra cozida ao vapor apresentou 12 carotenoides, com degradação de 72,1% do total em relação à crua, sendo identificados dois cis isômeros do β-caroteno não encontrados na crua. A amostra refogada foi a que melhor conservou os carotenoides em relação à crua, com degradação de 55,5%. Já em relação aos teores de fenólicos totais, na couve crua foi de 49,2 ± 0,2 mg GAE/100g, enquanto nas amostras preparadas estes teores alcançaram o total de 33,8 ± 0,3 na cozida em ebulição; de 91,5 ± 9,7 na cozida ao vapor; e de 53,3 ± 3,8 na refogada.
CONCLUSÃO
Estes resultados demonstram que o preparo afetou significativamente os teores de compostos fenólicos totais; no caso do cozimento em ebulição houve perda significativa em relação à couve crua ($p<0,001$), devido a solubilização destes em água. Já no preparo da refogada e no cozimento ao vapor houve um aumento significativo em relação à crua ($p<0,001$ em ambas), provavelmente porque a cocção promove o amolecimento das paredes celulares, favorecendo a extração dos compostos fenólicos.

PS-13-203 - COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE GELÉIA DIET DE MANGA HADEN POR UM GRUPO DE PACIENTES DIABÉTICOS

Autores: EDILENE TEREZINHA OLIVEIRA; MARCIA CRESTANI BIN; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A Sociedade Brasileira de Diabetes-SBD classifica o diabetes como uma epidemia do século, que atinge cerca de 12 milhões de brasileiros, nas diferentes faixas etárias. Frente a isso, a indústria vem desenvolvendo novos produtos, como os produtos diets que em sua maioria são indicados para os pacientes diabéticos. De acordo com IBGE, o Brasil apresenta um grande cultivo de manga, uma fruta muito empregada em sucos e polpas, além de: geléias, doces, sorvetes e licores.
OBJETIVOS
Determinar a composição centesimal da geléia diet formulada com manga Haden, analisando sua aceitabilidade por pacientes diabéticos.
METODOLOGIA
Para produzir a geléia diet, frutos não danificados de manga Haden foram selecionados. A composição centesimal foi determinada seguindo o protocolo do Instituto Adolfo Lutz (2008) e o do estudo de Silva e Queiroz (2002). Foi utilizado o método de secagem em estufa comum a 105ºC (umidade), incineração em mufla a 550°C (cinzas totais), extração em aparelho Soxhlet (extrato etéreo), método de Kjeldhal, com Fator de conversão 6,25 (proteína bruta), cálculo de diferença (carboidratos totais). Para análise sensorial, participaram 100 provadores que preencheram uma escala hedônica de cinco pontos na ficha de avaliação, referente a sabor, cor e consistência. Para avaliar a aceitabilidade utilizou-se o Índice de Satisfação do Cliente (ISC), que classifica o produto como satisfatório ou insatisfatório, sendo os resultados de zero a 3 classificado como ruim, de 3 a 7 como regular e 7 a 10 como satisfatório.
RESULTADOS
A composição centesimal da amostra da geléia apresentou os seguintes resultados: 77,05% umidade; 0,49% de proteína bruta; 0,023% de lipídios; 1,57% de cinzas, 20,87% de carboidratos e 85,63Kcal, é um produto com menos kcal comparado com geléias convencionais. Considerando o índice de aceitabilidade, somando-se as opiniões "gostei" e "gostei muito" da escala hedônica referente a sabor, cor e consistência, os resultados em relação ao sabor foram de 72%, para a cor de 92% e de consistência foi 88%, sendo assim o índice para sabor, cor e consistência ficaram entre 7 a 10 considerado satisfatório.
CONCLUSÃO
A formulação de geléia diet de manga demonstrou boa aceitação, sendo que os atributos cor e consistência agradaram mais em relação ao sabor. O produto também apresentou menor teor de calorias, comparado com outras geléias convencionais, com menor percentual de carboidratos totais, sendo indicado a pacientes diabéticos, porém sem exagero no consumo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-204 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DO CROATÁ (BROMÉLIA ANTIACANTHA BERTOL)

Autores: EDUARDO E. SÁTIRO VIEIRA; ANA KAROLINNE DA SILVA BRITO; LETÍCIA M. A. DE ARAÚJO; RAELMA CAMPELO DA COSTA; CELMA DE O. BARBOSA; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Nordeste brasileiro tem a maior parte de seu território ocupado por vegetação denominada caatinga. Essa vegetação é constituída por uma enorme diversidade de espécies frutíferas, possibilitando a utilização dessas para diversos fins pela população regional, principalmente para a alimentação. A Bromélia antiacantha Bertol, popularmente conhecida como croatá, produz frutos comestíveis, ovóides, de coloração amarela, com muitas sementes, e apesar de crescer por quase todo o Nordeste, é uma espécie ainda pouco estudada e conhecida do semi-árido brasileiro.
OBJETIVOS
Caracterizar física e quimicamente o fruto croatá.
METODOLOGIA
Os frutos foram colhidos em uma comunidade do interior do Piauí. As características físicas do croatá como comprimento, largura e espessura do fruto inteiro, foram realizadas com o auxílio de um paquímetro. O rendimento da polpa obteve-se por meio da diferença do peso dos frutos inteiros e após a retirada da casca e sementes. As análises físico-químicas foram realizadas em triplicata, com a polpa do fruto, que foi armazenada sob refrigeração durante todo o período de estudo. O pH foi determinado em potenciômetro digital, por imersão direta do eletrodo na polpa. A determinação da acidez total titulável, teor de sólidos solúveis totais, umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos, foram realizadas segundo a técnica descrita pela AOAC. A análise estatística foi realizada por meio de um banco de dados no Programa Epi-info para o cálculo de médias e desvio padrão.
RESULTADOS
O comprimento, largura e espessura do fruto apresentaram valores médios de 79,1mm ± 8,37, 22,78mm ± 9,64, 20,51mm ± 7,35, respectivamente. O fruto apresentou rendimento de 46,29%. Com relação às características físico-químicas, a polpa do fruto apresentou acidez titulável de 4,72% ± 0,25, pH de 3,47 ± 0,19 e teor de sólidos solúveis de 16,42° Brix ± 1,52. Na composição centesimal da polpa do fruto foram obtidos valores médios de umidade 83,31% ± 16,38, cinzas 1,3% ± 0,01, lipídios totais 1,83% ± 0,04, proteínas 6,3% ± 0,35 e carboidratos totais 7,26%.
CONCLUSÃO
A polpa de croatá apresentou um bom rendimento, elevada acidez e umidade, além de conter níveis consideráveis de cinzas, sendo, portanto uma boa opção para consumo, podendo ser também utilizado na elaboração de novos produtos alimentícios.

PS-13-205 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS NA POLPA, CASCA E SEMENTES DA GOIABA VERMELHA (PSIDIUM GUAJAVA)

Autores: ELISE SOUSA SAFFNAUER; LAYS A. ROSAL LOPES; LIA RAFAELA B. RÊGO; RAYSSA LIMA PORTO; REGILDA S. R. MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O número de agroindústrias no Brasil tem aumentado significativamente, gerando um incremento na produção de resíduos, geralmente casca, caroço ou sementes, estes subprodutos são frequentemente desperdiçados pela indústria e poderiam ser aproveitados, estudos recentes têm demonstrado que as frutas, goiaba (Psidium guajava), são ricas em muitos nutrientes e compostos bioativos, e que esses constituintes se concentram majoritariamente nas cascas e sementes.
OBJETIVOS
Determinar o teor de nutrientes e compostos fenólicos totais na polpa, casca e sementes da goiaba vermelha (Psidium guajava).
METODOLOGIA
O teor de umidade foi analisado em estufa a 105º C, o de cinzas em forno mufla 550º C, os lipídios por extração a quente em extrator intermitente de soxhlet e as proteínas pelo método de Kjeldahl (macro), sendo todas as determinações realizadas em triplicata. O teor de Carboidratos foi obtido por diferença. O conteúdo de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o método espectrofotométrico, utilizando reagente de Folin Ciocalteau, e o solvente Metanol/Acetona/Água (2:2:1). A leitura da absorbância foi feita a 765 nm.
RESULTADOS
O valor dos nutrientes (U= umidade, C= cinzas, L= lipídeos, P= Proteinas, CH= carboidratos) para a polpa (%) foi: U= 89,57±3,45, C= 0,62±0,01, L= 0,64±0,02, P= 10,55±0,11, CH=2,04±0,3; para a casca (%) foi: U= 86,77±2,11, C= 0,62±0,01, L= 0,59±0,03, P= 11,26±0,12, CH=1,45±0,07; e para as sementes (%) foi: U= 58,36±2,17 C= 0,49±0,01 L= 3,34±0,25 P= 14,05±0,32 CH=23,40±0,28. Os resultados obtidos na determinação do conteúdo de compostos fenólicos totais foram expressos em Equivalentes de Ácido Gálico/100g de amostra na forma de média, e desvio padrão, sendo o conteúdo da polpa = 101,67 ± 4,24 mg de EAG 100 g -1, da casca 140,27 ± 3,49 mg de EAG 100 g -1 e da Semente = 22,44 ± 2,18 mg de EAG 100 g -1.
CONCLUSÃO
As análises dos nutrientes demonstraram características importantes e individualizadas da casca, polpa e sementes da goiaba. A goiaba (polpa, casca e sementes) contém compostos fenólicos, destacando-se a casca com um maior conteúdo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-206 - ALTERAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM SURURU (MYTELLA FALCATA) DEVIDO AO PROCESSO DE COCÇÃO COM ÓLEO COMPOSTO

Autores: GISELDA MACENA LIRA; NEURA BRAGAGNOLO; SARAH JANAÍNA GURGEL BECHTINGER SIMO; BRUNA MERGULHÃO BRITO; ARIANE GLEYSE AZEVEDO SANTOS; MARIANA MAIRA PIMENTEL MELO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O sururu está ligado a cultura alagoana e enraizado nos hábitos alimentares da região, sendo o refogado uma de suas formas de preparo. É um método rápido, utiliza a gordura adicionada e a água interna do alimento como meio de cozimento. Por serem inexistentes, são necessárias pesquisas sobre este processamento utilizando o óleo composto (mistura de 85% de óleo de soja e 15% de azeite de oliva).
OBJETIVOS
Avaliar a influência do óleo composto sobre o perfil de ácidos graxos do sururu refogado (Mytella falcata).
METODOLOGIA
Analisaram-se 04 amostras do molusco, cada amostra constituído de 600g e dividida em duas partes: "in natura" e refogadas em 30 mL de óleo composto (85% de óleo de soja e 15% de azeite de oliva), por 9 minutos a 81,5ºC. Também foi analisado o óleo composto. A extração lipídica foi realizada pelo método de Folch et al. (1957) e os ácidos graxos segundo Hartman e Lago (1973) por cromatografia gasosa. Umidade (AOAC, 1990).
RESULTADOS
Os ácidos graxos (mg/100g) predominantes no sururu in natura, foram: Palmítico 218,95; Eicosapentaenóico 125,14; Palmitoléico 101,26; Docosahexaenóico 57,42; Esteárico 42,21; Mirístico 37,93; Oléico 30,46; Araquidônico 26,44; Láurico 18,13; Linoléico 10,30.
No sururu refogado em óleo composto foram encontrados em maior quantidade (mg/100g): Linoléico 1892,07; Oléico 1091,73; Palmítico 844,2; Esteárico 223,02; a-linolênico 210,81; Palmitoléico 125,41; Eicosapentaenóico 93,75; Docosahexaenóico 63,02; Mirístico 55,64; Araquidônico 17,47.
Os ácidos graxos (mg/100g) predominantes no óleo composto foram: Linoléico (27926,12), Elaídico (15654,23), Palmítico (6612,67), α-Linolênico (2778,79) e Esteárico (2300,11) e Oléico (783,13).
Após refogado, houve modificações no perfil de ácidos graxos em relação ao sururu in natura, decorrente da influência do perfil lipídico do óleo composto. Justificando as expressivas elevações detectadas nos teores de: Linoléico; Oléico; Palmítico; Esteárico e a-linolênico do sururu refogado. Houve redução de 25% de EPA e 34% de araquidônico, cujas perdas podem ser atribuídas a reações de oxidação lipídica.
CONCLUSÃO
O sururu in natura pode ser considerado fonte de EPA, DHA, araquidônico, linoléico e oléico; Após refogado houve modificações no perfil de ácidos graxos, devido a incorporação de ácidos graxos presentes em elevadas concentrações no meio de cocção e perdas de EPA e araquidônico devido, provavelmente, a reações de oxidação lipídica.

PS-13-207 - TEORES DE COLESTEROL E ÓXIDOS DE COLESTEROL EM SURURU (MYTELLA FALCATA) IN NATURA E REFOGADO COM ÓLEO COMPOSTO

Autores: GISELDA MACENA LIRA; NEURA BRAGAGNOLO; SARAH JANAÍNA GURGEL BECHTINGER SIMO; BRUNA MERGULHÃO BRITO; ARIANE GLEYSE AZEVEDO SANTOS; MARIANA MAIRA PIMENTEL MELO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O sururu (Mytella falcata) é considerado o principal produto pesqueiro da Lagoa Mundaú - AL, consistindo um prato típico oferecido aos turistas. A literatura não apresenta informações sobre as possíveis alterações que pode sofrer quando submetido ao processo de cocção refogado em óleo composto (mistura de 85% de óleo de soja e 15% de azeite de oliva).
OBJETIVOS
Avaliar os teores de colesterol e óxidos de colesterol em sururu (Mytella falcata) in natura e refogado com óleo composto.
METODOLOGIA
Analisaram-se 4 lotes de sururu, pesando 600g e dividido em duas partes. Uma parte foi analisada in natura e a outra refogada em 30mL de óleo composto (mistura de 85% de óleo de soja e 15% de azeite de oliva) por 9 minutos à 81,5ºC. As determinações de umidade, proteínas e cinzas foram realizadas segundo AOAC (1990); lipídeos totais segundo Folch et al. (1957); carboidratos calculado por diferença e colesterol e óxidos de colesterol determinados por HPLC-UV-IR segundo MARIUTTI et al (2007).
RESULTADOS
O sururu refogado, em base úmida, sofreu redução nos teores de umidade (77,67% in natura e 60,32% refogado), resultando em uma concentração dos nutrientes no produto, com aumento nos teores de proteínas (15,11% in natura e 20,26% refogado), cinzas (1,68% in natura e 2,37% refogado) e lipídeos (3,39% in natura e 13,19% refogado). O aumento no teor lipídico também está relacionado com a absorção do óleo composto durante a cocção. O teor de colesterol do sururu in natura (171,17 mg / 100g) foi inferior ao limite diário recomendado pelo National Cholesterol Education Program (NCEP) (2002), <300mg/dia e IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemia (2007), <200mg/dia; Após refogado em óleo composto, observou-se aumento (229,53 mg / 100g).
Foram encontrados cinco óxidos de colesterol: 7-cetocolesterol , 7-β, 7 α- OH, 22 S- HO e 25- HO. Cujos valores no sururu in natura e refogado, foram: 5,78 µg/g e 10,51 µg/g para o 7-cetocolesterol, 11,80 µg/g e 19,69 µg/g para o 7- β, 8,81 µg/g e 14,72 µg/g para o 7 α- OH, 19,80 µg/g e 21,84 µg/g para o 22 S- HO, 2,62 µg/g e 3,78 para o 25- HO, respectivamente. Sendo o 22 S-OH o que apresentou maior predominância, e é bastante escasso na literatura.
CONCLUSÃO
O teor de colesterol encontrado embora seja elevado, esta dentro da ingestão diária aceitável. Após a cocção, houve aumento significativo nos teores dos óxidos de colesterol: 7-ceto, 7 α- OH e 22 S- HO.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-208 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) IN NATURA

Autores: JOSIANE GONÇALVES DA PAZ; PAULA PACHECO; CASSIANO OLIVEIRA DA SILVA; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Cerrado é um bioma brasileiro que ocupa 204 milhões de hectares, equivalente a 22% do território nacional. O cerrado apresenta clima sazonal (com estação chuvosa e seca) e fauna e flora muito diversificada. O pequi (Caryocar brasiliense) é encontrado em diversos estados que abrangem o cerrado, sendo o estado de Minas Gerais um dos principais produtores e consumidores deste fruto. O pequi é fruto do pequizeiro, que é uma árvore símbolo do cerrado brasileiro, e apresenta grande importância local, pois gera emprego e renda no período de safra (de setembro a março), além de possuir apreciável valor nutricional.
OBJETIVOS
Analisar alguns parâmetros físico-químicos e a atividade antioxidante do pequi (Caryocar brasiliense) in natura.
METODOLOGIA
O pequi in natura, íntegro, maduro, com casca foi adquirido no comércio local, entre os meses de dezembro de 2012 e fevereiro de 2013. As análises físico-químicas e a atividade antioxidante foram determinadas na polpa do pequi, a qual foi extraída manualmente e com o auxílio de alguns utensílios. Para determinar alguns parâmetros físico-químicos (umidade, pH, sólidos solúveis, vitamina C e acidez total titulável) foram utilizados métodos analíticos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC) e do Instituto Adolfo Lutz. Para avaliar a atividade antioxidante foi utilizado o método de determinação da capacidade de sequestrar radicais livres (expressa em % de inibição de oxidação do radical livre 2,2-difenil-1-picril-hidrazil – DPPH). Em adição, as análises foram realizadas em triplicata (n=3), com exceção da atividade antioxidante que foi feita em duplicata (n=2).
RESULTADOS
As análises realizadas apontaram que o pequi in natura apresentou valores médios de umidade (%), pH, sólidos solúveis (ºBrix), vitamina C (mg/100g), acidez total titulável (% ácido cítrico) e atividade antioxidante (%) de 52,40 ± 0,48%; 6,96 ± 0,01; 15,20 ± 1,06ºBrix; 44,60 ± 11,73mg/100g; 0,69 ± 0,01% ácido cítrico; e 13,69 ± 3,52%, respectivamente.
CONCLUSÃO
O pequi in natura apresentou alto teor de umidade, sólidos solúveis e vitamina C. Dessa forma, o pequi pode ser considerado uma interessante alternativa alimentar para a inclusão em dietas equilibradas, contribuindo assim para a segurança alimentar e nutricional da população brasileira, particularmente a população do cerrado.

PS-13-209 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.) IN NATURA

Autores: PAULA PACHECO; JOSIANE GONÇALVES DA PAZ; CASSIANO OLIVEIRA DA SILVA; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O jenipapo (Genipa americana L.) é uma espécie nativa brasileira, encontrada comumente no cerrado. Os frutos produzidos pelo jenipapeiro são comestíveis e bastante apreciados, além de apresentarem alto valor nutricional. Na alimentação humana, o jenipapo é consumido de diversas formas: in natura, compotas, doces cristalizados e bebidas (sucos, licores e aguardentes). Diversas pesquisas demonstraram que o jenipapo apresenta altos teores de compostos bioativos (fenólicos, vitamina C, carotenóides), os quais possuem elevada propriedade antioxidante, promovendo dessa forma diversos benefícios à saúde.
OBJETIVOS
Analisar alguns parâmetros físico-químicos e a atividade antioxidante do jenipapo (Genipa americana L.) in natura
METODOLOGIA
O jenipapo in natura, íntegro, maduro, com casca foi adquirido nos comércios de Minas Gerais e Goiás, entre os meses de dezembro de 2012 e fevereiro de 2013 (período de safra do fruto). As análises físico-químicas e a atividade antioxidante foram determinadas na polpa comestível do jenipapo, a qual foi extraída manualmente e/ou com o auxílio de alguns utensílios. Para determinar alguns parâmetros físico-químicos (umidade, pH, sólidos solúveis, vitamina C e acidez total titulável) foram utilizados métodos analíticos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC) e do Instituto Adolfo Lutz. Para avaliar a atividade antioxidante foi utilizado o método de determinação da capacidade de sequestrar radicais livres (expressa em % de inibição de oxidação do radical livre 2,2-difenil-1-picril-hidrazil – DPPH). Em adição, as análises físico-químicas e da atividade antioxidante foram realizadas em triplicata (n=3).
RESULTADOS
As análises realizadas apontaram que o jenipapo in natura apresentou valores médios de umidade (%), pH, sólidos solúveis (ºBrix), vitamina C (mg/100g), acidez total titulável (% ácido cítrico) e atividade antioxidante (%) de 69,98±0,07%; 3,86±0,00; 15,25±1,56ºBrix; 25,96±6,96mg/100g; 0,42±0,03% ácido cítrico; e 14,60±0,26%, respectivamente.
CONCLUSÃO
O jenipapo in natura apresentou alto teor de umidade e sólidos solúveis. O consumo do jenipapo deve ser incentivado, uma vez que é um fruto regional que ainda é pouco consumido e a inclusão deste fruto na alimentação poderia melhorar a qualidade da dieta da população, sobretudo a população do cerrado

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-210 - ANÁLISE E COMPARAÇÃO DE ALGUNS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM REPOLHO BRANCO (BRASSICA OLERACEA) IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADO

Autores: TACEANE ALVES FERREIRA; CASSIANO OLIVEIRA DA SILVA; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O mercado de hortaliças minimamente processadas está em expansão, oferecendo aos consumidores alimentos frescos, práticos e prontos para o consumo. Durante o processamento mínimo, as hortaliças in natura sofrem diversas operações de pré-preparo, que podem provocar injúrias teciduais e alterações físico-químicas. Dentre as hortaliças in natura ou minimamente processadas, o repolho branco (Brassica Oleracea) configura-se como um alimento bastante apreciado pelos consumidores, constituindo-se como uma hortaliça bastante difundida na cultura alimentar brasileira.
OBJETIVOS
Analisar e comparar alguns parâmetros físico-químicos em repolho branco (Brassica Oleracea) in natura e minimamente processado.
METODOLOGIA
Foram adquiridos repolhos brancos in natura (n=3) e minimamente processados (n=3) provenientes de três locais distintos do comércio local. Todas as amostras foram adquiridas no mesmo dia e armazenadas sob temperatura de refrigeração (4º C) para realização das análises. Para cada tipo de repolho branco (in natura e minimamente processado), foram feitas análises em triplicata dos seguintes parâmetros físico-químicos: acidez titulável, sólidos solúveis, açúcares totais e índice de escurecimento. A análise estatística consistiu na obtenção das médias e do desvio-padrão e para comparação das médias entre os tratamentos (in natura e minimamente processado) foi utilizado o teste t não pareado, considerando um nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
Os valores de acidez titulável (% ácido cítrico), sólidos solúveis (ºBrix), açúcares totais (%) e índice de escurecimento (absorbância) para o repolho branco in natura foram, respectivamente, de 1,02 ± 0,18% ácido cítrico; 5,93 ± 0,10ºBrix; 2,74 ± 1,55%; e 0,06 ± 0,04 de absorbância; e os valores para o repolho branco minimamente processado foram, respectivamente, de 1,21 ± 0,31% ácido cítrico; 6,83 ± 1,85%; 1,96 ± 0,90%; e 0,05 ± 0,01 de absorbância. Para todos os parâmetros físico-químicos analisados, os resultados não mostraram diferenças significativas ($p>0,05$) entre os repolhos in natura e minimamente processado.
CONCLUSÃO
Apesar do processamento mínimo e das injúrias teciduais, as características físico-químicas em repolho branco minimamente processado foram preservadas quando comparadas ao repolho branco in natura, garantindo assim a qualidade do produto para o consumidor.

PS-13-211 - REQUEIJÃO E ESPECIALIDADE LÁCTEA: ESTUDO DESCRITIVO SOBRE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM MACRONUTRIENTES E SÓDIO E PREVALÊNCIA DE INGREDIENTES

Autores: ISABELA DOS SANTOS SOUZA; STELLA FIGUEIREDO DE MELLO; LUCIA RODRIGUES
Instituição: FIOCRUZ/ENSP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A população brasileira tem passado por importantes modificações no perfil alimentar ao longo dos anos, com elevada ingestão de alimentos processados, com baixo consumo de hortaliças, frutas e leite, contribuindo para inadequação na ingestão de vitaminas e minerais, em destaque o cálcio, micronutriente essencial para o processo de mineralização e crescimento ósseo. Sendo relevante discutir sobre os substitutos do leite na alimentação de crianças e adolescentes, como é o caso do requeijão e das denominadas "especialidades lácteas", que surgiram no mercado recentemente, ainda sem padrão de identidade e qualidade definidos e que vêm sendo adquirida involuntariamente como requeijão pelos consumidores.
OBJETIVOS
Descrever a prevalência de ingredientes presentes em requeijões e especialidade láctea comercializados no município do Rio de Janeiro, assim como sua composição centesimal de macronutrientes e sódio.
METODOLOGIA
Estudo transversal, avaliando a rotulagem nutricional de diferentes marcas de requeijões(R) e especialidades lácteas(EL) comercializados no município do Rio de Janeiro entre 07/2010 e 03/2013. Foram utilizadas informações referentes aos ingredientes presentes nos produtos tradicionais/T, lights/L e diets/D, e à composição centesimal dos macronutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturada e trans), fibra alimentar e sódio. Realizou-se estatística descritiva (média e desvio padrão) na análise da composição centesimal, e prevalência simples para os ingredientes no programa SPSS 16.0.
RESULTADOS
Das 37 amostras, 86,5% eram de R (37,9% L e 2,7% D), 10,8% de EL T e 2,7% L. O R T apresentou maior valor calórico (272,94 Kcal±32,09), de lipídios totais e saturados (24,44g±3,98 e 14,96g±3,03); e a EL T apresentou o maior teor de sódio (779,17mg±182,70). A fibra alimentar esteve presente nos R T e L e a gordura trans variou de 0,07g±0,28 no R L a 0,67g na EL L. Tanto os R (60% T X 33,3% L) quanto as EL (100% T e L) apresentavam a adição de leite integral, já o R D só fazia uso de leite desnatado. O amido, a gordura hidrogenada e glutamato monossódico estavam presente apenas nas amostras de EL. A prevalência de estabilizantes e conservantes, nos requeijões e especialidades lácteas, variou de 91,7% a 100%.
CONCLUSÃO
Observou-se diferença nos teores calóricos, lipídicos e de sódio entre requeijões e especialidade láctea, assim como um maior teor de lipídios trans nas especialidades lácteas. Além de uma prevalência elevada de conservantes e estabilizantes em todos os grupos considerados.

PS-13-212 - ASPECTOS TECNOLÓGICOS E NUTRICIONAIS DO DOCE DE LEITE: ÍNDICE DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL

Autores: JÚLIA D ALMEIDA FRANCISQUINI; LEANDRA NATÁLIA DE OLIVEIRA; ARÍCIA MENDES FERREIRA; PAULO HENRIQUE FONSECA DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O doce de leite é resultante da cocção do leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração adequada e obtenção de viscosidade, cor e aroma desejado. Este produto é caracterizado pela ocorrência de reação de Maillard, que apresenta o 5-hidroximetilfurfural (HMF) como composto intermediário e se comporta como indicador de severidade de tratamento térmico e possíveis perdas nutricionais.
OBJETIVOS
Quantificar o índice de 5-hidroximetilfurfural (HMF) em amostras comerciais de doce de leite, com a finalidade de se obter um melhor entendimento da concentração deste marcador no produto e inferir sobre consequente implicação nutricional.
METODOLOGIA
Quinze amostras de doce de leite foram analisadas, em triplicata, quanto aos teores de HMF livre e total. As determinações foram conduzidas por análise espectrofométrica, em meio acidificado, após desproteinização da amostra com ácido tricloroacético e adição de reagente cromogênico (ácido tiobarbitúrico). A leitura da absorvância, em 443 nm, foi convertida em concentração (µmol.L-1), por meio de curva analítica externa, construída com padrão de HMF. A análise estatística foi realizada com auxílio do software SAEG.
RESULTADOS
Os valores médios para HMF livre e total foram: 195,42 µmol.L-1e 1440,90 µmol.L-1, respectivamente; com desvios-padrão de 221,73 µmol.L-1 e 648,76 µmol.L-1. O coeficiente de variação para HMF livre foi 113,46 % e 45,02% para HMF total; valores máximo e mínimo 792,00 µmol.L-1 e 23,20 µmol.L-1 (HMF livre) e 2829,70 µmol.L-1 e 569,80 µmol.L-1 (HMF total), respectivamente. Estes resultados demonstraram falta de padronização na fabricação de doce de leite, visto que o HMF relaciona-se com variáveis de processo, como tempo, temperatura e pH. Nutricionalmente, os altos índices de HMF remetem a alta taxa de reação de Maillard, cujos produtos interferem em processos biológicos, relacionados à inibição do crescimento celular, redução da digestibilidade, formação de compostos tóxicos, além de perdas nutricionais devido à reação de aminoácidos indispensáveis com o açúcar redutor presente no alimento.
CONCLUSÃO
Os teores de HMF refletiram grande variação entre os produtos analisados, repercutindo em despadronização de processo, além de possível efeito desfavorável no valor nutricional do alimento.

PS-13-213 - TEOR DE CAFEÍNA EM PORÇÕES DE BEBIDAS ESTIMULANTES USUALMENTE CONSUMIDAS

Autores: JULIANA DE PAULA LIMA; ADRIANA FARAH
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Cafeína é a substância psicoestimulante mais consumida no mundo, encontrada na natureza em bebidas como café, chá, mate e em produtos que contem cacau ou chocolate. Além disso, pode ser adicionada na composição de refrigerantes e energéticos. Bebidas cafeinadas são muito consumidas por crianças, adolescentes, adultos e idosos. Atribui-se a grande popularidade destas bebidas, aos efeitos da cafeína no aumento do estado de alerta e redução da fadiga. A concentração desta substância varia entre as diferentes bebidas, tendo o café em geral, os maiores teores, quando comparado aos chás, mate e refrigerantes. No entanto, é importante considerar que estas bebidas podem ser consumidas em quantidades superiores e em diversas vezes no dia, quando comparadas ao café. Contudo, análises que quantifiquem os teores de cafeína nas porções de bebidas estimulantes usualmente consumidas são escassas.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar o teor de cafeína em porções de bebidas estimulantes usualmente consumidas pela população.
METODOLOGIA
Cinquenta e uma amostras foram analisadas (5 de café torrado e moído, 19 de chá em sachet - 7 preto, 6 verde e 6 branco, 3 mate pronto, 3 "Iced tea", 4 refrigerante de cola, 4 guaraná natural, 5 energéticos, 4 bebida láctea achocolatada e achocolatado em pó). As bebidas de café foram preparadas em cafeteira elétrica na proporção 10% e as demais seguiram as informações indicadas pelos fabricantes nos rótulos. As análises das amostras comerciais foram realizadas em triplicatas usando o sistema HPLC-DAD fase reversa.
RESULTADOS
O teor médio de cafeína variou entre as bebidas, considerando as porções usualmente consumidas. Fazendo um ranking das bebidas de forma decrescente dos teores de cafeína, considerando a porção tradicionalmente consumida, a bebida energética contem os maiores teores da substância (88mg de cafeína em 1 lata de 250mL), seguido pelo chá preto (47 mg em 1 xícara de 120mL, café filtrado (31mg em 1 xícara de 60mL), chá verde (30mg em 1 xicara de 120mL), refrigerante de cola (30mg em 1 lata de 350mL), chá mate (28mg em 1 copo de 300mL), chá branco (24mg em 1 xícara de 120mL), iced tea (16mg em 1 lata de 350 mL), guaraná natural (8mg em um copo de 290mL), bebida láctea e leite com achocolatado (6mg e 9,8 mg de cafeína em 1 xícara de 240mL respectivamente).
CONCLUSÃO
Ressalta-se a necessidade de divulgar estes resultados, pois dependendo da porção de consumo de cada bebida estimulante, o teor de cafeína pode ser superior, quando comparado ao café.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-214 - QUANTIFICAÇÃO DE CAFEÍNA EM BEBIDAS CARBONATADAS E ENERGÉTICAS CONSUMIDAS

Autores: JULIANA DE PAULA LIMA; ADRIANA FARAH
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Cafeína é um pseudo-alcalóide de ocorrência natural, encontrada em uma variedade de grãos, folhas e frutas de mais de 60 plantas. Formas sintéticas da substância são utilizadas na composição de refrigerantes, bebidas energéticas e uma variedade de medicamentos. Nos últimos anos, houve um aumento da popularidade dessas bebidas que contem cafeína, principalmente entre os jovens, devido aos seus efeitos psicoestimulantes, com o aumento do estado de alerta e sensação de bem estar.
OBJETIVOS
Dessa forma, o principal objetivo do estudo foi quantificar os teores de cafeína em amostras comerciais de refrigerantes e bebidas energéticas e comparar os dados obtidos com as legislações brasileira e americana.
METODOLOGIA
Cinco amostras de bebidas energéticas e 11 de refrigerante (4 a base de cola, 4 de guaraná e 3 a base de fruta) foram degaseificadas em ultra-som e analisadas em triplicatas usando o sistema HPLC-DAD fase reversa.
RESULTADOS
O teor médio de cafeína (mg/100mL) foi superior nas amostras de bebidas energéticas (34.26 ± 0,82), e os refrigerantes a base de cola apresentaram teores médios da substância (8,34 ± 1,20) cerca de 11 vezes superiores ao refrigerante de guaraná (0,76 ± 0,20). Não foi detectado cafeína na composição de refrigerantes a base de fruta. A Food and Drug Administration (FDA) estabelece que o limite máximo de adição de cafeína em refrigerantes não deve exceder 6mg/30mL da bebida e a Portaria da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº544 de 16 de novembro de 1988, permite o limite máximo de 20mg/100mL em refrigerantes a base de cola e o teor mínimo de 0,6mg/100mL em refrigerantes a base de guaraná, portanto, todos os refrigerantes estão dentro do limite estabelecido. As bebidas energéticas também estão dentro dos limites de adição de cafeína, conforme regulamentado pela RDC nº 275 da ANVISA que estabelece teor máximo da substância de 35mg/100mL da bebida.
CONCLUSÃO
É importante que os teores de cafeína adicionados nessas bebidas sejam informados à população por meio dos rótulos nestes produtos.

PS-13-215 - CARACTERIZAÇÃO DE EDULCORANTES PRESENTES EM REFRIGERANTES E CHÁS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Autores: KARLLA CRISTINA SOARES; THAIS LOPES MOUCA; FABIANA POLTRONIERI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A preocupação com a estética corporal existe e têm colaborado com o incremento expressivo do mercado de alimentos de baixo teor calórico, cuja composição geralmente inclui os edulcorantes. No Brasil, somente na última década, houve aumento na ordem de 800% no consumo de refrigerantes diet e light.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi caracterizar os edulcorantes presentes em refrigerantes lights, diets e chás, verificar as quantidades utilizadas por meio da informação apresentada nos rótulos e, comparar com os limites máximos permitidos no produto de acordo com a ANVISA, bem como a Ingestão Diária Aceitável (IDA), preconizada pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).
METODOLOGIA
Para tanto, foram consultados, registrados e tabelados os tipos e as quantidades de edulcorantes descritos nos rótulos de 48 bebidas, 22 refrigerantes e 26 chás, das principais marcas comercializadas no Brasil.
RESULTADOS
Os edulcorantes encontrados nos refrigerantes diet e light pesquisados foram: sacarina sódica, ciclamato de sódio, aspartame e acessulfame de potássio, não sendo observado o uso de sucralose. Em cinco marcas de refrigerantes pesquisadas, a quantidade de ciclamato de sódio ultrapassou o limite de 40mg/100mL de produto para uso industrial, permitido pela ANVISA. Como consequência, aproximadamente 36% das bebidas ultrapassam a IDA de 11mg/kg de peso corporal, se o consumo diário for de 1L ou 3 latas de refrigerante. Nos chás, além dos edulcorantes citados anteriormente, tem-se a sucralose, que juntamente com a sacarina sódica são os mais utilizados, sendo que nenhum edulcorante ultrapassa o limite máximo permitido pela ANVISA para uso industrial. Porém, o ciclamato de sódio mesmo no limite estabelecido pelo órgão regulador, pode atingir a IDA com o consumo de 1,5L de bebida, em praticamente 30% dos chás pesquisados.
CONCLUSÃO
De acordo com os dados obtidos, diferentes edulcorantes são utilizados em refrigerantes e chás, e em alguns casos o consumo destas bebidas em quantidades elevadas, mas factíveis, pode atingir o limite máximo da IDA. Sendo assim, é possível indicar que o consumo diário de alguns refrigerantes e chás, disponíveis no mercado brasileiro, podem colaborar significantemente para se atingir os limites de Ingestão Diária Aceitável para estas substâncias.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-216 - DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO BISCOITO À BASE DE FARINHA DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP) BIOFORTIFICADO

Autores: LIEJY A.S.R LANDIM; NARA V. DOS A. BARROS; RAYSSA G.C.L. PORTO; MARIA DAS G.S.S. SILVA; NATÁLIA Q. COSTA; MAIARA J.B. LEAL; KAESEL J. D. SILVA; MAURISRAEL DE M. ROCHA; MARCOS A.DEM. ARAÚJO; REGILDA S.DOSR. MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O feijão-caupi é um alimento fonte de proteínas (24%), de ferro (61.3mg.Kg-1) e zinco (44.7mg.Kg-1) em média, fazendo parte da dieta básica de comunidades pobres em países em desenvolvimento. A biofortificação é vista como uma opção para complementar os programas de intervenção nutricional existentes, atacando a raiz do problema da desnutrição e deficiências de micronutrientes como exemplo o ferro (Fe).
OBJETIVOS
Verificar a composição química da farinha de feijão - caupi (FFC), cultivar Xiquexique, biofortificada em ferro e zinco (FFCb) e do biscoito produzido à base da mesma a 30%.
METODOLOGIA
A composição química (umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos) foi determinada segundo metodologia proposta pela AOAC, 1995, tanto para a farinha quanto para o biscoito biofortificado e calculou-se o conteúdo dos minerais ferro e zinco dos mesmos, com base no conteúdo total presente pelo conteúdo total presente em (mg.Kg-1) de feijão, convertendo-se em (mg.100 g1–) (FREIRE-FILHO, 2011b).
RESULTADOS
A FFCb apresentou maior teor de cinzas 3,46% que a FFC. Os teores de ferro e zinco foram maiores na farinha (ferro 7,7 mg.100 g1– e zinco 5,4 mg.100 g1–) e no biscoito biofortificado (ferro 2,31 mg.100 g1– e zinco 1,62 mg.100 g1–) comparados a farinha (ferro 4,52 mg.100 g1– zinco 3,74 mg.100 g1–) e biscoito com FFC (ferro 1,56 mg.100 g1– zinco 1,58 mg.100 g1–) respectivamente.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que o biscoito a base de feijão-caupi biofortificado, demonstrou ótimo conteúdo de nutrientes (principalmente ferro e zinco), sendo um produto com grande potencial nutritivo e funcional como opção viável para utilização em intervenções relacionadas a carências nutricionais como anemia ferropriva.

PS-13-217 - TEOR DE SÓDIO EM REFEIÇÕES ALMOÇO OFERECIDAS EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS CADASTRADOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC

Autores: LÚCIA CHAISE BORJES; JANAÍNA SANTOS DE LIMA; GEILE FISTAROL
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado em 1976 para melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e aumento da produtividade. O consumo elevado de sódio tem sido associado à incidência de Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS).
OBJETIVOS
Nesse sentido, o estudo buscou avaliar a adequação do teor de sódio em refeições almoço oferecidas em restaurantes industriais cadastrados no PAT, no Município de Chapecó – SC.
METODOLOGIA
Foram coletadas amostras de cinco refeições de três restaurantes cadastrados no PAT, as quais foram analisadas utilizando o Salinômetro, o método de Mohr e tabelas de composição de alimentos e contabilizado o teor de sódio.
RESULTADOS
Os restaurantes, nos três métodos de análise utilizados, apresentaram, todos os dias, valores de sódio superiores ao recomendado pelo PAT, que é de no máximo 960mg ou 0,96g de sódio, os valores variaram entre 1,776g e 2,999g de sódio. O restaurante A apresentou valor mais elevado na terça-feira, 2,999g. Destaca-se que neste dia fazia parte do cardápio linguiça assada, alimento rico em sódio. O restaurante B apresentou valores muito semelhantes de teor de sódio entre os dias da semana, porém foi na quinta-feira que se verificou o valor mais elevado, 2,309g. Talvez a presença de lasanha de frios neste dia explique esse resultado. Em relação ao restaurante C, verificou-se valor mais elevado de 2,359g de sódio na sexta-feira, destacando-se que, como neste dia havia uma comemoração especial, era ofertado, aos comensais, refrigerante.
CONCLUSÃO
Um fator que contribui para a elevação da quantidade de sódio das refeições é a utilização de produtos industrializados, como forma de diminuição dos custos das refeições, já que estes produtos têm boa aceitação entre os comensais. Tem-se discutido sobre a utilização de ervas e especiarias, como forma de redução do sódio adicionado nas preparações. Entretanto, é preciso interesse do profissional nutricionista, dos responsáveis pelos restaurantes e aceitação dos comensais. O PAT não vem atingindo seus objetivos de promoção de saúde. Nesse contexto destaca-se o papel do nutricionista como profissional da saúde atuante nesse segmento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-218 - COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIO HOSPITALAR OFERECIDO À ALCOOLISTAS

Autores: LUCIANA GONÇALVES ORANGE; MYRELLE C S A L CUNHA; LAIS SOUSA BARBOSA; ISABELLA R T PINHEIRO LEITE; SABRINA M MATOS SILVA; SHEYLANE PEREIRA ANDRADE; CYBELLE ROLIM LIMA; KEILA FERNANDES DOURADO; ROBERTA A BENTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A alimentação equilibrada é essencial para manutenção e recuperação da saúde, principalmente em se tratando de patologias como o alcoolismo, no qual está associado à inúmeras enfermidades crônicas, e especialmente disfunções nutricionais decorrentes ao uso abusivo do álcool. Sendo assim a composição nutricional do cardápio é uma ferramenta eficiente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares para melhoria na qualidade de vida do paciente e redução do tempo de internação.
OBJETIVOS
Oobjetivo deste trabalho foi analisar o cardápio oferecido aos alcoolistas internos numa UAN de um hospital de Vitória de Santo Antão-PE.
METODOLOGIA
Foram feitas investigações e análises das preparações servidas nas cinco refeições, de segunda- feira à sexta- feira, avaliando as variáveis do cardápio: consistência e variedade das preparações, diversidade e combinação de cores em todas as preparações do cardápio, oferta de folhosos, frutas, doces como sobremesa, e alimentos gordurosos. Os dados foram registrados com ajuda de um check-list. A obtenção do consumo alimentar médio foi realizada através da pesagem direta das porções servidas. Para análise das calorias, os dados foram calculados de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e pela Tabela de Composição Química dos Alimentos.
RESULTADOS
Ao avaliar o padrão do cardápio, foi verificado que a UAN oferecia cardápios populares e a única restrição adotada era para os que apresentam diabetes e/ou hipertensão, desconsiderando a importância da elaboração de outras dietas específicas, como na dislipidemia. Quanto às variáveis do cardápio, os itens estão em não conformidades, comprometendo a qualidade e aceitação da refeição. Em se tratando do cálculo de calorias, a UAN estabelece um valor calórico geral, sendo o único critério utilizado a quantidade porcionada na marmita, onde também apresentava quantidade em gramas acima do recomendado. Esse sistema empregado apresenta-se desvantajoso, pois gera desperdício e patologias nutricionais para pacientes (sobrepeso).
CONCLUSÃO
Diante dos resultados, pode-se concluir que a UAN Hospitalar necessita adequar o cardápio e oferta dos alimentos, baseado em critérios nutricionais específicos para este grupo, uma vez que essas não conformidades podem acarretar em rejeição da alimentação pelos pacientes, carências nutricionais ou obesidade, agravando assim o quadro do paciente e sua patologia.

PS-13-219 - CARACTERIZAÇÃO FISICO-QUÍMICA E QUÍMICA DO FRUTO DO CERRADO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE)

Autores: LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; AGLAINE OLIVERA AGUIAR; BÁRBARA BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA ARAUJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cajuí (Anacardium humile) tem fruto (pseudofruto) pequeno, de coloração amarelada ou vermelha e com polpa carnosa e suculenta. A fibra do pedúnculo de cajuí é boa fonte de fibras dietéticas, tanto solúveis como insolúveis, além disso, apresenta bons teores de ácido ascórbico e açúcares redutores. Além desta, destaca-se ainda a vitamina A e sais minerais como cálcio, ferro e fósforo. Dessa forma, a cajucultura é uma atividade de destaque socioeconômico para o Nordeste, principalmente para os Estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte, onde se concentram os maiores plantios.
OBJETIVOS
Determinar a composição centesimal (proteínas, lipídios, carboidratos, cinzas e umidade), e obter o conteúdo dos compostos fenólicos totais. Obter o ° Brix, pH e acidez. Verificar o potencial antioxidante por meio de DPPH.
METODOLOGIA
O fruto cajuí foi fornecido pela EMBRAPA MEIO NORTE. As análises de acidez total titulável, pH e sólidos solúveis totais (°Brix), e composição centesimal (umidade e cinzas) foram realizadas segundo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008). O teor de lipídeos foi determinado pelo método de Soxhlet, a determinação de proteína foi realizada pelo método de micro Kjeldahl e o teor de Carboidratos foi determinado por diferença. A determinação de fenólicos seguiu a metodologia de Larrauri et. al. (1997) modificado pela EMBRAPA. E a determinação da Atividade Antioxidante seguiu o método de captura de radicais DPPH, segundo Lima (2008), desenvolvida por Blois (1958), adaptado por Brand-Williams (1995).
RESULTADOS
Quanto as características físico-químicas do cajuí, a acidez total titulavel foi de 0,10%, pH igual a 3,64 e sólidos solúveis totais (°Brix) de 10%. Os valores obtidos de cinzas e umidade foram de 0,25 g.100g^{1} e 86,72% respectivamente. O teor de lipídeos encontrado foi de 0,19 g.100g^{1}, de proteínas 5,67 g.100g^{1} e de carboidratos equivalente a 7,17 g.100g^{1}. O teor de compostos fenólicos e a atividade antioxidante obtidos foram respectivamente 55,00 mgGAE/L e 879,50 Ec50 mg/L.
CONCLUSÃO
Nas condições de realização dessas análises, de acordo com os resultados obtidos, concluiu-se que, o cajuí, um fruto do cerrado, possui características físico-químicas e químicas que possibilitam sua utilização na indústria de alimentos, de formas diversificadas, podendo ser processado e usado como complemento alimentar, devido ao seu valor nutritivo, particularmente o resíduo mineral fixo (cinzas), apresentando um elevado conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-220 - CARACTERÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTEÚDO DE NUTRIENTES E FENÓLICOS TOTAIS NO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE)

Autores: LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR; BÁRBARA BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA ARAUJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cajuí (Anacardium humile) tem fruto (pseudofruto) pequeno, de coloração amarelada ou vermelha e com polpa carnosa e suculenta. A fibra do pedúnculo de cajuí é boa fonte de fibras dietéticas, tanto solúveis como insolúveis, além disso, apresenta bons teores de ácido ascórbico e açúcares redutores. Além desta, destaca-se ainda a vitamina A e sais minerais como cálcio, ferro e fósforo.
OBJETIVOS
Determinar o ° Brix, pH e acidez, conteúdo de nutrientes e de fenólicos totais no cajuí.
METODOLOGIA
O fruto cajuí foi fornecido pela EMBRAPA MEIO NORTE. A acidez total foi feita pelo método titulométrico, o pH foi analisado em potenciômetro, os sólidos solúveis totais (°Brix) obtido pela leitura no refratômetro, O teor de lipídeos foi determinado por extração a quente em extrator intermitente de Soxhlet, o de proteínas foi obtido pelo método de micro Kjeldahl, cinzas por incineração em forno mufla, umidade por gravimetria em estufa a 105º C e de Carboidratos por diferença. A determinação de fenólicos foi pelo método espectrofotométrico e a determinação da atividade antioxidante pelo método de captura de radicais DPPH.
RESULTADOS
Quanto às características físico-químicas do cajuí, a acidez total titulável foi de 0,10%, pH igual a 3,64 e sólidos solúveis totais (°Brix) de 10%. Os valores obtidos de cinzas e umidade foram de 0,25 g.100g^{1} e 86,72% respectivamente. O teor de lipídeos foi de 0,19 g.100g^{1}, de proteínas 5,67 g.100g^{1} e de carboidratos foi 7,17 g.100g^{1}. O teor de compostos fenólicos e a atividade antioxidante obtidos foram respectivamente 55,00 mgGAE/L e 879,50 Ec50 mg/L.
CONCLUSÃO
O cajuí apresentou características físico-químicas importantes, bom valor nutritivo, particularmente o resíduo mineral fixo (cinzas), e um elevado conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante.

PS-13-221 - CAROTENOIDES TOTAIS E ß-CAROTENO EM GENÓTIPOS DE MANDIOCAS DE MESA BIOFOTIFICADAS CRUAS E COZIDAS

Autores: MARCELO BELCHIOR R SILVA; PAULO ROBERTO A BERNI; SOLANGE GUIDOLIN CANNIATTI-BRAZA
Instituição: ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A deficiência de vitamina A é um grave problema de saúde pública. A biofortificação visa aumentar os níveis de micronutrientes específicos através de técnicas de melhoramento. A mandioca integra o cardápio brasileiro e possui potencial genético para ser fonte de carotenoides, em especial de β-caroteno. Genótipos de mandioca biofortificados já são comercializados, no entanto é necessário investigá-los e avaliar o impacto dos processamentos nos teores de carotenoides.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de carotenoides totais e β-caroteno em variedades de mandioca de mesa biofortificadas cruas e cozidas.
METODOLOGIA
Foram utilizadas as variedades biofortificadas IAC-06-01 e IAC-265-97 e a controle IAC-576-70. A extração dos carotenoides ocorreu de acordo com Rodriguez-Amaya e Kimura (2004) com acetona refrigerada e celite, seguida de filtragem a vácuo. Realizou-se a partição do extrato em éter de petróleo e água MiliQ®. A fase do éter foi recolhida por funil com sulfato de sódio anidro. O extrato foi concentrado em rota-evaporador à 30 °C, seco em gás N2, redissolvido em 1 mL de acetona grau HPLC e filtrado em filtro, 22 µm millex® de PTFE, para injeção de 10 µL no sistema cromatográfico. A Separação e identificação ocorreu de acordo com Heinonen et al. (1989) utilizando CLAE, da marca Shimadzu® LC20A pominence, coluna C18 VP-ODS 250 x 4.6 mm, tamanho de partícula 4.6 µm. Como fase móvel utilizou-se Acetonitrila – Diclorometano – Metanol (70:20:10 v/v/v), fluxo de 1 mL min-1. Volume de injeção do extrato em 10 µL e corrida monitorada à 450 nm por 30 min.
RESULTADOS
Nas mandiocas cruas, as análises indicaram valores de carotenoides totais de 2,15; 5,73 e 7,17 µg g-1 MF e de β-caroteno: 2,06; 4,14 e 6,93 µg g-1 MF nos cultivares 576-70, 265-97 e 06-01, respectivamente para ambos os compostos. As amostras cozidas apresentaram 1,74; 3,41 e 4,16 µg g-1 MF de β-caroteno respectivamente para os cultivares 576-70, 265-97 e 06-01.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que os genótipos biofortificados contêm até 3,4 mais carotenoides do que a mandioca tradicional cultivada no Brasil. Além disso, o teor de β-caroteno, que possui maior atividade de provitamina A, compõe cerca de 96% dos carotenoides totais no cultivar 06-01. O cozimento reduziu o teor de β-caroteno por degradação pelo calor ou perda de água.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-222 - ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DAS FARINHAS DE TREMOÇO (LUPINUS ALBUS E LUPINUS ANGUSTIFOLIUS)

Autores: MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; FLÁVIA DANIELA ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O tremoço é uma leguminosa que possui um grande potencial para alimentação humana. Além de possuir menores concentrações de fatores antinutricionais que a soja, é de fácil cultivo, tem baixo custo e está sendo estudado como uma alternativa alimentar devido ao seu valor nutricional, especialmente o alto teor protéico.
OBJETIVOS
O objetivo dessa pesquisa foi o de estudar a composição centesimal da farinha do tremoço de duas variedades: Lupinus albus e Lupinus angustifolius.
METODOLOGIA
Para a realização de todas as análises foram utilizadas sementes de Lupinus angustifolius e Lupinus albus, fornecidas pelo Instituto Agronômico do Paraná – IAPAR. Essas sementes foram lavadas e submetidas a tratamento térmico de 89 ºC por 5 minutos para facilitar a retirada das cascas e inativação de fatores antinutricionais. Em seguida foram quebradas em processador de alimentos, permitindo assim, a separação e remoção das cascas. Depois, as amostras foram novamente trituradas em liquidificador e peneiradas a fim de se obter a farinha. Para a determinação da composição centesimal utilizaram-se os métodos descritos pela AOAC, sendo que os lipídeos foram determinados com o aparelho tipo Soxhlet e as proteínas por método de micro-Kjeldahl.
RESULTADOS
O tremoço branco apresentou valores significativamente superiores de porcentagem de lipídeos (10,57%), se comparados aos valores do tremoço azul (4,20%). Ainda, o tremoço branco possui uma maior porcentagem de proteína (35,45%), embora seu valor esteja bem próximo ao encontrado na farinha de tremoço azul (32,48%). Observou-se um valor de 48,85% de carboidratos para o tremoço branco e 58,90% para o azul. Quanto às cinzas, observou-se um valor semelhante para as duas variedades (3.09% para o tremoço branco e 3,96% para o azul). Para umidade, teve-se 2,81% para o tremoço branco e 1,27% para o azul.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o tremoço apresenta alto teor de proteínas o que torna útil e justificável a sua utilização na alimentação humana.
Agradecimentos: À Fapemig e ao CNPq pelo apoio.

PS-13-223 - COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CULTIVARES BIOFORTIFICADAS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)

Autores: NARA V. DOS A. BARROS; RAYSSA G. COSTA LIMA PORTO; LÍVIA P. RODRIGUES BATISTA; NATÁLIA QUARESMA COSTA; LIEJY A. S. RAPOSO LANDIM; MARIA G. SILVEIRA S SILVA; REGILDA S. REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O feijão-caupi (Vigna unguiculata (L.) Walp.) é considerado uma das principais culturas de subsistência da região Nordeste, sendo uma leguminosa de elevado valor nutritivo, fonte de proteínas, vitaminas, minerais, fibras e compostos com propriedades antioxidantes, como os fenólicos. Com o desenvolvimento de cultivares melhoradas geneticamente da leguminosa, esta vem sendo objeto de vários estudos relacionados à sua composição química e nutricional.
OBJETIVOS
Verificar o teor de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante de cultivares bioforticadas de feijão-caupi (Vigna unguiculata (L.) Walp.).
METODOLOGIA
Foram analisadas três cultivares melhoradas geneticamente: BRS Xiquexique, BRS Tumucumaque e BRS Aracê. Estas foram fornecidas pela Embrapa-Meio Norte, no período de dezembro de 2012 à março de 2013. Os compostos fenólicos foram determinados pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteau, utilizando uma curva padrão de ácido gálico como referência, com os resultados expressos em mg de equivalentes de ácido gálico (GAE)/100g-1 de peso fresco. A capacidade antioxidante foi analisada segundo a metodologia de captura do radical DPPH (2,2-difenil-1-picril hidrazil) e os resultados foram expressos em µmol TEAC (atividade antioxidante equivalente ao Trolox) por 100 g de amostra. Todas as análises foram realizadas em triplicata, e os resultados foram expressos como média + desvio-padrão.
RESULTADOS
Observou-se um maior teor de compostos fenólicos na cultivar BRS Aracê (276,58 mg/100g-1), seguida da BRS Tumucumaque (266,76 mg/100g-1) e Xiquexique (250,14 mg/100g-1). Verificou-se que a cultivar BRS Aracê obteve o maior poder antioxidante, com porcentagem de redução do radical DPPH de 52% e com 614,72 µmol TEAC/100g de feijão, ao passo que as cultivares BRS Tumucumaque e Xiquexique obtiveram, respectivamente, 536,80 e 575,56 µmol TEAC/100g.
CONCLUSÃO
As cultivares de feijão-caupi analisadas apresentaram elevado conteúdo de compostos fenólicos, o que por sua vez refletiu-se em elevada capacidade antioxidante pelo método analisado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-224 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E COMPOSTOS BIOATIVOS EM CULTIVARES BIOFORTIFICADAS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)

Autores: NARA V. DOS A. BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; MARIA G. SILVEIRA S SILVA; RAYSSA G. COSTA LIMA PORTO; LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; LIEJY AGNES SANTOS R. LANDIM; MAIARA J. BEZERRA LEAL; REGILDA S. REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Os programas de melhoramento genético do feijão-caupi visam obter cultivares que apresentem alta produtividade, aliada a resistência às doenças, com produção de grãos apresentando características organolépticas aceitáveis no mercado, além de elevado valor nutritivo dos grãos. Dessa forma, é importante a avaliação da composição química das novas cultivares desenvolvidas, com ênfase no teor de proteínas e minerais.
OBJETIVOS
Determinar o teor de nutrientes, de fenólicos totais e de flavonóides em cultivares bioforticadas de feijão-caupi (Vigna unguiculata (L.) Walp.).
METODOLOGIA
Foram analisadas três cultivares melhoradas geneticamente de feijão-caupi: BRS Xiquexique, BRS Tumucumaque e BRS Aracê. Estas foram fornecidas pela Embrapa Meio Norte. Foram determinadas a composição centesimal (umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos) e os compostos bioativos (fenólicos e flavonoides). Para escolha do melhor solvente para extração dos compostos bioativos, efetuou-se testes (screening) com vários solventes. Para elaboração dos extratos, utilizou-se água e a mistura de metanol/acetona/água. O teor de fenólicos totais foi determinado por espectrofotometria, utilizando o reagente Folin ciocalteau. Todas as análises foram realizadas em triplicata, e os resultados expressos como média + desvio-padrão.
RESULTADOS
Os dados obtidos para o conteúdo de nutrientes demonstraram elevado teor de proteínas, cinzas e carboidratos. O teor de fenólicos totais observado para as três cultivares (de 250 a 277 mg/100g de feijão) foi superior aos obtidos em outras pesquisas com feijão comum. O conteúdo de flavonóides variou de 6,3 a 11,7 mg/100g de feijão, observando-se maior teor para a cultivar BRS Aracê.
CONCLUSÃO
As três cultivares de feijão-caupi analisadas apresentaram elevados teores de proteínas, minerais e carboidratos, além de baixo teor lipídico. Além disso, as cultivares apresentaram conteúdos elevados de substâncias bioativas, como os compostos fenólicos totais e flavonoides, com propriedades antioxidantes.

PS-13-225 - BEBIDA A BASE DE LEITE DE CASTANHA-DO-BRASIL E CHOCOLATE EM PÓ DE CUPUAÇU: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

Autores: ARIANE MENDONÇA KLUCZOVSKI; NATACHA PINHEIRO LIMA; CRISTINA GRACE GUERRA; VANESSA ALE; GABRIELA ROSAS VIDEA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O alimento como veículo de promoção do bem-estar e saúde tem levado às pesquisas de novos ingredientes e o desenvolvimento de novos produtos. Devido ao agradável sabor e reconhecido valor nutricional, a castanha-do-Brasil (Bertholletia excelsia H.B.K) tem sido incorporada ao cotidiano alimentar da população brasileira e despertado interesse na obtenção de produtos, já que possui grande importância econômica na área de extrativismo/agronegócios na região norte do Brasil. A amêndoa é apreciada pelos consumidores pelo seu sabor, e qualidades nutritivas, com proteínas de boa qualidade biológica, vitaminas e minerais, como o Selênio (Se) (PACHECO &SCUSSEL, 2006). O cupuaçuzeiro (Theobrama grandiflorum) é uma das fruteiras mais populares da Amazônia e a polpa utilizada para confecção de sorvetes, sucos, geléias, doces e iogurtes e as sementes, para fabricação de chocolate branco, ao leite e meio amargo. Nesse contexto, o desenvolvimento de uma bebida em que sejam utilizados como ingredientes o chocolate de cupuaçu e o extrato de castanha-do-Brasil, sugere um produto diferenciado nutricionalmente e requer a caracterização da composição centesimal.
OBJETIVOS
Elaborar uma bebida a base de castanha-do-Brasil e chocolate de cupuaçu, e analisar seus nutrientes por meio da composição centesimal.
METODOLOGIA
A castanha-do-Brasil despeliculada foi triturada e prensada para obtenção do leite leite. Os aditivos: ácido cítrico, sorbato de potássio e lecitina de soja foram adicionados e o leite submetido a pasteurização com 72°C/20 minutos. A bebida foi preparada com a adição do chocolate de cupuaçu em pó. Posteriormente o produto foi liofilizado para os ensaios de composição centesimal conforme AOAC (2005).
RESULTADOS
Os ensaios realizados em triplicata foram: valor calórico, umidade, proteínas e lipídios pH, cinzas, fibra bruta e carboidratos. A bebida apresentou o valor calórico de 524 Kcal, 5,05% de umidade, 17,99% de proteína, 33% de proteína, pH = 6,4, 4% de cinzas, 0,03% de fibra bruta e 39% de carboidrato.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos na bebida achocolatada com castanha-do-Brasil e chocolate de cupuaçu em pó demonstraram ser um produto nutricionalmente rico em proteína e calorias, como evidenciado em produtos concorrentes, como na bebida de derivados de soja. No entanto, mais estudos são necessários para avaliar os aspectos sensorial e de mercado do produto.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-226 - CASTANHA-DO-BRASIL EM PÓ: ASPECTOS NUTRICIONAIS

Autores: NATACHA PINHEIRO COSTA LIMA; ARIANE MENDONÇA KLUCZKOVSKI; MARIA KATHERINE OLIVEIRA; JÉSSICA ROBERTO HONORATO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A elaboração de produtos a partir da castanha-do-Brasil surgiu da necessidade de agregar valor a um alimento típico da culinária Amazônica, e de grande importância econômica na área de extrativismo na região norte do Brasil. A amêndoa constitui um alimento bastante apreciado pelos consumidores pelo seu sabor, suas qualidades nutritivas e, principalmente pela quantidade de proteínas, vitaminas e minerais, além de substâncias antioxidantes como o Selênio (Se), um oligoelemento essencial na dieta. A busca por alimentos mais nutritivos e saudáveis tem sido demonstrada por significativa parcela da população, motivada a consumir alimentos que possuam algum apelo funcional, seja por razões médicas, filosóficas ou religiosas. Neste contexto, a castanha e seus derivados surgem como uma alternativa valiosa para a população como alternativa viável para a complementação energético-protéica de dietas.
OBJETIVOS
Desenvolver um novo produto de castanha-do-Brasil e realizar a avaliação de características organolépticas e caracterização físico-químicas incluindo determinação do teor de umidade, lipídeos e cinzas.
METODOLOGIA
O extrato líquido de castanha-do-Brasil foi submetido ao processo de secagem por atomização em mini Spray dryer da marca Büchi, modelo B-290. O produto obtido foi analisado em triplicata quanto à composição centesimal conforme Brasil (2005): (a) Umidade: o teor de umidade foi avaliado do método gravimétrico baseado na perda de peso das amostras submetidas a aquecimento em estufa a 105°C até peso constante; (b) Cinzas: determinação por incineração em mufla a 550°C; (c) Lipídeos: extração com solvente em aparelho do tipo Soxhlet, seguida pela remoção por destilação do solvente. Foi utilizado um delineamento experimental de blocos completos casualizados que forão analisados pelo método de Friedman, com 95% de confiança e, pela análise de variância empregando o software STATISTICA versão 10.0.
RESULTADOS
O extrato em pó de castanha-do-Brasil com 30% de maltodextrina apresentou 4,4% de lipídeos, 4,34% de resíduo fixo mineral (cinzas), 12,1% de umidade.
CONCLUSÃO
O presente trabalho mostrou que a produção do extrato em pó de castanha-do-brasil é tecnologicamente viável, apresentando boas características organolépticas e estabilidade tecnológica, disponibilizando ao consumidor um alimento funcional e sem conteúdo lácteo. Porém, há a necessidade de estudos posteriores de melhoramento do processo tecnológico, bem como análises para detecção do teor de fibras, carboidratos, antioxidantes.

PS-13-227 - ÁCIDO ASCÓRBICO EM EXTRATOS DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA IN NATURA E PROCESSADOS: EFEITOS DAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS, MATURAÇÃO, PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO

Autores: PATRÍCIA MARIA VIEIRA; MARINA SILVA FECHIO; VITÓRIA MARQUES; SELMA SANCHES DOVICHI; IGOR OLIVEIRA LOSS; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As pimentas do gênero Dedo-de-Moça (Capsicum baccatum var. pendulum) possuem compostos antioxidantes naturais como o ácido ascórbico. Este composto é extremamente instável, por ser hidrossolúvel, termolábil e facilmente oxidado a ácido dehidroascórbico.
OBJETIVOS
Determinar os teores e a estabilidade do ácido ascórbico em extratos de pimenta Dedo-de-Moça in natura e processados.
METODOLOGIA
Foram avaliados 3 lotes de pimentas Dedo-de-Moça e determinado o teor de ácido ascórbico pelo método proposto pela AOAC (1995) em pimentas com e sem sementes, em relação às práticas agrícolas (convencional e orgânica), amadurecimento (imaturas e maduras), tempo de cocção (10, 20, 30 e 40 minutos), tipo de conserva (salmoura, azeite, cachaça e vinagre); forma (com e sem refrigeração) e tempo de armazenamento (0, 7, 14, 21 e 28 dias) das conservas. Os resultados foram expressos em média e desvio-padrão. As comparações foram feitas através de análise de variância e pós-teste de Tukey, sendo as diferenças consideradas significativas para $p \leq 0,05$.
RESULTADOS
Pimentas sem sementes apresentaram maior teor de ácido ascórbico do que as com semente. Os valores de ácido ascórbico em pimentas orgânicas sem sementes foram maiores que nas convencionais sem sementes. Os níveis de ácido ascórbico em pimentas verdes com sementes (3,89 ± 0,55 mg/100 g) foram maiores que em pimentas maduras com sementes (2,96 ± 1,16 mg/100 g). Quanto maior o tempo de cocção menor o teor de ácido ascórbico em pimentas com e sem sementes, com valores de 1,5 ± 0,13 mg/ 100 g e 1,12 ± 0,05 mg/ 100 g, após 10 minutos de cocção e 0,58 ± 0,05 mg/ 100 g e 0,47 ± 0,05 mg/ 100 g, após 40 minutos. As conservas em salmoura quando comparadas as demais apresentaram menor teor de ácido ascórbico com valor de 2,24 ± 0,82 mg/ 100 g. O armazenamento refrigerado preservou os níveis de ácido ascórbico em relação ao não refrigerado, sendo que houve diminuição dos teores de ácido ascórbico a medida que o tempo passou independente da forma de armazenamento.
CONCLUSÃO
Foram encontrados maiores teores de ácido ascórbico em pimentas orgânicas, verdes e sem sementes, e em conservas de cachaça, vinagre ou azeite. As pimentas in natura apresentaram maior teor de ácido ascórbico quando comparadas com as coccionadas e as conservas refrigeradas com menor tempo de armazenamento conservaram melhor o ácido ascórbico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-228 - IMPLEMENTAÇÃO E ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL: UMA PROPOSTA DE REDUÇÃO DE SÓDIO E GORDURA

Autores: RAQUEL ADJAFRE; GISELLE GARCIA; RITA AKUTSU; RAQUEL BOTELHO; KARIN SÁVIO
Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Diante da necessidade de conquistar um público-consumidor, as Unidades de Alimentação e Nutrição devem mostrar seu diferencial no mercado, fornecendo de forma sistemática e padronizada, refeições de qualidade nutricional e higiênico-sanitária. Para que isso ocorra, entretanto, e a atenção dietética prevista se dê de forma adequada, é necessário o planejamento, além do controle de todas as etapas executadas. A forma mais eficiente e proposta para padronização e controle de qualidade é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação (FTP) nas Unidades.
OBJETIVOS
Auxiliar no fornecimento de refeições padronizadas e reduzidas em sódio e gordura, por meio da implementação e elaboração de FTP em uma UAN Institucional.
METODOLOGIA
A pesquisa consiste em um estudo de campo do tipo exploratória, quantitativa desenvolvida em um Restaurante em Brasília, onde ocorreu a avaliação das FTP de Molhos para Massas. As FTP foram modificadas tendo como finalidade a redução de sódio e gordura das porções ingeridas, bem como a substituição da farinha de trigo pelo amido de milho para adequação aos celíacos. Depois, foram observadas as preparações oferecidas como guarnição e molho de prato principal, que utilizavam grandes quantidades de margarina e sal. Para o cálculo do valor energético total (VET), distribuição de macronutrientes e quantidade de sódio total das FTP, utilizou-se a TACO.
RESULTADOS
Após redução no percentual de margarina utilizada, bem como a retirada no ingrediente creme de leite as preparações passaram a ter menor distribuição energética para lipídeos, uma média de 4%. Não houve mudanças significantes no percentual de sal utilizado na UAN, pois já se apresentava adequado. O Valor Energético Total das preparações apresentou redução significativa de 19%.
CONCLUSÃO
De maneira prospectiva, pode-se avaliar a importância real de se instituir as FTP em uma UAN, a fim de se garantir uma alimentação mais adequada e saudável. É importante ressaltar a necessidade de treinamento dos funcionários para o seguimento das fichas técnicas. Para tanto, o profissional deve adequar o instrumento em linguagem e formato para que os agentes da área de produção de refeições possam compreender.

PS-13-229 - QUALIDADE TECNOLÓGICA DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL GERMINADO E NÃO GERMINADO

Autores: SABRINE SAZAMBIAZI ZAMBIAZI DA SIL
Instituição: UNIOESTE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. Considerado uma das principais matérias-primas alimentícias brasileiras, o trigo (Triticum aestivum L.) tem sido fundamental na base alimentar em quantidade consumida e valores financeiros envolvidos, bem como os diversos produtos industriais fabricados a partir dessa matéria-prima. Durante seu processamento, cada produto necessita de parâmetros físico-químicos e reológicos para que se obtenha o máximo de rendimento e este produto final tenha as características de qualidade desejadas pelo consumidor (GUARIENTI, 2009).
A farinha branca possui fraco valor nutricional porque é pobre em vitaminas e minerais e suas proteínas são deficientes em aminoácidos essenciais, o que para populações de países pobres e em desenvolvimento, pode representar um problema, uma vez que a principal fonte alimentar provêm de vegetais. Poderia ser feito o enriquecimento e/ou fortificação desta farinha com nutrientes, ou usar processos como a germinação para aumentar o seu valor nutricional (MIRANDA, 2006).
O trabalho teve por objetivo investigar o efeito da germinação por meio das características da farinha integral no aspecto nutricional.
OBJETIVOS. Investigar o efeito da germinação de trigo sob o ponto de vista nutricional.
METODOLOGIA. O experimento foi conduzido na Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), entre os meses de novembro e dezembro de 2012. Foi utilizado 1 kg de sementes de trigo nacional (Triticum aestivum L.), cultivar BRS Tangará para os procedimentos.
a) Teste de germinação: realizado conforme (BRASIL, 2009).
b) Obtenção da farinha de trigo integral: realizado conforme (BRASIL, 2009).
c) Obtenção da farinha de trigo integral germinada:
d) Proteínas e ferro: Instituto Adolfo Lutz (2008).
d) Fibra bruta: MAPA (1991).
e) Análise estatística: foram submetidos a análise de variância pelo programa estatístico Sisvar e a comparação entre as médias dos tratamentos foi realizada com a aplicação do teste de F, ao nível de 5% de probabilidade.
RESULTADOS. O teor de proteínas foi verificado que o trigo germinado apresenta 20% a menos que a farinha de trigo integral não germinada. Para o teor de ferro, a farinha não germinada apresenta 97% a mais deste mineral quando comparada com a farinha de trigo não germinada. O índice de fibras do trigo germinado apresenta 20% a mais quando comparado com a farinha de trigo não germinado.
CONCLUSÃO. A farinha de trigo integral germinada não possui qualidade nutricional superior quando comparada a farinha de trigo integral não germinada.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-230 - VARIAÇÃO DE ENERGIA, FIBRA ALIMENTAR E GORDURA TOTAL NO DECORRER DE 10 ANOS EM ALIMENTOS PROCESSADOS

Autores: SAMIRA B RAMOS PRADO; FERNANDA GRANDE; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; JULIANA A EGAS NEGRINI; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: PG CIÊNC. ALIM. FCF/USP; NAPAN/USP; FORC/CEPID
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O crescente aumento no consumo de alimentos processados torna necessária a avaliação regular do conteúdo de nutrientes nesses alimentos que podem impactar a saúde da população. Dados de composição química de alimentos podem ser encontrados em bases de dados, como a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP (TBCA-USP), que está sendo atualizada e ampliada pelo NAPAN-USP, FoRC/Cepid e BRASILFOODS.
OBJETIVOS
Avaliar mudança no perfil nutricional em produtos processados no decorrer de 10 anos.
METODOLOGIA
Foram selecionados alimentos processados disponíveis na TBCA-USP e detectada a permanência desses produtos no mercado. Daqueles ainda comercializados, foram coletadas informações nutricionais de rótulos com intuito de comparar valores de energia, gordura total (GT) e fibra alimentar (FA) com os dados presentes na TBCA-USP, proveniente de análises químicas. A diferença percentual (D%) de cada nutriente foi calculada pela fórmula D%=[(valor TBCA-USP – valor rótulo) / valor TBCA-USP] x 100, considerando diferença aceitável (DA) variação de até 10% para alimentos com concentração >1 g/100 g e até 20% para amostras com concentração <1 g/100 g. Percentuais acima dos valores estabelecidos foram classificados como diferença considerável (DC).
RESULTADOS
Na versão 5.0 da TBCA-USP há dados de 782 alimentos processados (compilados até 2002), sendo que apenas 312 são comercializados atualmente. Em relação à energia, observou-se DA em 61% dos alimentos e DC em 39%, sendo 11% com valores maiores na TBCA-USP e 28% maiores em rótulos. Para GT, 38% dos alimentos apresentaram DA; dos 62% com DC, 19% dos dados tiveram maior concentração pela TBCA-USP e de 43% maior em dados de rótulo. A concentração de FA teve DA em 48% dos alimentos e 52% com DC, dos quais 19% dos alimentos foram maiores na TBCA-USP e 33% maiores em rótulos.
CONCLUSÃO
É necessário atualizar continuamente as bases de dados de alimentos processados devido à dinâmica do mercado, com inserção, retirada e alteração na formulação dos alimentos. Para energia, 61% dos alimentos apresentou diferença aceitável; porém 62% tiveram diferença considerável para gordura total, sendo 43% maior em rótulos de alimentos comercializados atualmente. Paralelamente, para fibra alimentar, a maioria dos alimentos apresentou diferença aceitável e aumento na concentração de FA, resultado positivo tendo em vista sua relação com doenças crônicas não transmissíveis.
Agradecimentos: Capes.

PS-13-231 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE UM SORVETE DESENVOLVIDO A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DO JERIMUM

Autores: TATIANE VIEIRA DE FREITAS; TALIÉRICA KARINA DA COSTA; JULIANA DA MATA FERREIRA; CINARA TORQUATO COSTA; MANUELA ALVES DA CUNHA; HELENI AIRES CLEMENTE
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE UNI-RN
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O desperdício de alimentos é um sério problema a ser enfrentado, alternativas que busquem uma melhor utilização e seu aproveitamento de forma integral devem ser desenvolvidas. Utilizar talos, cascas e sementes que normalmente são desprezados é uma boa alternativa para enriquecer nutricionalmente as preparações. O jerimum (Cucurbita pepo L.) é bastante consumido no Nordeste do Brasil, sua polpa é normalmente utilizada em preparações salgadas, podendo também ser empregada como ingrediente de doces. Suas sementes e casca, ricas em vitaminas, minerais e fibras, normalmente são desprezadas.
OBJETIVOS
Desenvolver um sorvete de jerimum, aproveitando integralmente este vegetal (polpa, sementes e casca), analisando seu valor nutricional e aceitação.
METODOLOGIA
Para a massa do sorvete foi produzido um doce do jerimum, sendo misturado em batedeira com leite desnatado, creme de leite, leite condensado e emulsificante. A emulsão obtida foi armazenada sob refrigeração à -15ºC. Foi elaborada uma calda à partir da casca, açúcar, cravo e canela, já as sementes foram assadas e trituradas, resultando em uma "farinha" para o sorvete. A da composição centesimal foi realizada em duplicata com alíquota dos três produtos, a umidade foi determinada por (dessecação até peso constante), fibras (método de fibra bruta), cinzas (por gravimetria), proteínas (método de Kjeldahl), lipídios (extração em Soxhlet), e carboidratos (NIFEXT). A avaliação sensorial do sorvete foi realizada por testes afetivos, por 30 provadores, através de escala hedônica e de categorias avaliando a aceitabilidade e a intenção de compra do produto estudado.
RESULTADOS
As médias obtidas para umidade 52,0%, cinzas 0,8%, Lip 9,0%, Ptn 8,3%, Carb 29,3% e fibras 0,6%, com valor energético de 230 kcal na porção de 100g (2 bolas do sorvete). Comparando o valor nutricional do produto com sorvetes de frutas existentes no mercado, o desenvolvido apresentou maiores teores de fibras e cinzas. Com relação à análise sensorial, do total de 30 provadores, 70% (21) gostaram extremamente e 30% (9) gostaram pouco. Em relação à intenção de compra, 60% (18) provadores afirmaram que comprariam rapidamente, 27% (8) comprariam ocasionalmente, 13% (4) talvez comprasse, talvez não comprasse. Nenhum provador escolheu a opção "nunca compraria".
CONCLUSÃO
O sorvete de jerimum mostrou ser bem aceito pelos provadores, além de aproveitar de forma integral um alimento regional, sendo uma opção saborosa e com excelente valor nutricional, principalmente com altos teores de fibras e minerais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-232 - ANÁLISE DO TEOR DE GORDURAS SATURADAS E TRANS EXPRESSOS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE

Autores: ADRIANA LUCIA DA C SOUZA; LUÍS FERNANDO GONÇALVES; LUDMILLA CARRILHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. A rotulagem de alimentos vem ganhando importância e tem tido cada vez mais publicações específicas sobre o assunto. De acordo com a legislação brasileira, os teores de ácidos graxos saturados e trans podem ser declarados como zero quando presentes no alimento em quantidade inferior a 0,2 g na porção.
Tendo em vista as implicações nutricionais, verificou-se uma necessidade de averiguar os teores de gordura saturada e trans expressos nos rótulos de alguns produtos industrializados.
OBJETIVOS. Averiguar os teores de gordura saturada e trans expressos nos rótulos de margarinas, manteigas, maionese e azeite de oliva de marcas líderes de fabricantes nacionais e comparar com a legislação brasileira vigente.
METODOLOGIA. Trata- se de um estudo transversal realizado nas principais redes de hipermercados, situados na cidade de Salvador-BA. Quarenta produtos industrializados de diferentes marcas foram analisados no período de março a abril 2012. Foram analisados rótulos de Margarina, Manteiga, Maionese e Azeite de oliva extra virgem quanto aos teores de gorduras saturadas e trans. Para cada tipo de produto foram obtidas 10 amostras de marcas diferentes.
RESULTADOS. A manteiga apresentou maior teor de gordura saturada com uma média de 5,36g/10g. Já o produto que apresentou menor teor de gordura saturada foi a maionese. As amostras de azeite de oliva e margarina apresentaram valores de gordura saturada semelhantes, com uma diferença de 0,10g da média. Quanto às amostras de margarinas, a média entre elas foi 1,77g de gordura saturada por porção.
Os produtos que apresentaram valores de gorduras trans foram a margarina e manteiga. A margarina apresentou maior média de gordura trans (0,34g/10g). As amostras de margarina apresentaram variações de 0,3 a 1,4g/ porção. Dentre as amostras analisadas de manteiga, a média apresentada entre as dez amostras de manteiga foi de 0,125g por porção.
De acordo com os resultados encontrados pode-se observar uma tendência de adequação à legislação quanto aos teores de gorduras trans declarados, isto é, para a maioria das amostras, os valores foram inferiores a 0,2 g por porção do alimento.
CONCLUSÃO. Conclui-se que os rótulos analisados no presente estudo estão adequados quanto à legislação em vigor. Na comparação entre os produtos verificou-se que o produto que apresentou maior teor de gordura saturada foi a manteiga, enquanto a maionese apresentou menor teor por porção. Em relação aos valores de gordura trans, a margarina apresentou à maior média.

PS-13-233 - COMPONENTES COM GORDURA TRANS NOTIFICADOS NA LISTA DE INGREDIENTES DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Autores: BRUNA MARIA SILVEIRA; DAVID ALEJANDRO GONZALEZ-CHICA; ROSSANA P DA C PROENÇA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A crescente preocupação com o consumo de gordura trans ocasionou a inclusão da notificação desta gordura como item obrigatório na rotulagem nutricional no Brasil. A legislação determina que possam ser divulgados como "zero trans" os alimentos industrializados que apresentarem teor de gorduras trans menor ou igual a 0,2g/porção. Assim, quando a quantidade de gordura trans não alcança este limite mínimo, o fabricante não é obrigado a informar a quantidade dessa gordura na informação nutricional mesmo que notifique componente com gordura trans na lista de ingredientes.
OBJETIVOS
Investigar como são notificados os componentes com gordura trans na lista de ingredientes de alimentos industrializados comercializados no Brasil.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, no qual se analisou a lista de ingredientes nos rótulos de 2327 alimentos industrializados disponíveis à venda em um supermercado. Foram considerados componentes com gordura trans os óleos e gorduras com especificação de serem "hidrogenados". Consideraram-se, também, aqueles casos em que o componente usado correspondesse quimicamente a uma possível gordura hidrogenada como "margarina". Para análise das informações, os alimentos industrializados foram categorizados em seis grupos, conforme a classificação da legislação.
RESULTADOS
A análise da lista de ingredientes revelou 14 denominações específicas, para designar componente com gordura trans, sendo "gordura vegetal hidrogenada" a mais citada. Foram encontradas também 9 denominações alternativas, que deixam dúvida sobre a presença ou ausência de gordura trans, como "gordura vegetal" e "margarina". As denominações específicas foram citadas 335 vezes entre os alimentos analisados, já as alternativas foram citadas duas vezes mais (983). Verificou-se, ainda, que ambas as denominações foram citadas principalmente no grupo dos pães, cereais e derivados e no grupo açúcares e produtos que fornecem energia proveniente de carboidratos e gorduras.
CONCLUSÃO
Os achados sugerem que a consulta na lista de ingredientes de alimentos industrializados para detectar componente com gordura trans pode gerar dúvida se os componentes notificados indicam ou não a presença desse tipo de gordura, pelo uso constante de denominações alternativas. Assim, observa-se a necessidade da reformulação na legislação brasileira que determina a rotulagem nutricional, no que diz respeito à padronização de denominações de gorduras hidrogenadas na lista de ingredientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-234 - ROTULAGEM DE SALGADINHOS EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO E PRECEITOS DA NUTRIÇÃO

Autores: ELISABETH MACIEL; DENISE CAVALLINI CYRILLO
Instituição: PRONUT/USP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A epidemia global de obesidade e suas consequências ocorrem simultaneamente a uma maior consciência quanto às escolhas que promovem a saúde, padrões estéticos cada vez mais magros e oferta crescente de alimentos industrializados de alta densidade calórica, saborosos e práticos. Este cenário estimula a indústria de alimentos a utilizar apelos de saúde como estratégia de concorrência, sendo a rotulagem um canal para essas. Ao mesmo tempo em que os rótulos servem para informar podem também ocultar dados e confundir o consumidor, principalmente quanto ao valor nutricional do produto.
OBJETIVOS
Analisar a utilização de apelos de saúde e outras estratégias de marketing nutricional presentes na rotulagem de salgadinhos, em relação a sua coerência com os teores declarados de calorias, gorduras, açúcares e sal e à legislação pertinente.
METODOLOGIA
A definição de teores elevados de calorias, gorduras, açúcares e sódio e dos quesitos que nortearam a análise foi feita a partir da legislação pertinente e da literatura. Um formulário foi criado e a análise baseou-se nas informações declaradas na rotulagem pelo fabricante dos chamados "salgadinhos". Os produtos foram escolhidos com base no gasto com alimentação de uma amostra de famílias a partir dos micro dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (FIPE, 2009/2010). Foram identificados 64 produtos, adquiridos em supermercados locais. Avaliaram-se a densidade calórica, teores de açúcar, gorduras saturada e trans, e sódio e diversas formas de estímulo ao consumo (apelos de saúde, brindes e forma de apresentação) e a obediência à obrigatoriedade de informar os teores de gorduras, açúcar e sódio em destaque.
RESULTADOS
A totalidade dos produtos apresentou densidade calórica maior que o dobro do limite; 51,6% apresentaram teores elevados de gordura saturada; 25% dos rótulos de salgadinhos analisados declaravam gordura vegetal, mas não informavam o percentual de gordura trans na porção, sendo que os 75% restantes informavam estar livres de gordura trans; 93,8% apresentavam a informação do teor de sódio acima do limite considerado aceitável; e 70,3% dos produtos com um ou mais dos teores elevados utilizaram estratégias de marketing nutricional na sua rotulagem.
CONCLUSÃO
Dentre os salgadinhos estudados uma proporção significativa declarou teores em níveis superiores aos parâmetros estabelecidos pela legislação e pelos preceitos da Nutrição e apelos de saúde e outras estratégias de incentivo ao consumo.

PS-13-235 - CONSUMO DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS À BASE DE FRUTAS ENTRE ACADÊMICOS DO PRIMEIRO ANO DE NUTRIÇÃO

Autores: GABRIELA DATSCH BENNEMAN; AMY ERKEL
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O mercado brasileiro de bebidas de frutas industrializadasapresenta rápidas e elevadas taxas nos últimos anos, acompanhando a tendência mundial de consumo de alimentos saudáveis e o ritmo de vida acelerado da sociedade urbana, e a substituição do consumo de bebidas carbonatadas. É possível se observar o aumento no consumo de ácidos graxos saturados, açúcares e produtos industrializados em detrimento do consumo de carboidratos complexos, frutas e hortaliças nas regiões metropolitanas, cenário que tem contribuído para o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Bebidas não-alcoólicas industrializadas à base de frutas incluem suco de frutas, suco concentrado, polpa de fruta, refrescos, suco em pó e néctar. Suco é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta sã e madura, ou parte do vegetal de origem. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal (20 – 50%) e açúcares ou de extratos vegetais e açúcares, podendo ser adicionada de ácidos.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo de bebidas industrializadas a base de frutas por acadêmicos do primeiro ano do curso de nutrição de uma instituição pública de ensino da cidade de Guarapuava - PR.
METODOLOGIA
Estudo transversal. A coleta ocorreu no mês de março de 2013 por meio de questionário semi-quantitativo. Resultados expressos por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel® 2007.
RESULTADOS
Dos 39 jovens e adolescentes avaliados, 97,4% (38) eram do gênero feminino. Média de idade de 17± 3,4 anos. O consumo diário de suco natural foi citado por 23,07% (09) dos alunos, polpa por 12,8% (05), suco de pacote 38,46% (15), suco light 2,6% (01) e néctar industrializado de frutas 15,38% (06). Dentre os entrevistados, 38,46% (15) citaram o consumo semanal de suco de frutas e 23,07% (09) de néctar de frutas. O conhecimento sobre o conteúdo nutricional das bebidas a base de frutas é citado por 17,9% (07) estudantes, sendo que 82,1% (32) não sabem identificar qual das opções é considerada saudável, e 68,4% (27) consideram o néctar de frutas uma opção saudável, quando o conteúdo de açúcar neste produto chega ser 30% superior ao dos sucos e polpas.
CONCLUSÃO
São necessárias estratégias de educação nutricional que visem orientar quanto ao valor nutricional das bebidas à base de frutas e sobre a importância da leitura dos rótulos, de forma a conscientizar o consumidor, e principalmente capacitar os acadêmicos da área nutrição a se tornarem multiplicadores destas informações

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-236 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PRODUTOS DIET E LIGHT DOS CLIENTES DE SUPERMERCADOS EM BAIRROS DE DIFERENTES CLASSES SOCIAIS

Autores: KELLY RIBEIRO AMICHI; CLERIANE ANDRE; JULIANA ANDRADE SOUZA
Instituição: FACULDADE CATOLICA SALESIANA DO ESPIRITO SANTO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Um novo perfil de consumidores vem se fazendo presente no mercado de produtos alimentícios, na busca do estreitamento entre saúde, alimentação e estética. Encontra-se, cada vez mais, uma diversidade de produtos nas prateleiras dos supermercados com variadas características, como: "diet", "light", "isento de açúcar", "sem sódio", "teor reduzido de gorduras", entre outros, devendo estar de forma clara e legível para os consumidores. Devido a grande mudança do perfil da população atual em relação à alimentação, essa categoria de alimentos se torna cada vez mais consumida a fim de conseguir um padrão estético ideal, entretanto percebe-se a necessidade, cada vez maior, de esclarecimento do assunto em questão.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento e o consumo de alimentos diet e light de clientes frequentadores de supermercados das classes A e B, C, D e E.
METODOLOGIA
A pesquisa foi quanti-qualitativa de caráter exploratório descritiva, desenvolvida com 400 clientes de seis supermercados das distintas classes sociais. A entrevista foi constituída pela aplicação de um questionário, constituído por 13 perguntas. A caracterização socioeconômica foi realizada de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), utilizando como base a renda total de uma família de quatro pessoas.
RESULTADOS
Dos indivíduos estudados, 69,8% consumiam produtos diet ou light, sendo predominante o consumo de alimentos light. Daqueles que consumiam os produtos em questão, 57,3% faziam uso diário sendo que 30,1% dos consumidores o faziam devido alguma doença. Sobre o conhecimento, 60,5%, alegaram saber o que é um produto diet, entretanto, deste grupo, apenas 73,1% realmente tinham domínio correto do conceito. Quanto ao produto light 51,8% dos entrevistados alegaram saber sobre o mesmo, porém, apenas 57,5% desse grupo, havia domínio correto do conceito. Verificou ainda que há uma tendência de não consumir alimentos diet e light na classe social E. Da totalidade, 69,8% consumiam produtos diet ou light, sendo predominante o consumo de alimentos light.
CONCLUSÃO
Não existem dúvidas de que os hábitos alimentares influenciam diretamente no crescimento, desenvolvimento e saúde da população, e que existe, no Brasil, uma grande variedade de estudos, nos quais avaliam o consumo alimentar.
Percebe-se que há um maior acesso aos produtos diet ou light por parte das classes socioeconômicas mais baixas, como C e D, contudo, a confusão entre os conceitos se faz presente, induzindo a um consumo errôneo desses alimentos.

PS-13-237 - ADEQUAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS RÓTULOS DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DIET E LIGHT COMERCIALIZADOS EM CAPITAL BRASILEIRA

Autores: LÍVIA P. R. BATISTA; NARA V. DOS A. BARROS; LEILIANE RODRIGUES BATISTA; NATÁLIA QUARESMA COSTA; LIEJY AGNES S. R. LANDIM; RAYSSA G. C. L. PORTO; MAIARA J. B. LEAL; THIAGO L. B. HIPÓLITO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, a população brasileira tem vivenciado uma busca constante por saúde e qualidade de vida. Nesta ótica, os alimentos diet e light, que há pouco ocupavam somente as prateleiras de farmácias, ganharam espaço de destaque nos supermercados, tornando o seu consumo aumentado de forma vertiginosa por uma parcela cada vez maior da população. Desse modo, a rotulagem dos alimentos é fundamental para a segurança alimentar e nutricional, pois o rótulo é o elo de comunicação entre a indústria e consumidor, que o orienta em suas escolhas alimentares.
OBJETIVOS
O objetivo foi analisar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos industrializados diet e light comercializados em supermercados de uma capital brasileira, à legislação vigente.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em dois hipermercados localizados em área de grande relevância comercial na capital brasileira. Avaliou-se as informações contidas em 25 produtos diet e light, por meio de questionário elaborado de acordo com as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº259/2002, nº359/2003 e nº 360/2003 e com a Portaria do Ministério da Saúde nº 27/1998.
RESULTADOS
Do total de alimentos verificados, foram constatadas irregularidades em 39% dos rótulos. Confrontando os rótulos observados nesse estudo com a RDC nº 259 de 20/09/2002 (alimentos embalados não devem apresentar rótulo que de algum modo leve o consumidor a equívoco), identificou-se inconformidade em 12% dos produtos. Com relação ao destaque para componentes intrínsecos e a presença de propriedades terapêuticas ou de cura do alimento, foram observadas inadequações em 4% dos rótulos analisados. Irregularidades quanto às informações nutricionais obrigatórias (RDC nº 360 de 23/12/2003) foi observada em 8% dos rótulos avaliados. Em 4% dos rótulos estudados havia erros em relação aos aditivos alimentares (ausência da função e/ou do nome do aditivo). Dos 18 rótulos avaliados com designação light, 11,1% apresentaram irregularidades quanto o percentual mínimo de redução (Portaria nº 27 de 13/01/1998). Não foram encontradas inadequações nos rótulos quanto a RDC nº 359/2003.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a falta de acesso às informações que deveriam conter nos rótulos priva o consumidor da possibilidade de uma escolha adequada às suas necessidades nutricionais e/ou metabólicas. É necessária uma maior fiscalização a fim de pressionar as indústrias a seguirem de forma ética a legislação de rotulagem vigente no país.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-238 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO BISCOITO BRASILEIRO SEGUNDO LEGISLAÇÃO NACIONAL E INTERNACIONAL (ANVISA E EFSA)

Autores: PRISCILA MAXIMINO; ABYKEYLA MELISSE TOSATTI; MILANA DAN; MAURO FISBERG
Instituição: ASS. NACIONAL DAS INDÚSTRIAS DE BISCOITOS ANIB
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Na última década observa-se o aumento da busca por alimentos prontos, saborosos, seguros e rápidos, que sejam, ao mesmo tempo, equilibrados e saudáveis, como os biscoitos. Em função deste cenário, várias indústrias, órgãos governamentais e entidades de classe tem procurado estabelecer metas e valores de referência para que o consumo possa ser realizado de maneira equilibrada e contribuir com a diminuição de prejuízos para a saúde. Existem diversos referenciais que determinam a composição nutricional ideal de produtos alimentícios. No Brasil, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) propôs a Resolução nº 24/2010, e em âmbito internacional, destacam-se as definições do EFSA (European Food Safety Authority) para os biscoitos e produtos de confeitaria.
OBJETIVOS
Verificar a conformidade do conteúdo nutricional declarado na rotulagem de biscoitos com a legislação nacional (ANVISA) e europeia (EFSA)
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo avaliativo dos valores que as duas legislações dispõem: porção, gordura saturada, gordura trans, açúcar e sódio dos rótulos dos biscoitos.Foram avaliados 734 biscoitos de 20 fabricantes. A amostra foi categorizada em tipos de biscoitos: salgado sem recheio, salgado com recheio, polvilho, torrada ou petisco, doce sem recheio, doce com recheio e waffer.
RESULTADOS
Considerando o tamanho da porção, não há distinção entre os critérios da ANVISA e EFSA. Todos os biscoitos salgados com recheio se apresentaram menores do que 30g. Observou-se 32% de adequação do conteúdo de gorduras saturadas dos biscoitos segundo a legislação nacional e de 64,9% de acordo com as normas europeias. Os biscoitos salgados com recheio e os waffers foram os que tiveram menor taxa de adequação 0% e 3%, respectivamente. Quanto às gorduras trans, o biscoito de polvilho teve 0% de adequação e os demais oscilaram de 71,4% a 100% (para os biscoitos salgados com recheio). Para açúcar total, notam-se percentuais de adequação de 41,5% ANVISA e 51,2% EFSA ; cabendo destacar que esta informação estava disponível somente em 82 produtos. A avaliação do conteúdo de sódio evidenciou 67,4% de adequação às normas da ANVISA e de 74% às do EFSA. Houve inadequação completa para os biscoitos salgados com recheio e polvilho
CONCLUSÃO
Os percentuais de adequação mais elevados são verificados quando consideradas as definições do EFSA, tendo em vista que estas são mais flexíveis quando comparadas às da ANVISA

PS-13-239 - OVOS INDUSTRIALIZADOS: AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM SOBRE CLASSIFICAÇÃO, CONSERVAÇÃO E VALIDADE

Autores: THAIS OLIVEIRA ALVES; DEBORAH BAUER GUIMARÃES; RINALDINI PHILIPPO TANCREDI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
De acordo com o Ministério da Agricultura, o ovo é um produto alimentício advindo da galinha, considerado alimento natural, equilibrado e de baixo custo, com alto teor de proteína, gorduras, vitaminas e minerais. É considerado alimento funcional, por conter substâncias promotoras de saúde e preventivas de doença. A importância da rotulagem está relacionada à segurança dos alimentos e da saúde pública, já que através do rótulo o consumidor é informado sobre as características e origem do alimento. Assim, as informações obrigatórias na rotulagem devem ser transmitidas de forma clara e de acordo com as normas vigentes, evitando interpretações que prejudiquem a saúde dos consumidores.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar diferentes marcas de ovos industrializados expostos à comercialização, comparando tipos, prazos de validade e formas de conservação.
METODOLOGIA
As amostras foram adquiridas através do Laboratório de Rotulagem de Alimentos (LABRA) da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, obtidas em supermercados da cidade do Rio de Janeiro durante o ano de 2011 e 2012, e analisadas segundo ficha modelo, avaliando as informações obrigatórias da rotulagem, quesitos como tipo de produto, marca, lote, data de fabricação e validade, informações sobre conservação, entre outros. Foram analisadas ao todo 45 amostras de 15 diferentes marcas ou tipos, ou seja, 3 lotes de cada marca. As avaliações foram feitas seguindo as legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos dos Ministérios da Saúde e Agricultura.
RESULTADOS
Das 45 amostras analisadas, 30 eram de ovos tipo grande e 15 de ovos tipo extra; 27 de ovos brancos e 15 de ovos vermelhos. 3 amostras de uma mesma marca não informavam na embalagem a cor dos ovos. Todas apresentaram data de fabricação; apenas 35,5% (n=16) apresentaram número de lote diferente desta data. O prazo de validade pôde ser calculado através da diferença entre a data de fabricação e de vencimento. Porém, 3 amostras (6,6%) de uma mesma marca não apresentaram data, e sim o prazo de validade. Este prazo variou de acordo com a marca e o tipo, situando-se em torno de 25 dias. A forma de conservação dos ovos foi informada em 97,7% (n=44) do total de amostras, indicando a importância de mantê-los em local fresco ou refrigerado.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que ovos industrializados comercializados na cidade do Rio de Janeiro encontram-se de acordo com as legislações de rotulagem vigentes no país.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-240 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE KEFIR SABOR CHOCOLATE PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA E DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA

Autores: ALEXANDRA DA SILVA ANASTACIO; NATHÁLIA S MOULIN CABRAL; MÁRCIA SOARES PINHEIRO; SHIZUKO KAJISHIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
É crescente a necessidade de desenvolvimento de produtos alimentícios destinados à indivíduos com restrição à lactose e alergia às proteínas do leite de vaca. Neste contexto, a elaboração de bebidas fermentadas recebe atenção considerável devido ao crescimento do seu mercado, características sensoriais agradáveis, elevado valor nutritivo e potencial funcional. Em geral a maioria das bebidas fermentadas é elaborada à base de frutas, e a utilização do cacau nestas bebidas é pouco usual. Dentre os microrganismos utilizados na produção de bebidas fermentadas, destaca-se a cultura de kefir. O kefir é um alimento obtido a partir da fermentação do leite pelos grãos de kefir, descritos como uma associação simbiótica entre leveduras, bactérias ácido-láticas e bactérias ácido-acéticas, envoltas por uma matriz de polissacarídeos. A elaboração de bebidas fermentadas à base de leite de vaca (LV) e extrato hidrossolúvel de soja (EHS) com adição de cacau, podem agregar valor nutricional e atender à diferentes segmentos do mercado.
OBJETIVOS
Elaborar kefir sabor chocolate a partir do LV e do EHS e analisar comparativamente suas características microbiológicas.
METODOLOGIA
Foi inoculado cerca de 0,5% (p/v) do kefir da marca MIDZU® em LV e EHS, e em seguida, as amostras foram mantidas à temperatura ambiente. Posteriormente foram adicionados cacau e açúcar às amostras de kefir de LV e de EHS. As amostras foram submetidas às análises microbiológicas no Laboratório de Controle de Qualidade em Alimentos e Produtos (SILO) para contagem de bolores e leveduras, bactérias láticas, Coliformes totais e fecais, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus e pesquisa de Salmonella de acordo com as orientações da American Public Health Association.
RESULTADOS
As amostras de kefir de LV e de EHS apresentaram, respectivamente, os seguintes resultados: contagem de leveduras específicas- 5 x 104 e 9 x 104, contagem de bactérias láticas- 2 x 106 e 1,6 x 105, ausências de coliformes totais e fecais, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus e Salmonella.
CONCLUSÃO
Em nosso estudo o kefir de LV e de EHS são produtos de comprovada qualidade higiênico sanitária. Além disto, nas duas amostras, a contagem de leveduras atende a legislação vigente, ao contrário da contagem de bactérias láticas que se encontra um pouco abaixo do valor de referência. Propõem-se modificações nos parâmetros de fermentação, para que o kefir sabor chocolate obtido a partir do LV e do EHS seja uma alternativa viável como bebida fermentada.

PS-13-241 - AVALIAÇÃO DA AÇÃO HIPOCOLESTEROLÊMICA DE PEPTÍDEOS DO GRÃO DE AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA)

Autores: AMANDA C C C CARLOS; MARCELO R MARQUES; ROSANA A M SOARES; GUSTAVO G FONTANARI; JOSÉ A G ARÊAS
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Peptídeos bioativos são derivados proteicos de alimentos que exercem efeitos fisiológicos como hormônios. Em estudo recente foi avaliada a interferência do peptídeo VAWWMY da soja na solubilização micelar do colesterol in vitro. Diversos trabalhos também demonstram a ação hipocolesterolêmica do grão de amaranto. E sendo o processamento térmico importante para o consumo do grão, é essencial avaliar estes efeitos sobre as propriedades da proteína do amaranto e sua atuação nas micelas de colesterol.
OBJETIVOS
Verificar a ação de peptídeos do grão de amaranto na capacidade de inibir a solubilização micelar in vitro do colesterol.
METODOLOGIA
Os isolados proteicos foram hidrolisados usando pepsina e pancreatina na razão 1:1000 (enzima/substrato), totalizando 3h à 37ºC. Parte dos hidrolisados (amostra H) foram dialisados (amostra D). Para separar peptídeos de baixo peso molecular, alíquotas dialisadas e não dialisadas foram ultra centrifugadas e permeadas em membrana com corte de 3 kDa (amostras DF e HF). As micelas foram preparadas com 0,5 mmol/L de colesterol, 1 mmol/L de ácido linoleico e 2,4 mmol/L de fosfatidilcolina, 6,6 mmol/L taurocolato de sódio e 132 mmol/L de NaCl. Esta solução foi submetida ao banho gelado por 15 min com posterior incubação à 37ºC por 30 min. Após isto, foi adicionado 0,4 mg de hidrolisado proteico. A solução foi sonicada, centrifugada e filtrada (0,22µm). A inibição da solubilização micelar de colesterol foi testada pelo kit Amplex® Red cholesterol assay, o qual foi lido em fluorescência a 544-590 nm. Para o controle positivo foi utilizado ácido gálico, conhecido inibidor. Os resultados foram calculados a partir da concentração de colesterol nas micelas; de acordo com a formula: capacidade de inibição (%=[(Co-Cs)/Co]*100, cujo Co é a concentração de colesterol original da micela e Cs é a concentração de colesterol da micela com o hidrolisado.
RESULTADOS
Todas as amostras inibiram a solubilização micelar de colesterol. Os dados obtidos foram significantes ($p < 0,05$; por ANOVA e teste de Tukey). Comparativamente, o ácido gálico inibiu 87,59%, enquanto que a média do amaranto foi ~33,25%; a amostra D obteve o melhor desempenho, inibiu 79% da solubilização.
CONCLUSÃO
A partir destes dados pode-se concluir que o amaranto tostado libera peptídeos hipocolesterolêmicos menores e maiores que 3 kDa, porém os maiores parecem ser mais efetivos na diminuição de absorção intestinal de colesterol.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-242 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PEPTÍDEOS DO GRÃO DE AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA)

Autores: AMANDA C C C CARLOS; ERICA S SIGUEMOTO; ROSANA A M SOARES; MARCELO R MARQUES; JOSÉ A G ARÊAS
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Proteinas alimentares podem ser fontes de peptídeos bioativos. Estes compostos podem atuar de forma imunomodulatória, anti-hipertensiva, hipocolesterolêmica e antioxidante. Foi demonstrado que peptídeos do Amaranthus mantegazzianus possuem a capacidade de sequestrar radicais livres e inibir a oxidação de ácido linoleico e que estes peptídeos antioxidantes são liberados durante a estimulação da digestão gastrointestinal.
OBJETIVOS
Avaliar o potencial antioxidante do grão de amaranto tostado pela capacidade de absorbância de radicais peroxil.
METODOLOGIA
Os isolados proteicos foram hidrolisados usando pepsina e pancreatina na razão 1:1000 (enzima/substrato), totalizando 3h à 37ºC. Parte dos hidrolisados (amostra H) foram dialisados (amostra D). Além das amostras citadas, para analisar peptídeos de baixo peso molecular, alíquotas dialisadas e não dialisadas foram ultra centrifugadas e permeadas em membrana com corte de 3 kDa (amostras DF e HF). O ensaio ORAC foi conduzido cineticamente a fim de medir a capacidade de proteger um marcador fluorescente (fluoresceina) contra o ataque de um radical livre (AAPH). A reação ocorreu no meio composto de fluoresceina (3',6'-dihidroxiespiro[isobenzofurano-1[3H],9'[9H]-xanten]-3-ona), radical livre estável AAPH (2,2'-azobis[2-aminopropano]) dissolvidos em tampão fosfato (pH 7,4). As amostras de peptídeos foram adicionadas no meio. A característica antioxidante da amostra tende a proteger a fluoresceina do radical livre, mantendo o marcador fluorescente por maior tempo. Padrão utilizado no ensaio foi Trolox (ácido 6-hidroxi-2,5,7,8-tetrametilcroman-2-carboxílico). Por 1 hora, o decaimento da fluorescência foi medido a 37 °C (λ excitação = 493 nm; λ emissão = 515 nm). O valor ORAC foi calculado pela área sob a curva de emissão da fluorescência, recorrendo as informações de intensidade e de tempo. Os resultados foram expressos em equivalente de Trolox por proteina (µmoles TE/g PTN).
RESULTADOS
Todas as amostras apresentaram atividade antioxidante. Os dados obtidos foram significantes ($p < 0,05$; por ANOVA e teste de Tukey). Comparativamente, a amostra HF mostrou o melhor desempenho sendo 2133,16a µmoles TE/g PTN, seguido de H (1800,71b µmoles TE/g PTN), D (751,49c µmoles TE/g PTN) e DF (342,25d µmoles TE/g PTN).
CONCLUSÃO
A partir destes dados pode-se concluir que o amaranto tostado libera peptídeos antioxidantes capazes de sequestrar radicais peroxil. Os peptídeos menores que 3 kDa e não dialisados parecem ser antioxidantes mais efetivos.

PS-13-243 - EFEITO DO AMARANTO PROCESSADO (AMARANTHUS CRUENTUS L. BRS ALEGRIA) SOBRE A ATIVIDADE DA ENZIMA HMGR

Autores: AMANDA C C C CARLOS; MARCELO R MARQUES; ROSANA A M SOARES; GUSTAVO G FONTANARI; JOSÉ A G ARÊAS
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Diversos estudos reconhecem o grão de amaranto como potente hipocolesterolêmico, entretanto não está elucidada por qual via há esta redução. Há hipóteses de que a proteína deste alimento interfira na absorção de colesterol ou na sua síntese. O Amaranto é comumente consumido após processamento térmico, e sendo isto importante para o consumo do grão, é essencial avaliar este efeito sobre as propriedades da proteína do amaranto e sua contribuição para a hipocolesterolemia.
OBJETIVOS
Testar a inibição da atividade da 3-hidroxi-3-metilglutaril coenzima A redutase (HMGR) in vitro pelo isolado proteico do grão de amaranto tostado.
METODOLOGIA
Os isolados proteicos foram hidrolisados usando pepsina e pancreatina na razão 1:1000 (enzima/substrato), totalizando 3h à 37ºC. Parte dos hidrolisados (amostra H) foi dialisada (amostra D). Para separar peptídeos de baixo peso molecular, alíquotas dialisadas e não dialisadas foram ultra centrifugadas e permeadas em membrana com corte de 3 kDa (amostras DF e HF). Utilizou-se para o ensaio um kit HMG-CoA redutase (Sigma-Aldrich), conforme as instruções do fabricante. Como referência para a inibição foi utilizado um medicamento (pravastatina) como controle positivo. A inibição da síntese de colesterol foi testada pela adição de hidrolisado protéico (0,4 mg/ml) em cada ensaio de HMGR e a razão de NADPH consumido foi lido a 340nm. Os resultados foram expressos em porcentagem de inibição da atividade da enzima (ou em µmol de NADPH oxidado/min/mg de proteína).
RESULTADOS
Os hidrolisados proteicos apresentaram efeito inibitório sobre a enzima ($p < 0,05$; por ANOVA e teste de Tukey). As amostras apresentaram comportamento semelhante ao da pravastatina, exceto DF que não apresentou diferença estatística. Comparativamente, a pravastatina reduziu 80% da atividade da enzima, enquanto o hidrolisado do amaranto reduziu em média ~70%, ou 0,2 µmol de NADPH oxidado/min/mg de proteina.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que o amaranto tostado possui peptídeos hipocolesterolêmicos menores e maiores que 3 kDa, e a diálise pouco interfere no teste.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-244 - CONCENTRAÇÃO DE FERRITINA, FERRO E ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES COM PRÉ-ECLÂMPSIA

Autores: DANIELE RODRIGUES CARVALHO CALDAS; LORENA SOUSA SILVA; LÍVIA OLIVEIRA FRANÇA; LARISSE LONTELES NASCIMENTO; DANILLA MICHELLE C SILVA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A pré-eclâmpsia possui diagnóstico tardio e é responsável, na gravidez, pelos mais graves resultados obstétricos e perinatais das síndromes hipertensivas. Acredita-se que o estresse oxidativo e a peroxidação lipídica estejam envolvidos em seus mecanismos fisiopatológicos, e que biomarcadores desses processos possam ser utilizados como preditores para o risco da doença. O aumento do estresse oxidativo na doença pode provocar destruição de células vermelhas, promovendo liberação de ferro para o meio extracelular. Esse mineral é capaz de induzir a formação de radicais livres e gerar peróxidos lipídicos, podendo causar dano citotóxico e oxidativo.
OBJETIVOS
O estudo avaliou marcadores bioquímicos do ferro e as concentrações do malondialdeído em mulheres com pré-eclâmpsia.
METODOLOGIA
Estudo caso-controle, conduzido com 102 gestantes adultas, das quais 51 com pré-eclâmpsia (GPE) e 51 com gravidez normal (GC). Foram determinados: ferritina sérica e ferro sérico, conforme recomendação do fabricante, para cada parâmetro analisado, e pontos de corte adotados. A concentração do malondialdeído (MDA) foi determinada pelo método das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico. As médias dos grupos foram comparadas utilizando teste t-Student para amostras independentes ($\alpha = 5\%$).
RESULTADOS
Os valores de ferritina foram significativamente maiores nas gestantes com PE, em relação às grávidas sem a doença (GPE = 106,03 ± 203,30 ng/dL; GC = 25,48 ± 46,11 ng/dL) ($p<0,05$). Quanto ao ferro sérico, os valores médios se mantiveram dentro da faixa de normalidade (GPE = 105,98 ± 68,34; GC = 102,09 ± 54,06), não havendo diferença significativa entre os grupos. As concentrações do malondialdeído foram semelhantes entre os grupos ($p>0,05$), sendo os valores mais elevados identificados nas gestantes com pré-eclâmpsia leve, em relação àquelas com pré-eclâmpsia grave.
CONCLUSÃO
As gestantes com pré-eclâmpsia apresentaram aumento na concentração de ferritina, que pode ser atribuído há alterações metabólicas da doença. O malondialdeído esteve aumentado em ambos os grupos, evidenciando a presença de estresse oxidativo, e dessa forma esse marcador se mostra inespecífico para identificação e controle da doença.

PS-13-245 - SUPLEMENTAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEOS DE PEQUI, PALMA E OLIVA SOBRE A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E ENZIMAS ANTIOXIDANTES EM FÍGADO DE RATOS

Autores: LUCILLIA RABELO OLIVEIRA; FERNANDA BRANCO SHINAGAWA; FERNANDA CARVALHO SANTANA; ANA MARA OLIVEIRA E SILVA; JORGE MANCINI-FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CAPES/PROEX
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O excesso de radicais livres no organismo provoca a lipoperoxidação dos ácidos graxos ocasionando aumento na produção de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), como o malondialdeído (MDA). Esses efeitos são minimizados por antioxidantes produzidos pelo próprio organismo ou absorvidos da dieta. Os antioxidantes produzidos pelo corpo agem enzimaticamente ou não-enzimaticamente, a exemplo do primeiro grupo temos as enzimas glutationa peroxidase (GPx), superóxido dismutase (SOD) e a catalase (CAT).
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de óleos vegetais sobre os níveis de TBARS e atividade das enzimas antioxidantes em ratos.
METODOLOGIA
Foi avaliado o efeito do consumo de óleos vegetais de amêndoa de pequi (rico nos ácidos oléico e palmítico), óleo refinado de oliva (rico em ácido oléico), e de palma (rico em palmítico) sobre os níveis de TBARS e atividade das enzimas GPx, SOD e CAT em ratos Wistar machos. Os animais receberam suplementação orogástrica dos óleos, nas concentrações de 3 e 6mL/kg peso durante 30 dias. Os animais foram eutanasiados e o fígado foi retirado para a determinação de TBARS e da atividade da SOD, da CAT e da GPx.
RESULTADOS
Os níveis de peroxidação lipídica através da medida de TBARS não mostraram nenhuma alteração significativa ocasionada pelas diferentes fontes lipídicas, mesmo com a presença de ácidos graxos insaturados mais suscetíveis à oxidação. As quantidades de óleo utilizadas no estudo não caracterizaram alterações nas atividades da SOD e GPx, no entanto, alteração significativa foi encontrada para a CAT que diminuiu sua atividade no grupo que recebeu óleo de oliva na maior dose.
CONCLUSÃO
A suplementação com os três tipos de óleos não causou dano oxidativo no tecido hepático como demonstrado pela medida de TBARS. No entanto, houve diminuição na atividade da enzima antioxidante catalase no grupo tratado com azeite de oliva na maior dose, provavelmente devido a característica do ácido graxo majoritário que é monosaturado, e portanto mais susceptível à oxidação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-246 - TRATAMENTO COM EXTRATO DE JABUTICABA REVERTE ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM RATOS WISTAR COM ESTRESSE OXIDATIVO RELACIONADO À CAQUEXIA

Autores: HELENA DE MORAES BARROS; MARCELA ALEZANDRO; MARÍLIA SEELAENDER; MARIA INÉS GENOVESE
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Caquexia é uma síndrome marcadamente associada com morbidade e mortalidade em pacientes com câncer, caracterizada por inflamação sistêmica e estresse oxidativo aumentado. Evidências científicas têm confirmado que o consumo crônico de compostos fenólicos promove efeitos benéficos relacionados ao seu potencial quimiopreventivo e antioxidante. Alimentos de origem vegetal são as únicas fontes de compostos fenólicos em nossa dieta habitual, e entre eles os frutos nativos brasileiros se destacam pelo grande potencial ainda pouco explorado. A jabuticaba é um fruto nativo da Mata Atlântica, rico em polifenóis, especialmente antocianinas, proantocianidinas e derivados de ácido elágico.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da administração crônica de jaboticaba sobre os sintomas relacionados à caquexia.
METODOLOGIA
Foram utilizados ratos machos jovens da linhagem Wistar de peso aproximado entre 160-180 g. Os animais foram mantidos a 25 ± 2 °C e 75% umidade relativa, em ciclos alternados de 12 h luz/12 h escuro, com ração padrão (NUVILAB CR 1) e água ad libitum. Os animais foram suplementados intragastricamente com água (Controle) extrato bruto de jabuticaba nas doses de 1 e 3 g/kg (Tratado 1 g/kg e Tratado 3 g/kg) e fração fenólica obtida por extração em fase sólida em dose equivalente a 3 g/kg (C18) por 30 dias. No 31° dia, os animais foram inoculados subcutaneamente com células do carcinossarcoma Walker 256 (2 × 107 células) e a suplementação foi mantida até o 44° dia. No 45° dia, os animais foram eutanasiados, sangue e tecidos foram coletados e imediatamente congelados em nitrogênio líquido. Foram avaliados a glicemia, triacilgliceróis, HDL-colesterol, colesterol total, assim como a capacidade antioxidante determinada pelo método FRAP e a peroxidação lipídica avaliada por meio do ensaio TBARS.
RESULTADOS
Não houve diferença estatisticamente significativa em relação ao peso dos ratos nos diferentes grupos e quanto ao consumo de ração, antes e após a inoculação de células tumorais. Observou-se redução nos níveis séricos de glicose (24-52%) e aumento da concentração de HDL-colesterol (16-25%). Além disso, a suplementação com extratos de jabuticaba promoveu um aumento de 30 a 48% na capacidade antioxidante do plasma e uma redução de 15 a 20% na peroxidação lipídica.
CONCLUSÃO
Concluímos, portanto, que a jabuticaba é uma alternativa promissora para o controle do estresse oxidativo e alterações metabólicas relacionadas à caquexia.

PS-13-247 - PERFIL BIOQUÍMICO DO FERRO EM MULHERES COM PRÉ-ECLÂMPSIA

Autores: LARISSE MONTELES NASCIMENTO; LORENA SOUSA SILVA; LÍVIA OLIVEIRA FRANÇA; DANIELE R. CARVALHO CALDAS; DANILLA M. COSTA SILVA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A pré-eclâmpsia é uma síndrome complexa de etiologia indeterminada, que geralmente é diagnosticada durante a segunda metade da gravidez, e apresenta as seguintes características clínicas: pressão arterial de 140/90 mmHg, após 20 semanas de gestação, e proteinúria. No Brasil, a doença é responsável por Considerando esses aspectos, o estudo investigou a ocorrência de alterações no perfil bioquímico do ferrofont-family:"Arial","sans-serif"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:PT-BR; mso-fareast-language:PT-BR; mso-bidi-language:AR-SA">Estudo caso-controle, conduzido com 102 gestantes adultas; 51 com pré-eclâmpsia (PE) e 51 com gravidez normal (GC). Foram determinadas a concentração de hemoglobina (Hb); capacidade total de ligação do ferro (CTLF) e percentual de saturação de transferrina (% Tf), conforme recomendação do fabricante, para cada parâmetro analisado, e pontos de corte adotados.
RESULTADOS
A média da concentração Hb (PE = 11,49 ± 2,72 mg/dL; GC= 12,22 ± 2,26 mg/dL) nos grupos pesquisados não identifica a anemia como um distúrbio hematológico entre as mulheres. Os valores da capacidade total de ligação do ferro (PE = 429,01 ± 148,60 µg/dL; GC = 535,09 ± 145,35 µg/dL) se apresentaram significativamente menores nas gestantes com a doença, em relação ao grupo controle ($p<0,01$). Quanto ao percentual de saturação de transferrina, os valores médios se mantiveram dentro da faixa de normalidade, não havendo diferença significativa entre os grupos. As médias dos grupos foram comparadas utilizando teste t-Student para amostras independentes ($\alpha = 5\%$).
CONCLUSÃO
As concentrações de hemoglobina e percentual de saturação de transferrina encontravam-se dentro do esperado, durante a gestação, estando reduzida a capacidade total de ligação do ferro nas mulheres com pré-eclâmpsia, demonstrando que as alterações metabólicas identificadas na doença parecem não influenciar no perfil bioquímico do mineral.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-248 - CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA) IN VITRO E EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO EM RATOS DIABÉTICOS

Autores: NARA NUNES LAGE; MAÍSA SILVA; JOYCE FERREIRA DA COSTA GUERRA; JULIANA MÁRCIA MACEDO LOPES; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LUCIA PEDROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPEMIG
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O Buriti (Mauritia flexuosa L. f.) é uma palmeira, pertencente à flora do Cerrado, com grande potencial sócio-econômico. A polpa de buriti possui quantidades consideráveis de carotenóides, polifenóis e ácido ascórbico, apresentando, assim, potencial para ser utilizado na prevenção de doenças advindas do estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Investigar a capacidade antioxidante da farinha de buriti in vitro e avaliar o efeito da sua suplementação em ratos diabéticos.
METODOLOGIA
A capacidade antioxidante da farinha de buriti foi determinada através do método do DPPH (2,2-difenil-1picril-hidrazil). Para o ensaio biológico foram utilizados quarenta ratos Fisher (fêmeas) divididos em quatro grupos: Controle (C); Controle + Buriti (CB); Diabéticos (D); Diabético + Buriti (DB). O diabetes mellitus foi induzido por injeção intraperitoneal de estreptozotocina (STZ) (35 mg/Kg) no primeiro dia do experimento. Os grupos C e CB receberam dieta padrão (AIN-93 M) e os grupos D e DB receberam dieta padrão contendo 2% da farinha de buriti. No 19º dia do experimento os ratos foram submetidos ao Teste de Tolerância Oral a Glicose (TTOG) sendo a glicose plasmática medida antes (tempo 0) e após 30, 60 e 120 minutos. As dosagens bioquímicas foram realizadas utilizando-se kits Labtest Diagnóstica S.A de acordo com as instruções do fabricante. Os resultados foram analisados por ANOVA one way ou Kruskal Wallis e considerados significativos quando $p < 0,05$.
RESULTADOS
A farinha de buriti apresentou alta capacidade de neutralização do radical DPPH, semelhante ao antioxidante padrão Trolox. Para TTOG os grupos D e DB apresentaram níveis maiores de glicose em todos os tempos comparados aos grupos C e CB. Observou-se um aumento significativo dos níveis séricos de albumina no grupo DB em relação ao grupo D. A atividade da aspartato aminotransferase (AST) foi maior no grupo D comparado aos grupos C, CB e DB (149,8; 65,89; 60,3; 73,4 U/mL). Não foram observadas diferenças estatísticas nos níveis séricos de colesterol total, colesterol HDL e triacilgliceróis entre os grupos estudados.
CONCLUSÃO
A farinha de buriti apresentou uma alta capacidade antioxidante in vitro. Os resultados encontrados para a albumina e a enzima AST sugerem que o buriti pode promover proteção ao fígado contra danos causados pelo diabetes induzidos por STZ.

PS-13-249 - AVALIAÇÃO DE BIOMARCADORES DO ESTRESSE OXIDATIVO EM TECIDO CARDÍACO DE RATOS DIABÉTICOS TRATADOS COM FARINHA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA)

Autores: NARA NUNES LAGE; MARIANA DE FÁTIMA ALBUQUERQUE PER; RENATA REBECA PEREIRA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LUCIA PEDROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ E FAPEMIG
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O Buriti (Mauritia flexuosa) é um fruto do cerrado e é uma excelente fonte de carotenóides, ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados. Estes compostos podem contribuir na prevenção de doenças relacionadas ao estresse oxidativo como o diabetes mellitus.
OBJETIVOS
Determinar a concentração de biomarcadores do estresse oxidativo em tecido cardíaco de ratos tratados com farinha de buriti.
METODOLOGIA
O ensaio biológico teve duração de 20 dias e foram utilizados quarenta ratos Fisher (fêmeas) divididos em quatro grupos: Controle (C); Controle + Buriti (CB); Diabéticos (D); Diabético + Buriti (DB). O diabetes mellitus foi induzido por injeção intraperitoneal de estreptozotocina (STZ) (35 mg/Kg) no primeiro dia do experimento. Os grupos C e CB receberam dieta padrão (AIN-93 M) e os grupos D e DB receberam dieta padrão contendo 2% da farinha de buriti. A proteína carbonilada foi mensurada utilizando o 2,4-dinitrofenilhidrazina (DNPH) conforme descrito por Levine et al. (1994). Para se determinar a peroxidação lipídica foi utilizado o ensaio de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBA) utilizando o método de Buege & Aust (1978). Os resultados foram analisados por ANOVA one way e considerados significativos quando $p < 0,05$.
RESULTADOS
A concentração de TBARs foi significativamente maior no grupo C quando comparado aos grupos CB, D e DB. Já com relação à proteína carbonilada não houve diferença estatística entre os grupos estudados.
CONCLUSÃO
O tratamento com buriti não alterou as concentrações dos biomarcadores TBARs e Proteína Carbonilada em tecido cardíaco de ratos diabéticos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-250 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO E DA IDADE NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE RATOS SUBMETIDOS À DIETA HIPER-ENERGÉTICA

Autores: PAULA TORRES PRESTI; NATÁLIA MARTINS MIRANDA; ÉRIKA IMAIZUMI; DAMIANA TORTORELO PIERINI; CÉLIA REGINA NOGUEIRA; CAMILA RENATA CORREA; RENATA DE AZEVEDO LUVIZOTTO; ANDRÉ FERREIRA NASCIMENTO; ANA LÚCIA DOS ANJOS FERREIRA
Instituição: UNESP, BOTUCATU
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/19738-4
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Estudos têm mostrado aumento do estresse oxidativo em condições de obesidade. Por outro lado, poucos estudos têm avaliado o efeito do importante antioxidante dietético, licopeno, na obesidade.
OBJETIVOS
Avaliar a influência da suplementação com licopeno na capacidade antioxidante plasmática de ratos obesos.: Ratos machos Wistar (n=28) machos (350g) foram randomizados em quatro grupos para receberem dieta controle (C, n=7), dieta hiper-energética (H, n=7), C suplementado com licopeno (C+L; n=7) e H suplementado com licopeno (H+L; n=7). A dieta foi administrada por 12 semanas e o licopeno suplementado nas últimas seis. Sangue foi coletado na semana 6 (M6) e 12 (M12) determinação da capacidade antioxidante total nos compartimentos hidrofílico e lipofílico (TAP) do plasma dos animais. ANOVA two way complementada com o teste de Tukey foi utilizada para análise dos dados. O nível de significância adotado foi de 5%.
METODOLOGIA
Ratos machos Wistar (n=28) machos (350g) foram randomizados em quatro grupos para receberem dieta controle (C, n=7), dieta hiper-energética (H, n=7), C suplementado com licopeno (C+L; n=7) e H suplementado com licopeno (H+L; n=7). A dieta foi administrada por 12 semanas e o licopeno suplementado nas últimas seis. Sangue foi coletado na semana 6 (M6) e 12 (M12) determinação da capacidade antioxidante total nos compartimentos hidrofílico e lipofílico (TAP) do plasma dos animais. ANOVA two way complementada com o teste de Tukey foi utilizada para análise dos dados. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Dieta hiper-energética e/ou suplementação com licopeno não afetou a capacidade antioxidante total no plasma entre os grupos tanto em M6 (C = H) como em M12 (C = C+Ly = HD = H+Ly). Por outro lado, a comparação entre momentos mostrou que a TAP diminuiu em M12 tanto no grupo Controle (C M12 < C M6, p = 0,043) como no Hiper-energético (H M12 < H M6, p = 0,014).
CONCLUSÃO
(1) TAP plasmática não sofreu interferência da dieta ou da suplementação com licopeno; (2) efeito prejudicial da idade na TAP plasmática nos grupos C e H.

PS-13-251 - OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL AO LONGO DE SEIS MESES COMO MOTIVAÇÃO PARA MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES OBESOS

Autores: ANDREA ROCHA FILGUEIRAS; JANILDA PEREIRA SILVA; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: UNIFESP
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A etiologia da obesidade inclui não apenas fatores ambientais como inatividade física e a má alimentação, mas também fatores motivacionais. A industrialização e propaganda tem levado à mudança no comportamento alimentar e aumento no consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcar e sal. O estudo dos estágios motivacionais através da utilização do modelo transteórico tem se mostrado uma ferramenta útil para monitorar a mudança de comportamento nutricional e alimentar e maior aderência ao tratamento dietoterápico. Há cinco estágios de mudança (pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção) que vão da falta de intenção para mudar o habito alimentar (pré-contemplação) até a manutenção do habito saudável adquirido.
OBJETIVOS
O presente estudo avaliou os estágios de mudança do comportamento alimentar e o perfil metabólico após seis meses de intervenção em adolescentes obesos (escore Z > 2 de IMC-para-idade) em centro de recuperação nutricional.
METODOLOGIA
Foram realizadas oficinas de atividade física e nutricionais que se caracterizaram em oficinas dialogadas, expositivas e dinamizadas, ministradas semanalmente durante seis meses; e atendimento nutricional e médico individualizado, bimestral e semestralmente, respectivamente. As análises bioquímicas, antropométricas e o estágio de mudança do comportamento alimentar foram realizados em dois momentos: antes do tratamento e após seis meses de tratamento.
RESULTADOS
Trata-se de estudo de coorte prospectivo não randomizado. Foram selecionados para o estudo 38 adolescentes, destes 30,76% (12) desistiram. Entre os adolescentes que participaram do estudo, 55,5% tiveram perda de peso (%) em média de 11,95 ± 11,29 Z escore de IMC/idade e redução de gordura visceral de 6,27±32,54cm. Houve diferença significativa na concentração de insulina plasmática inicial e final (21,07±3,65 x 13,85±1,54 mg/dl, p = 0,023) e no estágio de mudança do comportamento alimentar após 6 meses de intervenção (Pré-contemplação: inicial=40% x final=2,9%, Contemplação: 8,6% x 2,9%, Preparação: 2,9% x 0%, Decisão: 11,4% x 0% e Ação: 2,9% x 51,4%; $\chi 2 = 31,69$, p = 0,047).
CONCLUSÃO
A intervenção mostrou que em seis meses a maioria dos adolescentes estava em estágio de ação e houve redução de IMC/idade, gordura visceral e insulina plasmática concomitante.

PS-13-252 - CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO EM RESTAURANTE DE AUTO-SERVIÇO POR QUILO PRESENTE NO MUNICÍPIO DE CURITIBA, PR

Autores: CILENE DA SILVA G RIBEIRO; SUANE GLAUCIA ROMANI; ANDREIA OLIVEIRA SOUSA
Instituição: PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATOLICA DO PARANA
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O arroz e feijão são pratos tipicamente brasileiros, cuja combinação é considerada nutricionalmente completa. Porém, em virtude dos processos de globalização, alguns hábitos alimentares vêm se modificando. Atualmente, nos grandes centros urbanos, a maioria dos indivíduos se alimenta fora do lar, o que pode contribuir para a diminuição do consumo destes pratos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de arroz e feijão em um restaurante self-service por quilo presente em um shopping center da cidade de Curitiba, Paraná.
METODOLOGIA
Para analisar o consumo de arroz e feijão em restaurante self-service por quilo, foi utilizado um instrumento de coleta de dados para identificar o gênero e fase da vida dos consumidores, os tipos de arroz e de feijão consumidos e as quantidades servidas destes alimentos, em medidas caseiras.
RESULTADOS
Os resultados mostram que entre as mulheres o consumo de arroz integral foi semelhante ao de arroz branco; entre os homens a preferência foi pelo arroz branco, fato que também ocorreu com as crianças. Observou-se que 72,9% das mulheres e 64,4% dos homens não consumiram feijão, durante o período do estudo. Observou-se, ainda, que meninas consomem mais feijão preto do que meninos. Do total de clientes, 28,1% consumiram arroz e feijão concomitantemente. Quantificou-se média de consumo de 90g de arroz e 70g de feijão.
CONCLUSÃO
Portanto, esta pesquisa confirma o fato de que o hábito de consumir arroz e feijão está se reduzindo pelos brasileiros. Os dados mostram que mais de 60% dos clientes não consumiram nem feijão nem arroz, dando lugar ao consumo de preparações com alto teor calórico.

PS-13-253 - ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Autores: CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; KARINA RODRIGUES QUESADA; JOYCE MESSIAS ASSIS; KECYLIN REGIANE PEDROSO; MARIELLE SILVA; THABATA ANDRESA P. F. OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DE MARÍLIA - UNIMAR
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Observa-se atualmente um aumento considerável nos transtornos alimentares, que por sua vez, têm ocorrido em idades mais precoces, provindos de um padrão de beleza imposto pela sociedade. A busca frenética e irresponsável do corpo perfeito está levando cada vez mais pessoas à exaustão em exercícios físicos e à prática de dietas muito restritivas. Profissionais da saúde, em especial os da área da nutrição, são os principais alvos para o desenvolvimento de transtornos alimentares, por apresentarem uma auto-cobrança aliada àquela realizada pela sociedade, principalmente. Outro fator de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares é o ingresso na universidade, uma vez que o indivíduo sai do seu cotidiano e entra em um mundo novo, carregado de pressões psicológicas, mudança de hábito alimentar, e diminuição do tempo disponível.
OBJETIVOS
O estudo se propôs avaliar o estado nutricional e o comportamento alimentar de alunas do 1° e do 4° anos curso de Nutrição de uma Universidade do interior do Estado de São Paulo.
METODOLOGIA
Para a avaliação do estado nutricional foram coletados peso e estatura e calculado o índice de massa corpórea (IMC). O comportamento alimentar foi avaliado pelo Questionário Holandês do Comportamento Alimentar, proposto por Van Strien et al. (1986).
RESULTADOS
Participaram do estudo 32 alunas ingressantes e 40 concluintes, entre as quais a maioria apresentava estado nutricional de eutrofia (68,8% das ingressantes e 67,5% das concluintes). Na abordagem do comportamento alimentar, as alunas ingressantes apresentaram média de escores mais elevada para a ingestão externa (5,98?1,1), enquanto que a ingestão restritiva apresentou média 5,41?1,83 e a emocional 5,55?2,2. Entre as concluintes, a ingestão emocional foi a que apresentou maior média de escores (6,14?2,37), sendo que a ingestão restritiva teve média 4,88?1,57 e a externa 5,96?1,11. Não foi encontrada diferença significativa entre os escores das três categorias de ingestão alimentar entre as alunas ingressantes e concluintes. A associação entre o IMC e as categorias alimentares de ingestão indica uma tendência crescente à ingestão restritiva e à emocional, na medida em que o IMC aumenta.
CONCLUSÃO
Há que se considerar que o estado nutricional e o comportamento alimentar de estudantes de nutrição merecem atenção durante o curso de graduação, a fim de detecção de distúrbios e promoção de intervenções adequadas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-254 - EFEITO DA GASTRECTOMIA PARCIAL NO METABOLISMO DE FERRO EM RATOS

Autores: ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; NELSON ADAMI ANDREOLLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Em casos de diagnóstico de câncer gástrico a cirurgia de ressecção gástrica (gastrectomia) parcial ou total é uma das principais alternativas terapêuticas. No entanto, esses pacientes podem desenvolver anemia ao longo do tempo. Vários autores consideram a anemia por deficiência de ferro uma frequente complicação da gastrectomia; atingindo 75% dos pacientes gastrectomizados.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da gastrectomia parcial na absorção de ferro e parâmetros hematológicos em ratos.
METODOLOGIA
Ratos adultos 250,0 ± 5g de peso corpóreo da linhagem Wistar/UNI foram divididos em dois grupos: gastrectomizados (GXT) e sham operados (CO). Após 15 dias desse procedimento cirúrgico, os animais receberam dia formulada AIN-93M por 8 semanas. As determinações de ferro na dieta e fecal foram realizadas em Espectrômetro de Emissão Ótica. A absorção aparente do ferro foi determinada pela equação: Absorção aparente (mg/dia) = ingestão de ferro (mg/dia) - excreção de ferro fecal (mg/dia). A análise de hematócrito e hemoglobina foram realizadas em analisador hematológico Advia TM 120 - Bayer®. O conteúdo de ferro sérico foi determinado por método colorimétrico. O protocolo experimental foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal (CEEA) da Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP (protocolo nº 839-1) em 08 de junho de 2005. A análise estatística foi realizada no software STATISTICA 6.0® for Windows, utilizando-se a análise de variância ANOVA, (teste de Duncan's), considerando-se um nível de significância de $p<0,05$.
RESULTADOS
Ingestão de ferro: GXT=1,26±0,01b; CO= 1,55±0,01a; Ferro fecal: GXT= 0,84±0,02a; CO= 0,72±0,05b; Absorção aparente: GXT= 0,42±0,02b; CO=0,83±0,05a; Hematócrito: GXT=38,90±1,00b; CO=42,28±0,31a; Hemoglobina: GXT=11,80±0,66b; CO=15,34±0,14a; Ferro sérico: GXT=41,76±11,56b; CO=198,75±7,64a.
CONCLUSÃO
A gastrectomia parcial tem um efeito significante em todos os parâmetros avaliados. Os animais ficaram particularmente vulneráveis a má absorção de ferro, comprovando a eficiência desse modelo experimental.

PS-13-255 - INVESTIGAÇÃO DO EFEITO HIPOGLICEMIANTE DO ÓLEO RESINA DE COPAIFERA SP

Autores: ÁGATHA C. SILVA CARVALHO; ANA K. SILVA BRITO; GABRIELA S. SILVA RIOIS; MARIA DO CARMO CARVALHO MARTINS; PAULO H. MOREIRA NUNES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O óleo de copaíba é muito utilizado na medicina popular. Em razão da diversidade de indicações atribuídas ao óleo-resina de Copaifera sp. (COP) vários estudos têm sido realizados para caracterizar suas propriedades farmacológicas.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem por objetivo investigar se o óleo-resina de Copaifera sp, popularmente conhecida como "copaíba roxa", apresenta efeito hipoglicemiante em ratos submetidos a sobrecarga de glicose.
METODOLOGIA
Ratos Wistar machos (60-70 dias de idade), após jejum de 12 horas, foram divididos em grupos de 6 animais: Controle (C): receberam apenas Tween 80 (1%); Copaíba roxa (COP): receberam óleo-resina de copaíba roxa (Copaífera sp) via orogástrica na dose 200 mg/kg; Metformina (M): receberam 500 mg/kg de metformina. Decorridos 30 minutos da administração dos tratamentos, os animais receberam por gavagem solução de glicose (10 g/kg). Determinou-se a glicemia (mg/dL) antes e 30, 60 e 120 minutos após a sobrecarga de glicose utilizando tiras reagentes accue chek. A comparação entre os grupos foi realizada através de ANOVA e teste de Tukey. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal do Piauí (parecer 058/2010).
RESULTADOS
Não houve diferença significativa ($p<0,05$) na glicemia inicial entre os grupos C (91,71±0,6), COP (91,50±1,9) e M (93,1±5,1). Após 30 minutos, ocorreu um aumento da glicemia decorrente da sobrecarga de glicose, porém sem diferença significativa entre os grupos: C (155,4±4,6), COP (152,8±10,6) e M (137,6±9,1). Também não foi observada diferença significativa após 60 minutos: C (154,9±5,6), COP (153,7±7,6) e M (132,7±7,4). Passados 120 minutos da administração da solução de glicose, houve uma redução significativa ($p<0,05$) da glicemia do grupo M (116,6±4,8), mas não no grupo COP (145,8±3,0) em relação ao grupo C (142,4±3,3).
CONCLUSÃO
A análise dos dados indica que o óleo-resina de copaíba roxa, na dose utilizada, não apresentou efeito hipoglicemiante. Estudos complementares, com doses maiores do óleo ou seguindo outros protocolos experimentais, fazem-se necessários.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-256 - APROVEITAMENTO DE PIGMENTOS NATURAIS DE XIMENIA AMERICANA L EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Autores: ÁGATHA C. SILVA CARVALHO; GABRIELA S. SILVA RIOS; MARIA DO CARMO CARVALHO MARTINS; PAULO H. MOREIRA NUNES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A busca por pigmentos naturais tem estimulado pesquisas com frutos como a ameixa brava (Ximenia americana L.), espécie com atividades anti-inflamatória, antialérgica, antibacteriana e vasoprotetora já demonstradas, e que é rica em antocianinas.
OBJETIVOS
Avaliar a utilização do extrato hidroalcoólico (EHA) de Ximenia americana L em substituição a corantes artificiais na elaboração de produtos alimentícios para comparação de suas características organolépticas, bem como para investigar se sua utilização poderia permitir identificar possíveis alterações indicativas de modificações na qualidade do produto relacionadas com mudanças no pH.
METODOLOGIA
Preparou-se o material vegetal com adição de solução hidroalcoólica concentrada a 50%, sendo esta em seguida evaporada e macerada até virar pó. O mesmo foi aplicado na formulação de um biscoito de baunilha, com amostra colorida com corante artificial Caramelo (grupo padrão) e amostra colorida com EHA de ameixa brava (grupo controle). Foram comparadas as características organolépticas de coloração, textura e odor, bem como o pH dos produtos imediatamente após a formulação e após acompanhamento durante 82 dias.
RESULTADOS
Com relação às características organolépticas, não houve diferença de odor e textura entre os biscoitos elaborados, de modo que todos apresentaram odor de baunilha e textura crocante. A coloração do biscoito produzido com extrato hidroalcoólico de Ximenia americana L foi semelhante àquela do biscoito elaborado com corante Caramelo (cor marrom). Quanto ao pH, observou-se que imediatamente após a formulação os produtos de ambos os grupos apresentaram valor igual a 7, enquanto ao final do acompanhamento por 82 dias sob condições controladas de temperatura e armazenamento houve redução no pH dos biscoitos do grupo padrão de 7,0 para 6,5 nos dois últimos dias de análise.
CONCLUSÃO
Com base nos presentes resultados, conclui-se que os produtos elaborados com EHA em substituição ao corante artificial caramelo apresentaram pH e características sensoriais semelhantes àqueles observadas no produto padrão logo após o preparo. E, considerando que, diferentemente do que foi observado no grupo padrão, não houve modificação de pH e coloração nas amostras coloridas com EHA após período de 82 dias de observação, é possível sugerir que o EHA pode aumentar a vida-de-prateleira do produto. Contudo, estudos adicionais com maior tempo de acompanhamento e incluindo outras análises são necessários para confirmação dessa hipótese

PS-13-257 - ELABORAÇÃO DE UMA RECEITA FONTE DE FIBRAS

Autores: ANA PAULA FIORETI PARREIRA LIMA; JOSIANE THAIS BINATTI; JEACY HELLEN FERREIRA CARVALHO
Instituição: UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
As fibras alimentares são um conjunto de substâncias derivadas de vegetais resistentes à ação das enzimas digestivas humanas, que regularizam o funcionamento intestinal, para o bem-estar das pessoas saudáveis, e o tratamento dietético de várias patologias, como a doença diverticular do cólon, além de melhorar o controle do diabetes mellitus, obesidade, constipação e doenças cardiovasculares. A recomendação de ingestão de fibra alimentar total para adultos é de 21 a 38 g/dia, dependendo do sexo. Entretanto, no Brasil, verifica-se presença insuficiente de frutas e hortaliças e outras fontes de fibra na dieta. Sendo assim, são necessárias novas formas de introdução das fibras na dieta da população.
OBJETIVOS
Elaborar e realizar análise sensorial de uma receita fonte de fibras.
METODOLOGIA
Foi desenvolvido um pavê com frutas e creme de aveia, mel e castanhas, denominado Pavê Tropical.
Foi feito cálculo nutricional da receita, através de tabelas de composição de alimentos, e teste de aceitação com 38 pessoas, que indicaram em uma escala o quanto gostaram ou desgostaram da preparação em relação à aparência, aroma, sabor, textura e impressão global.
A porção foi determinada de acordo com o peso da porção do item "bolos e similares com recheio e/ou cobertura" da Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003.
RESULTADOS
O pavê tropical teve boa aceitação entre os provadores, visto que todos os atributos receberam notas maiores que 7,5.
A porção de 60g do pavê contêm, aproximadamente, 136 kcal; 24,3g de carboidratos; 2,8g de proteínas; 4,0g de lipídeos; 2,7mg de sódio e 2,1g de fibras. De acordo com o percentual do Valor Diário de Referência (%VDR) do pavê tropical, baseado na RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, uma porção cobriria 8% da necessidade diária de fibra alimentar em uma dieta de 2000 kcal, quantidade maior quando comparada a outras sobremesas, como: quindim, maria mole, cocada, chocolate ao leite, ou doce de abóbora, em suas porções usuais de consumo. Entretanto, de acordo com a Lista de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde da ANVISA, o Pavê Tropical não pode ser considerado um alimento fonte de fibras alimentares, pois esta alegação somente pode ser utilizada quando a porção do produto pronto para consumo fornece, no mínimo, 3g de fibras.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que o pavê tropical não atingiu por completo o seu objetivo de ser um alimento fonte de fibras, entretanto, é uma boa opção de consumo de fibras em relação a outras sobremesas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-258 - FONTES ALTERNATIVAS DE NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE ALIMENTOS FUNCIONAIS COM ÊNFASE NO BARU (DIPTERYXALATA)

Autores: ANDREA RIBEIRO L CHAMAA; LETICIA ROSA E S FREITAS; IVANI SOUZA MELO; DENIS LIMA GUERRA; LETICIA CASTELARI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
As ações de saúde pública voltadas principalmente para suprir o déficit nutricional, também se voltaram à elaboração de diretrizes alimentares para prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) (ZEFERINO, 2003; KENEDDY, 1995). De acordo com as evidências apresentadas pelo Relatório Mundial da Saúde (2003), a baixa ingestão de frutas, legumes e verduras (FLV) está entre os 10 principais fatores de risco para mortalidade no mundo (WHO, 2003; LOCK, 2005 e GOMES, 2007). Os indivíduos estão mais preocupados com as consequências que o estilo de vida e os hábitos alimentares têm na sua saúde e no bem-estar. O aproveitamento, quase total, dos frutos de baru colhidos, com perdas mínimas de sementes, mostrando-se assim, uma atividade de beneficiamento bastante compensadora para a agroindústria, além de ser importante na geração de renda de produtores rurais (ARAKAKI, 2004; BOLLIGER, 2006).
OBJETIVOS
Demonstrar através de uma revisão bibliográfica análise físico-química e sensorial de alimentos funcionais com ênfase no baru (Dipteryx alata) e apresentação de suas propriedades.
METODOLOGIA
Pesquisa descritivo-exploratória com uma abordagem qualitativa, no sentido de apresentar e aprofundar o tema com a proposta de apresentar uma revisão bibliográfica acerca do fruto baru com intenção de apresentar o quanto alimentos nativos são ricos em nutrientes. O local da pesquisa: base de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) na internet e artigos relacionados ao tema publicados em jornais e revistas.
RESULTADOS
Observou-se que além das qualidades nutricionais apontadas por diversos artigos científicos, é nova opção de melhoria de renda para a população. O conhecimento do potencial do produto desenvolvido com alimentos nativos do cerrado na saúde humana estimula o consumo e contribuem para a melhoria da saúde com a redução do risco de acometimentos por morbidades. Contém propriedades de nutracêuticas que contribuem para o alcance de uma dieta de melhor qualidade que poderão favorecer a agricultura familiar pela introdução de produtos de valor agregado, contribuindo para reduzir impactos ao meio ambiente e tornando-a mais sustentável.
CONCLUSÃO
Contém propriedades de nutracêuticas que contribuem para o alcance de uma dieta de melhor qualidade que poderão favorecer a agricultura familiar pela introdução de produtos de valor agregado e a indústria extrativista, contribuindo para reduzir impactos ao meio ambiente e tornando-a mais sustentável.

PS-13-259 - INSTRUMENTOS DE AFERIÇÃO DOS ALIMENTOS COMO SUPORTE À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DA POPULAÇÃO IDOSA

Autores: AYLA PATRICIA SOARES NASCIMENTO; MARTHA TERESA SIQUEIRA M MELO; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR; PATRICIA ALMENDRA ARAUJO; EMMANUELLY OLIVEIRA PINHEIRO; RENATA LOUISE FERREIRA LEMOS; LEONTINA FERNANDES BRITTO; EDYANA SKARLET C LIMA SILVA; GABRIELA SOUSA S RIOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A Alimentação Saudável requer estratégias capazes de contribuir para a promoção de práticas alimentares adequadas, sendo uma delas a medida empregada na produção e porcionamento de refeições individuais e coletivas. Desse modo, os instrumentos - medidas caseiras podem ser elementos, tanto para aferir as quantidades de alimentos utilizados no preparo e auxilio da produção de refeições, quanto para compreender e manipular o quantitativo a ser consumido diariamente.
OBJETIVOS
Identificar os conhecimentos dos participantes sobre o papel das medidas caseiras como instrumento para a promoção da alimentação saudável.
METODOLOGIA
A pesquisa aconteceu no laboratório de Técnica Dietética, Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí. Participaram do estudo, doze pessoas com idade entre 55 e 80 anos, alunos do Curso de Extensão: Alimentação Saudável para a Terceira Idade, do Projeto "Mediações pedagógicas para promoção de saúde da população adulta e idosa", realizado em dois momentos. No primeiro, houve a abordagem teórica, com exposição dialogada sobre o conteúdo e a importância da utilização das medidas caseiras. No segundo, a turma foi dividida em duas equipes para desenvolver a atividade prática, na qual os participantes vivenciaram os aspectos teóricos a partir das aferições dos pesos de alimentos (sólido e líquido) e suas correspondências em medidas caseiras nos níveis de capacidade, com registro em planilha. Posteriormente, responderam questionário sobre o conteúdo ministrado, finalizando-se com apresentação e discussão dos achados.
RESULTADOS
Houve participação ativa e demonstração de interesse pela temática. Verificaram que cada alimento tinha sua medida de acordo com sua particularidade e ficaram surpresos com a diferença encontrada nas medidas caseiras. Relataram a importância do conhecimento sobre essas medidas caseiras, referenciando-as como base das preparações, como o equilíbrio para as receitas caseiras: "É o que eu utilizo no meu dia a dia para que eu não desperdice alimento e não aumente a minha alimentação". Consideraram importante a utilização de medidas caseiras, como é mostrada na seguinte fala: "É importante para o controle de nossa alimentação, dispensando o uso de balança."
CONCLUSÃO
Observou-se o compartilhamento de conhecimentos capazes de gerar hábitos alimentares mais saudáveis nesse contingente, pois, essa atividade permitiu aos partícipes o emprego de medidas caseiras na obtenção da quantidade correta dos alimentos a serem utilizados no cotidiano.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-260 - IMPACTO DE ESTRATÉGIAS PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UM RESTAURANTE CIDADÃO

Autores: BÁRBARA S. N. SOUZA; CECÍLIA FIGUEIREDO COSTA E SOUZA; ELAINE BARBOSA TRAJANO; MARIANA CESAR ALFENAS; KEYLA P. F. RIBEIRO; LUCIA FRANÇA SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Um grande desafio enfrentado por Unidades de Alimentação e Nutrição é o combate ao desperdício, que tem influência direta no custo total da produção de refeições e indica se o planejamento das mesmas, a aceitação do cardápio e o processo produtivo da unidade estão adequados.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da implantação de estratégias para a redução do desperdício.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em um Restaurante Cidadão, que fornece, em média, 3000 refeições no almoço. As refeições são preparadas e distribuídas por empresa terceirizada, com atuação de nutricionistas, e supervisionado por nutricionista fiscal. Em outubro de 2012, foram implantadas estratégias para controle do desperdício, que incluíram porcionamento padronizado de todas as preparações oferecidas, com elaboração de um prato padrão (prato espelho), contendo todos as preparações oferecidas no dia, e intervenção junto à clientela com utilização de material educativo. O controle do desperdício foi avaliado por meio do cálculo do índice de resto-ingestão, que representa a relação entre o peso do resto de alimentos devolvido nas bandejas pelo cliente e o peso de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. Foi calculado o índice do almoço dos dois meses anteriores à implantação das estratégias (agosto/setembro de 2012) e dos dois meses seguintes (novembro/dezembro de 2012). Foi realizado Teste t de Student para comparar as médias entre esses períodos.
RESULTADOS
Foram analisados os dados de 29 dias úteis do período anterior à estratégia e 30 dias úteis no período posterior. O índice de resto-ingestão no mês de agosto foi 15%, em setembro 12,6%, em novembro 8,8% e em dezembro 11,9%. A média dos valores dos meses anteriores à estratégia foi mais elevada (13,7%) do que a média dos meses posteriores (10,5%). A redução observada foi estatisticamente significativa (p-valor<0,001).
CONCLUSÃO
As campanhas de conscientização da clientela e as mudanças realizadas no porcionamento das preparações contribuíram para redução do desperdício na unidade.

PS-13-261 - ABORDAGEM E AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ACOLHIMENTO PARA CRIANÇAS

Autores: BIANCA SANT´ANNA PIRES; ERCILIA DE SÁ OLIVEIRA ; SAMIR RUCHDI ABBAS; LUCINEIDE SILVA CORREIA ; MARIANA BATTAGLIN VILLAS BOAS
Instituição: FACULDADE MAX PLANCK
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A adoção de hábitos higiênico-sanitários adequados durante a manipulação e preparo das refeições é imprescindível para garantir a qualidade dos produtos alimentícios, estando inserida em todas as operações relacionadas à manipulação de qualquer alimento. Além disso, requer métodos apropriados no campo, na transformação, na distribuição e no consumo. As instituições de acolhimento, por exemplo, muitas vezes não contam com um profissional qualificado presente diariamente para exercer as atividades e fiscalizar as etapas necessárias para uma manipulação adequada e segura. Contam somente com as noções de hábitos de higiene do dia a dia sem uma fiscalização corretiva e efetiva. Com isso, verifica-se a importância da presença de um profissional qualificado para realizar os ajustes e ações necessárias nesse âmbito.
OBJETIVOS
Avaliar os pontos de risco de contaminação, controle de estoque dos alimentos e materiais provenientes de doação, armazenamento adequado dos alimentos a serem utilizados e a identificação dos mesmos, de acordo com a legislação vigente RDC 216/08 e CVS -6/99.
METODOLOGIA
Foram realizados 2 check-list quinzenais em uma instituição de acolhimento para crianças localizada no município de Indaiatuba-SP, afim de se averiguar erros de manipulação durante o pré preparo e preparo de alimentos, higiene e saúde do manipulador, e então oferecido treinamento para os manipuladores de alimentos.
RESULTADOS
Durante o check list foram apontados os seguintes pontos críticos de controle: (1) Os funcionários conhecem, mas não utilizam os preceitos básicos de higiene; (2) Utilizam calçados e uniformes inadequados; (3) Enxugam as mãos no avental, ou uniformes e panos de cozinha; (4) Os funcionários têm hábitos de fazer a limpeza durante o preparo das refeições; (5) Na cozinha existe a circulação de outros funcionários sem o uso de equipamentos de proteção individual (EPI), principalmente toucas; (6) Os funcionários não utilizam o álcool 70%; (7) No local existe o armazenamento de alimentos sem identificação e fora da data de validade. Após avaliação dos pontos acima, procedeu-se o treinamento dos funcionários, através de palestra e demonstração prática.
CONCLUSÃO
Após o treinamento e aplicação do check list, já é notório a preocupação e a diferença significativa dos funcionários em manter a qualidade de seus serviços prestados para as crianças ali abrigadas. Assim, ressalta-se a importância deste tipo de intervenção e constante monitoramento no que se refere ao controle higiênico-sanitário.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-262 - EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE BACCHARIS TRIMERA MODULA A PRODUÇÃO DE ESPÉCIES REATIVAS DE OXIGÊNIO EM NEUTRÓFILOS VIA REGULAÇÃO DA ENZIMA NADPH OXIDASE

Autores: BRUNO CRUZ PÁDUA; JOAMYR VICTOR ROSSONI JUNIOR; CINTIA LOPES DE BRITO MAGALH; MARCELO ESTÁQUIO SILVA; MIRIAM MARTINS CHAVES; MARIA LUCIA PEDROSA; DANIELA CALDEIRA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO. O estresse oxidativo pode desempenhar um significativo papel patológico em diversas doenças humanas. Uma vez que a origem das espécies reativas parece estar diretamente relacionada à ativação de neutrófilos, acelerou-se a descoberta de produtos naturais capazes de modular sua resposta. Neste contexto, está Baccharis trimera (carqueja), uma planta que tem sido popularmente utilizada no tratamento de doenças hepáticas, renais, diabetes e processos inflamatórios.
OBJETIVOS. Investigar, em um modelo de inflamação induzido por acetaminofeno (APAP), o efeito antioxidante do extrato hidroalcoólico de B. trimera em sequestrar o radical DPPH e seu efeito sobre a produção de espécies reativas de oxigênio (ERO) e sobre a expressão das subunidades da NADPH oxidase em neutrófilos.
METODOLOGIA. 32 ratos Fisher, com 12 semanas de idade e 180 g, foram divididos em quatro grupos: Controle(C) recebeu 1 mL de PBS; B. trimera(Bt) recebeu 600mg/kg do extrato de B. trimera; APAP recebeu uma dose única de 835mg/kg de acetaminofeno; e B. trimera + Acetaminofen(Bt.+APAP) recebeu, primeiramente, 600mg/kg do extrato de B. trimera e, 1 hora depois, uma dose de 835mg/kg de acetaminofeno. Todos os tratamentos foram administrados por gavagem. 24 h após a dose de APAP, os animais foram anestesiados e o sangue recolhido em tubos heparinizados para o isolamento dos neutrófilos. Os ensaios de quimioluminescência para quantificar a produção de EROs foram realizados com os neutrófilos de cada grupo experimental. O RNA total também foi extraído dos neutrófilos para a análise da expressão da NADPH oxidase.
RESULTADOS. A administração de APAP induziu um aumento na produção de ERO quando comparado com o respectivo controle. Nos animais pré-tratados com extrato de B. trimera e posteriormente com APAP, observamos uma redução na produção de ERO em relação aos neutrófilos do grupo que recebeu somente APAP. Os resultados de expressão dos genes da NADPH oxidase mostraram que os neutrófilos dos ratos tratados com APAP apresentaram um aumento na expressão da gp91phox, p22phox e p47phox quando comparado com os dos animais controles. Contudo, os níveis de mRNA das subunidades gp91phox e p47phox em neutrófilos de ratos que receberam B. trimera e em seguida APAP, foram menores que o do grupo que recebeu apenas APAP.
CONCLUSÃO. Os dados obtidos nesse estudo mostraram que o extrato de B. trimera exerce apresenta compostos antioxidantes capazes de inibir, em neutrófilos, a produção de ERO através da inibição do complexo da NADPH oxidase.

PS-13-263 - MARKETING NUTRICIONAL: A INFLUÊNCIA DOS CLAIMS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE ACORDO COM ESTADO NUTRICIONAL

Autores: CAROLINA MENEZES FERREIRA; GABRIELA SANTOS ALMEIDA
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Intensas mudanças ocorridas nos hábitos da população brasileira contribuíram para o surgimento de um novo tipo de consumidor, que opta por alimentos mais rápidos e industrializados. Dentre as estratégias usadas para atrair o consumir, as alegações de saúde (health claims), atualmente tem sido amplamente utilizadas
OBJETIVOS
Verificar a influência que as alegações de saúde e nutricionais interferem nas escolhas alimentares dos consumidores
METODOLOGIA
A pesquisa realizada teve caráter quantitativo. Aplicou-se um questionário estruturado aos 90 consumidores de um Hipermercado de São Paulo. Os consumidores foram questionados sobre leituras de rótulos de embalagem, comparação de embalagens, tabela nutricional, motivos para aquisição de determinados produtos e grau de conhecimento sobre o assunto.
RESULTADOS
Verificou-se que existe uma predominância do sexo feminino (73,3%), no ambiente de compras, provavelmente devido ser um local tradicionalmente frequentado por mulheres. Em relação ao estado nutricional a amostra de consumidores se apresentou com maior percentual de eutrofia (55,5%). Contudo índices de pré-obesidade (31,1%) se mostraram elevados.
Em relação às informações nutricionais, 69,7% dos consumidores informaram que esta variável chama sua atenção no momento da compra e às vezes as consideram como verdadeiras (54%) por parte dos fabricantes. Porém, não utilizam esta informação como motivo para compra (59,9%).
As alegações de saúde que exercem maior influência no momento da compra, foram de alegações relacionadas à melhoria e manutenção da saúde como: "zero de gorduras trans" (14,1%) e "valor calórico" (13,6%).
As mulheres (59,1%) e os homens (62,5%) demonstraram importância no atributo qualidade, sendo importante ressaltar que o atributo valor nutricional foi considerado importante por homens (25%) e mulheres (31,8%), mas não considerado fator essencial para decisão da compra.
CONCLUSÃO
Muitos fatores exercem influências no comportamento do consumidor no momento da decisão da compra, principalmente, os atributos relacionados ao seu estado nutricional e social. Contudo, são necessários estudos mais detalhados sobre o tema, principalmente em relação à população brasileira.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-264 - CONSTRUÇÃO DE UMA PIRÂMIDE ALIMENTAR CINEMATOGRÁFICA DO GÊNERO ANIMAÇÃO

Autores: CAROLINA MENEZES FERREIRA; TIFFANY BUSTAMANTE MACHADO
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os filmes e desenhos animados têm sido criados com intuito de fazer com que a publicidade transforme o público infantil em vorazes consumidores. A televisão além de veiculo de comunicação também é utilizada para o entretenimento, educação e desempenha papel principal na informação e na atitude alimentar de crianças. A veiculação de propaganda de alimentos e sua influência nas escolhas alimentares têm sido alvo de discussões frequentes.
OBJETIVOS
Avaliar a influência dos filmes de animação, na alimentação infantil, por meio da construção de uma pirâmide alimentar cinematográfica
METODOLOGIA
A amostra foi composta de cinco filmes vencedores do Oscar do gênero Animação, dos últimos anos. A coleta de dados foi feita pelas visualizações e tomou-se nota de cada aparição de qualquer alimento nos filmes onde registrava-se em uma planilha, em que segundo, minuto ou hora da animação o alimento aparecia. Avaliou-se também, por quanto tempo ficou exposto e a frequência em que reapareceu no decorrer da trama. A partir dos dados obtidos construiu-se uma pirâmide com os alimentos mais visualizados durante os filmes e os que ficaram expostos por mais tempo.
RESULTADOS
Os alimentos foram classificados em dez grupos e distribuídos em uma Pirâmide Alimentar Cinematográfica de acordo com o número de porções. Os dois grupos mais expostos foram o grupo de legumes e verduras e o grupo dos açúcares e doces, que apresenta influência positiva e negativa, respectivamente, na alimentação das crianças. Entende-se, portanto a desproporção negativa apresentada entre as porções da Pirâmide Cinematográfica e a Pirâmide Alimentar Brasileira.
CONCLUSÃO
A análise de filmes de animação permite direcionar ações para ampliar o conhecimento da população em relação à formação adequada dos hábitos alimentares infantis.

PS-13-265 - OBESIDADE, NARRATIVAS MIDIÁTICAS E MEMÓRIA. ESTUDO DE CASO: ANÁLISE DA REVISTA VEJA SOBRE MATÉRIA PUBLICADA NA EDITORIA DE SAÚDE

Autores: CAROLINA MENEZES FERREIRA; BERENICE FREITAS DINIZ; CLARISSE CASTRO CAVALCANTE
Instituição: FIOCRUZ/PPGICS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O Jornalismo é memória em ato, que se firma no concreto, no espaço, na imagem, no objeto, na atualidade singularizada, no presente vivido e se transforma em notícia que amanhã será passado em relato. Neste estudo a obesidade é pauta das discussões midiáticas.
OBJETIVOS
Entender a relação entre mídia, memória e obesidade em uma revista de grande circulação semanal
METODOLOGIA
Análise de conteúdo, características jornalísitcas e semiótica de uma publicação da revista Veja de janeiro/2013, tendo como pano de discussões um estudo publicado no JAMA, que revelou que os indivíduos com excesso de peso apresentam risco de morte 6% menor em relação aos eutróficos.
RESULTADOS
Na capa há uma pequena chamada no canto superior direito, onde a palavra gordura encontra-se em fonte maior e com um pequeno "olho" que pretende alertar ao leitor sobre "as verdades" na pesquisa recentemente publicada.
A matéria contém um título ("O perigo elogio da gordura") de alerta e remete a atenção que se deve continuar a ter quando se trata de gordura e excesso de peso, ou seja, aborda a gordura como fator de risco para outras doenças. Mesmo que um estudo recente, em uma prestigiada revista científica, tenha realizado uma meta-análise e verificado o contrário.
A adesão do indivíduo às recomendações médicas publicadas na mídia dependem da credibilidade da fonte e da ausência de controvérsia. O que, de certa maneira, pode ser observado na matéria é esta contradição, já que se trata de uma prestigiada fonte de legitimação das informações (a revista científica JAMA). Porém, a revista Veja aborda a temática de maneira alerta a estas novas descobertas utilizando-se do título "O Perigo Elogio da Gordura".
A linha fina da matéria ("Estudo revela que as pessoas com sobrepeso têm menos risco de morrer. A fraqueza dessa conclusão: não há notícia de nenhum centenário com quilos em excesso") utiliza-se de recursos de memória para relembrar aos leitores de que, mesmo que esta comprovação científica seja recente, não há indícios de estudos passados que abordem a temática sobre o mesmo prisma. O que torna a conclusão "fraca".
Ressalta, ainda, a relação entre memória e história, demonstrando como o excesso de peso estava associado antigamente à fertilidade, saúde e beleza, diferente dos padrões pré-estabelecidos na atualidade.
CONCLUSÃO
A revista Veja faz um crítica ao estudo utilizando como recurso a "falta de memória" e a historicidade da construção do indivíduo obeso em estudos desta natureza para fundamentar a descoberta.

PS-13-266 - TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PRECOCE EM PACIENTES CRÍTICOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: CAROLINE MEDEIROS MACHADO; KAHULA CAMARA COSTA; CELIA REGINA ARAUJO; SUAMY SALES BARBOSA
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O paciente crítico pode ser definido como aquele que possui disfunção ou falência de um ou mais órgãos ou sistemas, necessitando, portanto, de meios avançados de monitorização e terapia encontrados em Unidades de Terapia Intensiva (UTI). Esse quadro crítico da doença é caracterizado por amplo espectro de condições clínicas ou cirúrgicas que colocam em risco a vida. A relação entre o prognóstico do paciente crítico e a instituição de suporte nutricional é bem estabelecida. A utilização adequada desta terapia parece estar associada a menores taxas de complicações intra-hospitalares, incluindo complicações infecciosas, melhor resposta à cicatrização e até mesmo a reduções da morbidade e do tempo de internação. Dados encontrados na literatura sugerem que a introdução precoce e adequada da terapia nutricional enteral (TNE) pode reduzir consideravelmente a incidência de infecções e o tempo de permanência hospitalar.Averiguar a terapia nutricional enteral precoce em uma Unidade de Terapia Intensiva (UTI), associando ao tempo de internamento e mortalidade.
OBJETIVOS
Averiguar a terapia nutricional enteral precoce em uma Unidade de Terapia Intensiva (UTI), associando ao tempo de internamento e mortalidade.
METODOLOGIA
A pesquisa foi de caráter retrospectivo, descritiva, envolvendo a análise dos dados de 69 pacientes adultos e idosos, internados na UTI de um hospital universitário, de fevereiro de 2011 a abril de 2013. Foram utilizados os Protocolos de Atendimento Nutricional que continham diagnóstico, as medidas antropométricas, necessidades nutricionais dos pacientes, tipo de dieta, via de administração, tempo de início da TNE e desfecho clínico. Considerou-se TNE precoce quando iniciada até 48h após admissão na UTI.
RESULTADOS
A distribuição apresentou-se heterogênea quanto ao gênero, prevalecendo pacientes do sexo feminino (59%) com idade média de 58,7±16,5 anos. O tempo médio para início da TNE foi de 60h, a TNE precoce ocorreu na maior parte dos pacientes 71% (n=49) e 29% (n=20) TNE tardia. Do grupo que iniciou após 48h a TN, 15% (n=3) foram a óbito, e o que iniciou precocemente 18% (n=9). Sendo o média do tempo de internamento de 10 dias para pacientes que iniciaram TNE tardia e 9 dias os que iniciaram TNE precoce.
CONCLUSÃO
A TNE precoce parece não ter influenciado os desfechos clínicos e o tempo de internamento quando comparado com o início mais tardio da terapia nutricional, indo de encontro com outras pesquisas. Mostrando-se necessário mais estudos para que se possa avaliar a TNE precoce.

PS-13-267 - SUPORTE NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS INTERNADO NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA SUBMETIDOS À TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: CAROLINE MEDEIROS MACHADO; KAHULA CAMARA COSTA; SUAMY SALES BARBOSA; CELIA REGINA ARAUJO
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Em pacientes internados em unidades de terapia in¬tensiva, a depleção nutricional é freqüente, já que a resposta metabólica ao estresse promove intenso catabolismo e mobilização de proteínas para reparo de tecidos lesa¬dos e fornecimento de energia. Considerando que a terapia nutricional precoce e ade¬quada no paciente grave é um importante fator na pro¬moção da saúde, diminuição do estresse fisiológico e manutenção da imunidade, avaliar a eficácia desse tratamento é fundamental.
OBJETIVOS
Verificar o percentual de adequação da oferta calórica e proteica das dietas administradas no tratamento dietoterápico nas diversas patologias.
METODOLOGIA
A pesquisa foi de caráter retrospectivo e descritivo, envolvendo a análise dos dados de 97 pacientes, internados em uma Unidade de Terapia Intensiva (UTI), de fevereiro de 2011 a abril de 2013. Foram utilizados os Protocolos de Atendimento Nutricional que continham variáveis demográficas, diagnóstico, tipo de dieta, via de administração, medidas antropométricas e necessidades nutricionais dos pacientes, sendo estes, separados por grupos de acordo com suas patologias.
RESULTADOS
Houve uma distribuição heterogênea quanto ao gênero, prevalecendo pessoas do sexo feminino (54%) com idade média de 59,4±17,4 anos. A maioria dos pacientes apresentava internação decorrente de cirurgias (30%), seguido por problemas cardiovasculares (17%), neoplasia (11%), sepse (11%), problemas respiratórios (10%), neurológicos (4%) e outros (14%). Na terapia nutricional todos os pacientes nas diversas patologias conseguiram atingir mais de 50% das suas necessidades energéticas e proteicas, não apresentando diferenças entre os grupos.
CONCLUSÃO
A adequação da TNE é um desafio, uma vez que pacientes críticos apresentam várias patologias associadas, bem como complicações e intercorrências dificultando o aporte calórico-proteíco necessário. Desta forma, torna-se essencial a identificação dos principais fatores de interferência, monitoramento clínico-nutricional e o uso de dietas específicas para cada patologia a fim de administrar um eficiente suporte nutricional resultando num prognóstico melhor dos pacientes em Terapia Intensiva.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-268 - FORMAÇÃO DE PROFESSORES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O ENSINO FUNDAMENTAL NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE REALEZA, PR

Autores: CASSIANI GOTAMA TASCA; VANESSA GUESSER CORREIA; CRISTIANE PERONDI; BRUNA MARTINI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A escola é um espaço importante de produção de saúde, autoestima, comportamentos e habilidades, ou seja, é um ambiente propício à formação de hábitos alimentares saudáveis e à construção da cidadania (BRASIL, 2008). No Brasil, a abordagem dos temas alimentação e nutrição nos currículos das escolas começa a ser amparada em 2006 com o estabelecimento da Portaria Interministerial nº1.010, que institui as "Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas"(BRASIL, 2006). Em 2009, é implantada a Lei 11.947 que propõe melhorias ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e em seu artigo 2º cita como uma das diretrizes da alimentação escolar "a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar [...]" (BRASIL, 2009). O presente projeto derivou dos resultados obtidos no projeto de iniciação científica intitulado "Avaliação da inserção dos temas alimentação, nutrição e práticas saudáveis de vida no currículo escolar", o qual verificou a ausência de formação dos professores no que diz respeito a alimentação e nutrição.
OBJETIVOS
Dessa forma tem-se por objetivo à formação de professores do ensino fundamental das escolas da rede municipal de Realeza - PR, acerca da educação alimentar e nutricional, para que tais conhecimentos sejam multiplicados aos respectivos alunos.
METODOLOGIA
A fim de compreender de que forma os assuntos alimentação e nutrição são abordados nos currículos do ensino fundamental, analisaram-se os livros didáticos utilizados do 1º ao 5º ano nas referidas escolas. A partir disso pode-se definir os seguintes temas para as oficinas: Promoção de alimentação saudável nas escolas, pirâmide alimentar, qualidades da alimentação, fast food e alimentos industrializados, transversalidade e ensinando português e matemática com nutrição, regionalidade, higiene.
RESULTADOS
As oficinas foram ministradas nos dias 04 de fevereiro e 25 de março de 2013, com carga horária total de 08 horas. Participaram das oficinas 89 professores no primeiro dia, e 35 no segundo. Os participantes demonstraram grande interesse em relação aos assuntos abordados, questionando e expondo opiniões e experiência vividas na sala de aula.
CONCLUSÃO
Através da observação e discussões realizadas durante as oficinas, foi possível perceber que houve a sensibilização dos educadores quanto a sua importância no processo de promoção de saúde e alimentação saudável.

PS-13-269 - USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DAS ACADEMIAS DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: DAIANE BRESSAN; SAMIRA SCHWADE; DANIELA ANELLI; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA
Instituição: UNIPAR - UNIVERSIDADE PARANAENSE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos tem-se notado a busca por um corpo perfeito, aliado ao aumento do consumo de suplementos alimentares, o que gerou preocupação com relação ao uso indiscriminado dos mesmos. Pesquisas mostram que grande parte dos praticantes de musculação, utilizam suplementos sem orientação de profissional habilitado e que o uso dos mesmos ocorrem de forma excessiva, podendo acarretar em efeitos adversos à saúde. O que motiva os desportistas a consumirem é a busca pelo aumento da massa muscular com redução de gordura corporal e melhora da resistência física. Existem inúmeros suplementos dietéticos, porém há controvérsias sobre seus efeitos, riscos e benefícios.
OBJETIVOS
Este estudo tem como objetivo identificar o perfil dos praticantes de musculação que utilizam suplementos nutricionais, em academias em um município do sudoeste do Paraná.
METODOLOGIA
Após aprovação do Comitê de Ética, foi realizada a coleta de dados, onde foram convidados para compor o grupo de estudo todos os alunos de musculação, do gênero feminino e masculino; apresentando idade entre 18 e 60 anos, usuários de suplementos alimentares.
RESULTADOS
Do total de participantes, 42 (82%) eram do sexo masculino e 9 (18%) do sexo feminino, variando de 18 a 60 anos; 15 indivíduos (29,41%) praticam de um a doze meses; 14 (27,45%) praticam de um a três anos e 22 (43,13%) praticam um tempo superior a três anos. Todos os entrevistados (100%) em algum momento foram esclarecidos sobre o uso de suplementos alimentares; 22 indivíduos (43,13%) consideram o uso de suplementação necessária; 24 (54,90%) relatam que podem ter consumido em certos momentos e apenas 1 individuo (1,96%) considera a prática de suplementação desnecessária. Verificou-se que o consumo de suplementos alimentares é maior no público masculino, com destaque para o uso de suplementos à base de proteínas e aminoácidos como: Whey protein, Creatina, BCAAs, Albumina e maltodextrina. Com relação às informações contidas nos rótulos dos suplementos sobre as recomendações nutricionais, incluindo quantidades diárias do produto a ser utilizado observou-se que 45 indivíduos (88,23%) relataram seguir estas instruções e 6 indivíduos (11,76%) relataram que não seguem as recomendações do fabricante.
CONCLUSÃO
Os resultados do estudo mostram que o uso de suplementos é maior no sexo masculino e a procura por profissionais qualificados é restrita na população avaliada, demonstrando que a prática de suplementação é errônea e insegura podendo acarretar riscos à saúde dos usuários.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-270 - HÁBITOS DE HIDRATAÇÃO DE CICLISTAS DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO - PR

Autores: EDIANE PISSAIA; CRISTIANE CANEVER; THAIRINE AZZOLINI; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA
Instituição: UNIPAR
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Atividades físicas realizadas em climas quentes resultam em alto estresse térmico, aumentando os riscos de desidratação além de doenças relacionadas ao calor e desidratação.
OBJETIVOS
Este trabalho tem por objetivo avaliar os hábitos de hidratação de atletas de ciclismo do Município de Francisco Beltrão – Paraná, para identificar o nível de conhecimento sobre a hidratação e mensurar a perda hídrica durante o treinamento.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, em que foram avaliados 10 atletas amadores da modalidade de ciclismo, do sexo masculino, com faixa etária de 18 a 47 anos. Foram aferidas medidas de peso antes e após o treinamento e a ingestão de líquidos e alimentos durante os treinos, sendo as medidas aferidas em três dias distintos. Outras informações sobre o conhecimento dos atletas sobre hidratação na atividade física foram avaliadas através de questionário, contendo 17 perguntas objetivas
RESULTADOS
Os resultados evidenciaram considerável perda de peso entre os atletas, que se manteve na média dos três dias de acompanhamento em 2% , com valores mínimos de 0,8% e máximos de 3%. Observou-se que os atletas se preocupam, com a pratica de hidratação e apresentam conhecimento sobre a importância da hidratação. No entanto apresentam hábitos de hidratação insuficientes e inadequados, sendo a água a bebida preferencialmente utilizada em relação as bebidas isotônicas.
CONCLUSÃO
O estudo evidência a importância de práticas corretas de hidratação antes, durante e após os treinos, pois, mesmo pequenas perdas hídricas corporais, podem comprometer a saúde e o rendimento esportivo dos atletas.

PS-13-271 - HORTAS DOMICILIARES NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: ELIANA KEZIA QUEIROZ DE SOUZ; HÁVILA RODRIGUES BRITO; CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO; TAYNÁ OFÉLIA SUAREZ; KEMILLA SARMENTO REBELO; VIVIANE BELINI RODRIGUES; FABIO GOMES DA SILVA; CRISTIANE DO NASCIME RAMOS; GRACIETE PINHO DE SOUSA; IZIS CAMILA DE OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS-UFAM
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Na Região norte, estudos que utilizaram inquérito nutricional populacional evidenciaram que a maioria das crianças com faixa etária acima de dois anos de idade, não consomem frutas e verduras no cotidiano. Tais estudos evidenciam a pertinência de ações para o combate à insegurança alimentar e nutricional nessa região. Neste contexto, a adoção de estratégias que estimulem a produção comunitária de alimentos (hortas e agricultura familiar) são medidas cruciais para promover a inclusão social, a geração de renda e a melhoria da alimentação.
OBJETIVOS
Desenvolver ações educativas, incentivando o cultivo de hortaliças regionais em espaços domiciliares para promoção da segurança alimentar e nutricional.
METODOLOGIA
Esta ação teve a colaboração de uma equipe multidisciplinar, composta por três docentes, dois técnicos educacionais e doze acadêmicos da instituição universitária. O público alvo atendido foi composto por 47 pessoas. As atividades foram divididas em dois módulos, ministrados em quatro sábados consecutivos. No primeiro módulo foi realizada a exposição teórica das orientações sobre oleicultura, onde os acadêmicos ministraram palestras, entregaram cartilhas e realizaram dinâmicas. No segundo módulo foram realizadas oficinas de hortas domiciliares: abordagem prática onde o grupo aplicou os conhecimentos teóricos adquiridos no módulo anterior. Ao final dos encontros foram distribuídas mudas e sementes de hortaliças para incentivar a horticultura no ambiente domiciliar.
RESULTADOS
Os participantes apresentaram bastante entusiasmo durante as atividades desenvolvidas. As oficinas foram elementos que demonstraram na prática que é possível o cultivo de hortaliças no ambiente domiciliar, bem como a elaboração de receitas econômicas e saudáveis com os próprios alimentos da horta. Os participantes tiveram experiências que proporcionaram um novo olhar frente ao desenvolvimento sustentável da horticultura orgânica e alimentação saudável e segura.
CONCLUSÃO
Os projetos de hortas domésticas são iniciativas que promovem um processo interativo de aprendizado entre todos os envolvidos. Esta ação buscou incentivar os participantes a cultivar hortas em seus quintais, contribuindo para a melhoria da qualidade da alimentação e também para gerar alguma renda com a venda da produção de hortaliças excedentes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-13-272 - ANÁLISE DO COMPORTAMENTO SELETIVO DE INDIVÍDUOS COM A DESORDEM DO ESPECTRO AUTISTA

Autores: ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; LUANA BERNARDI; MARCELA KOMECHEN BRECAILO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A expressão autismo, também conhecida como desordem do espectro autista (DEA), é marcada por algumas características clínicas centrais, as quais incluem prejuízos nas interações sociais, alterações da comunicação verbal e não-verbal e padrões limitados ou estereotipados de comportamentos e interesses. Entretanto, mesmo não fazendo parte desta tríade comportamental autista, nota-se nestes indivíduos um distúrbio alimentar, que está presente em cerca de 30% a 90% dos casos. Há um consenso geral na literatura que a seletividade alimentar é a natureza predominante dos distúrbios alimentares em crianças com autismo.
OBJETIVOS
Avaliar a seletividade alimentar dos indivíduos autistas.
METODOLOGIA
Foram incluídos neste estudo os indivíduos que apresentavam diagnóstico prévio para a DEA. Após convite oral e aceitação, os pais ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Familiares de 8 indivíduos, incluindo crianças, adolescentes e adultos entre as idades de 7 a 24 anos foram entrevistados e responderam a um formulário adaptado de Ferreira sobre os hábitos alimentares de seus (as) filhos (as). Neste formulário, buscou-se avaliar a recusa dos alimentos por alguma característica (textura, temperatura, cor e cheiro). Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Estadual do Centro Oeste (Parecer 311/2011, 06 de março de 2012).
RESULTADOS
Neste estudo houve a predominância para o sexo masculino (n=5; 63,5%) do que em relação ao sexo feminino (n=3; 37,5%), sendo a média de idade de 14,0 (± 6,8) anos. No total, os autistas indicaram ser mais seletivos quanto à temperatura (n=7; 87,5%) e cheiro (n=3; 37,5%) do alimento do que pela textura (0,0%) e cor (0,0%). Sendo que, 14,2% (n=1) dos indivíduos seletivos quanto à temperatura, segundo relatos dos pais, não ingerem alimentos gelados, e 85,7% (n=6) não consomem alimentos quentes. Já com relação ao cheiro, todos que recusaram algum alimento devido esta característica organoléptica não consumiam alimentos com odor muito forte.
CONCLUSÃO
Este estudo evidenciou que indivíduos com a DEA, apresentam seletividades alimentares, sugerindo fortes implicações na saúde e direcionando pesquisadores e interessados no assunto para esforços e cuidados preventivos, para que todos os indivíduos com DEA sejam avaliados quanto aos seus problemas alimentares, e que estes problemas, uma vez identificados sejam tratados.

PS-13-273 - INFLUÊNCIA DO TEMPO DE USO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL NA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV

Autores: ERIKA G M MENEZES BARBOSA; FRANCISCO J ALBUQUERQU PAULA; FRANCISCO ASSIS PEREIRA; FERNANDO BARBOSA JÚNIOR; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: FMRP-USP E UNESP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A vitamina D desempenha um papel importante no controle de agentes patogênicos intracelulares, aumentando a imunidade mediada por células, melhorias na modulação das co-infecções e na resposta inflamatória crônica. Os indivíduos infectados pelo HIV apresentam uma prevalência elevada de deficiência e insuficiência em vitamina D. Entretanto, resultados de vários estudos mostram que algumas classes da terapia antirretroviral afetam o metabolismo da vitamina D de forma diferente.
OBJETIVOS
Investigar a influência do tempo de uso ou não dos diferentes esquemas terapêuticos da terapia antirretroviral (TARV) associada com a diminuição da 25-hidroxivitamina D.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, no qual participaram 50 homens adultos, soropositivos para HIV, com diferentes quantificações da carga viral e dos linfócitos T CD4+, em tratamento ou não com TARV. Realizou-se análise bioquímica da 25-hidroxivitamina D. Os participantes foram subdivididos segundo o uso ou não da TARV, sendo Grupo A: 10 participantes virgens de tratamento; Grupo B: com TARV > 2 anos, subdivididos em: Grupo B1: 10 participantes com uso de Inibidores de Protease (IPs) e Inibidores de Transcriptase Reversa Análogos de Nucleosídeos e Nucleotídeos (ITRNs); Grupo B2: 10 participantes com uso de ITRNs e Inibidores de Transcriptase Reversa Não-Análogos de Nucleosídeos (ITRNNs); Grupo C: com TARV < 2 anos, subdivididos em: Grupo C1: 10 participantes com IPs e ITRNs e Grupo C2: 10 participantes com ITRNs e ITRNNs.
RESULTADOS
Observou-se que os grupos com maior duração da infecção e tempo de uso da TARV (Grupo B1 e B2) demonstraram carga viral indetectável e maior contagem de células T CD4+. Houve diferença significativa entre os grupos para o tempo de duração da infecção pelo HIV ($p<0,05$). Em relação aos valores de 25 (OH) vitamina D estavam abaixo dos limites aceitáveis em todos os grupos, sendo considerados como insuficientes em vitamina D.
CONCLUSÃO
A terapia antirretroviral está associada à diminuição da 25 hidroxivitamina D, principalmente com maior tempo de tratamento antirretroviral, coincidindo com os participantes em uso dos inibidores de transcriptase reversa análogo de nucleosídeos e nucleotídeos em combinação com inibidores de transcriptase reversa não análogo de nucleosídeos.

PS-13-274 - CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL DE CRICIÚMA - SC

Autores: FABIANE MACIEL FABRIS; JANETE TRICHÊS; ANGÉLI MEZZARI BORGES; DANUSIA PETERLE FERNANDES
Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE
Ag.Financiadora: FUCRI | Nr. Processo: 0000012006297
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Este projeto visa acabar com a ociosidade das apenadas, bem como criar alternativa de retorno à sociedade e mercado de trabalho com qualificação profissional. Tem como meta realizar aulas práticas e teóricas sobre técnicas de culinária e gastronomia, com ênfase também na questão de segurança alimentar, visando incorporação de boas práticas de fabricação e higiene conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004. Buscando garantir não somente a segurança destes alimentos, como a preservação de seu valor nutricional e benefícios à saúde.
OBJETIVOS
Capacitar as reeducandas e fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho das mesmas no mercado de trabalho como cozinheiras ou auxiliares de cozinha, qualificando-as para trabalhar em Unidades de Alimentação e Nutrição Comerciais ou Institucionais.
METODOLOGIA
O projeto se realiza em uma Unidade Prisional na cidade de Criciúma – SC. Participam 10 alunas por turma no primeiro e no segundo semestre do ano, totalizando 20 alunas anuais com carga horária de 48 horas por turma. As aulas teóricas são de forma expositiva e dialogada com auxílio de recurso áudio-visual e utilização de material de apoio (apostilas). As aulas práticas são realizadas mediante fornecimento e disponibilidade de equipamentos, utensílios e ainda dos ingredientes necessários para elaboração das preparações previstas.
RESULTADOS
As reeducandas colocam em prática os conhecimentos adquiridos. São servidas em média oitocentas refeições para detentos e agentes. Dentre as ações pode-se citar a maneira adequada e o aumento da freqüência que lavam as mãos durante as atividades, o não uso de adornos e maquiagem, separação de utensílios para cada tipo de alimento (crus e cozidos). Preocupação com a higiene do local, utensílios e equipamentos; utilização de solução clorada para higienização de hortaliças, vegetais e frutas; inclusão de novas preparações no cardápio, melhor aceitabilidade das refeições servidas e menos desperdício de alimentos. Somadas, estas ações melhoram a qualidade nutricional e higiênico-sanitárias das refeições, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional.
CONCLUSÃO
Há grande expectativa das mesmas e o quanto isso mudará suas vidas. Exemplo disso são as capacidades adquiridas em realizar desde pratos sofisticados a preparações mais simples, a consciência da higiene na conservação dos alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição. Após deixarem o presídio todas são encaminhas ao SINE de seus municípios para inserção no mercado de trabalho.

PS-14-031 - RELAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE ADIPOCINAS E INSULINA MATERNA E DO NEONATO

Autores: ERICA WILLNER; VILMA BLONDET AZEREDO; TATIANE AGUIAR PEREIRA; SOLANGE AUGUSTA SÁ; VANESSA ROSSE SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Evidências sustentam a importância da nutrição da gestante no período perinatal e nos primeiros anos de vida da criança, na prevenção ou desenvolvimento de doenças. A teoria da programação metabólica se refere a alterações no padrão nutricional e hormonal durante um período crítico que influenciam o desenvolvimento do organismo.
OBJETIVOS
Avaliar a concentração da adiponectina, α-FABP4 e insulina no sangue de gestantes e no cordão umbilical e sua relação com o estado nutricional do neonato.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo analítico observacional com amostra por conveniência, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretária Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro, protocolo CAA n°: 0371.0.258.314-11. Participou do estudo gestantes adultas (n=38), no nono mês de gestação e de feto único. No momento do parto foi coletado o sangue materno e do cordão umbilical dos neonatos e, posteriormente, armazenados em freezer -800C até o momento das análises. As adipocinas: adiponectina e α-FABP4 e a insulina foram analisadas por ensaio imunoenzimático (ELISA). Para avaliação do estado nutricional do neonato foi utilizado o peso, perímetro cefálico e comprimento ao nascer.
RESULTADOS
O peso ao nascimento foi de 3.335±557,8kg, o comprimento de 50,5±2,0cm, e o perímetro cefálico 34,5±1,6 cm. A concentração da adiponectina no soro das gestantes (31,88±15,41ng/ml) foi menor (p?0,10) do que no cordão umbilical (134,5±39,61). A concentração média de insulina e α-FABP4 no soro das gestantes apresentaram-se mais elevadas (37,68±19,40ng/ml; 24,15±31,7ng/ml (p<0,0001) em relação ao cordão umbilical (19,4±16,8; 9,02±15,06,respectivamente). Foi observada associação positiva entre adiponectina materna e do cordão (r=0,58; p=0,0024); o mesmo foi observado para α-FABP4 (r=0,79; p<0,0001). A α-FABP4 e insulina materna apresentaram correlação positiva com o ganho de peso gestacional (r=038, p=0,04; r=0,46, p<0,0001, respectivamente). A insulina do cordão umbilical associou-se positivamente com o peso ao nascimento (r=052, p=0,04); enquanto a adiponectina materna apresentou correlação negativa com o comprimento ao nascer (r= -0,39, p=0,049).
CONCLUSÃO
A concentração sérica materna da α-FABP4 e insulina é maior comparada ao sangue do neonato, enquanto o inverso foi observado para a adiponectina. Este estudo sugere forte influência da α-FABP4 e insulina com o ganho de peso materno; enquanto a insulina e adiponectina influenciam o crescimento da criança.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-032 - LDL ELETRONEGATIVA EM PACIENTES COM HIV/AIDS EM USO DE TERAPIA ANTIRRETROVIRAL: EFEITO DO USO DE INIBIDOR DE PROTEASE, EXCESSO PONDERAL E PERFIL LIPÍDICO

Autores: SUELEN JORGE SOUZA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LIANIA ALVES LUZIA; ANDREA MARIANA NUNES DA C TEIXEIRA; ALINE DE ALMEIDA PETRILLI; PATRICIA DE MORAES PONTILHO; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO; PATRICIA HELEN DE CARVALH RONDÓ
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/52250-5; 2011/05446-1
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO. A elevada prevalência de dislipidemia e de outros fatores de risco para doenças cardiovasculares é significante em indivíduos com infecção pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) e síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS) em terapia antirretroviral (TARV), principalmente quando fazem uso de inibidor de protease (IP). Atualmente o excesso ponderal tornou-se uma importante alteração nutricional nesse grupo populacional predispondo-os a doenças cardiovasculares. Na tentativa de se avaliar precocemente características pró-aterogênicas, a LDL eletronegativa (LDLm) vem sendo utilizada como um biomarcador de oxidação e inflamação.
OBJETIVOS. Avaliar o efeito do IP, excesso ponderal e perfil lipídico na LDLm em pacientes com HIV/AIDS.
METODOLOGIA. Estudo transversal, realizado entre 2011-2013, com 85 pacientes com HIV/AIDS em uso de TARV, atendidos em ambulatório especializado. Foram avaliados pacientes com idade entre 28 a 59 anos, em uso de TARV por no mínimo seis meses. Dados referentes ao uso de IP foram coletados dos prontuários. As analises de perfil lipídico [lipoproteínas de baixa densidade (LDL-c) e alta densidade (HDL-c), colesterol total (CT) e triacilglicerídeo (TG)] foram realizadas de forma automatizada por método enzimático-colorimétrico. Peso e altura foram aferidos para obtenção do índice de massa corporal (IMC). Para determinação da concentração de LDLm utilizou-se protocolo de Faulin et al. (2008). A normalidade das variáveis foi determinada através do teste Kolmogorov-Smirnov e a analise inferencial envolveu os testes Spearman e Mann–Whitney, considerando $p < 0,05$.
RESULTADOS. Os pacientes eram na maioria do sexo masculino (64,7%), com média de idade de 45 (± 6,9) anos. Observou-se média de 14 (±11,8) anos de diagnóstico de HIV/AIDS, com 12 (± 12,1) anos de uso de TARV, sendo que 54,1% utilizavam IP e 30,6% apresentaram excesso ponderal (IMC≥25kg/m²). Não houve diferença significativa entre a concentração de LDLm entre os grupos em uso de IP [2,0(1,6-8,0) U/L] e sem uso de IP [5,2(1,6-14,2) U/L] (p=0,146). No entanto, o grupo com excesso ponderal apresentou maiores concentrações de LDLm [6,9 (2,5-11,8) U/L] comparado com o grupo sem excesso ponderal [2,0 (1,5-11,7) U/L] (p=0,044). A LDLm apresentou correlação positiva com CT (r=0,246; p=0,029) e LDL-c (r=0,224; p=0,049).
CONCLUSÃO. O excesso ponderal, CT e LDL-c influenciaram a concentração de LDLm plasmática de pacientes HIV/AIDS em uso de terapia antirretroviral.

PS-14-033 - NOVO MODELO EXPERIMENTAL DE SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA

Autores: FABÍOLA LACERDA PIRES SOARES; LIDIANI FIGUEIREDO SANTANA; LORRAINE APARECIDA PINTO; THAISA DA SILVA DUTRA; KARINE DE CÁSSIA FREITAS; CÂNDIDA APARECIDA LEITE KASSUYA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (UFGD/MS)
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Para o estudo da obesidade e de seus transtornos metabólicos, vários modelos experimentais têm sido propostos, sendo a maioria baseada em modificações genéticas. No entanto, o modelo que mais se assemelha a grande parte da etiologia da obesidade humana é aquele onde é ofertada ao animal a sobrecarga de carboidratos ou lipídeos. Entretanto, vários desses modelos são limitados pela ausência de transtornos que caracterizam a síndrome metabólica (SM), tais como a obesidade central e alterações no metabolismo de lipídios e glicose, além de frequentemente serem limitados pelo longo período necessário para a indução da obesidade.
OBJETIVOS
Propor um novo modelo rápido e eficaz de síndrome metabólica experimental, utilizando dieta rica em carboidratos simples, tal qual aquela encontrada na alimentação humana. Dessa forma será possível utilizar esse modelo para o estudo experimental dos efeitos de intervenções nutricionais na SM.
METODOLOGIA
Foram utilizados ratos Wistar machos divididos em grupo Controle (CT), alimentado com ração comercial (2,18 calorias/g), e Altamente Palatável (AP), alimentado com ração comercial acrescida de sacarose e leite condensado (2,78 calorias/g), por dez semanas. Ao final do experimento avaliou-se o consumo alimentar, ganho de peso e adiposidade, glicemia, triglicérides e colesterol total séricos, além do peso do fígado.
RESULTADOS
Os animais do grupo AP apresentaram ganho de peso e adiposidade visceral significativamente maiores do que o grupo CT ($p<0,0001$ e $p=0,001$, respectivamente), possivelmente uma consequência do maior consumo energético pelo grupo AP. Além disso esses animais apresentaram hiperglicemia ($p=0,001$) e hipertrigliceridemia ($p=0,03$). A avaliação do peso do fígado, maior no grupo AP ($p=0,01$), sugere que esses animais apresentam esteatose hepática. Tais achados (obesidade visceral, hiperglicemia e hipertrigliceridemia) são compatíveis com o diagnóstico de SM. Diversos estudos apontam a associação entre obesidade e distúrbios metabólicos, principalmente com o consumo de dietas hipercalóricas e hiperglicídicas, o que pode ser comprovado também em nosso estudo.
CONCLUSÃO
Nossos resultados mostram que animais alimentados com essa dieta altamente palatável constituem um eficaz modelo para o estudo experimental da SM, em acordo com a etiologia da síndrome observada em humanos, além de dispensar o uso de animais geneticamente modificados e apresentar tempo de indução e custos relativamente baixos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-034 - ATIVIDADE ANTIPROLIFERATIVA, ANTIOXIDANTE E COMPOSIÇÃO DE FLAVONOIDES DE ALIMENTOS VEGETAIS

Autores: NEUZA M.A. HASSIMOTTO; JOÃO ERNESTO DE CARVALHO; MARIA M.V. NAVES; ANA L.T.G RUIZ; ALINE MEDEIROS ALVES; FRANCO MARIA LAJOLO
Instituição: FCF-USP; CPQBA-UNICAMP,FN-UFG,NAPAN-USP,FORC-CEPID
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011-14514-0
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os compostos fenólicos da dieta influenciam diversos processos imunes e celulares associados ao desenvolvimento e progressão do câncer, atuando como antioxidantes e modulando diversas vias de sinalização celular. Entretanto, ainda não é estabelecido qual alimento ou grupo de alimentos trazem estes benefícios ou que são mais promissores em seu uso.
OBJETIVOS
Avaliar o potencial dos extratos de alimentos vegetais em relação à sua atividade antiproliferativa e antioxidante utilizando de métodos in vitro.
METODOLOGIA
Foram analisadas amostras de milho roxo, framboesa amarela, framboesa vermelha, caju do cerrado e gabiroba. Os extratos foram obtidos por extração com metanol 70% seguida de extração em fase sólida em coluna de poliamida. A quantificação de flavonoides foi realizada por CLAE/DAD e a capacidade antioxidante pelo método ORAC. Os extratos foram avaliados quanto a sua atividade antiproliferativa frente às linhagens de células tumorais MCF-7 (mama), NCI-ADR/RES (ovário), PC-3 (próstata), HT-29 (cólon) e HaCat (queratinócito humano imortalizado, não tumoral). Para a análise dos resultados, foi calculada a porcentagem de inibição do crescimento celular após coloração com o corante sulforrodamina B e os resultados expressos como Inibição de Crescimento (GI50, μg/mL).
RESULTADOS
Entre os extratos testados frente às diversas linhagens celulares, somente os extratos de framboesa amarela e gabiroba apresentaram uma inibição de crescimento, na máxima concentração. A framboesa amarela apresentou IG50 entre 28 a 30 μg/mL nas linhagens NCI-ADR/RES, PC-3 e HT-29, enquanto que a gabiroba apresentou IG50 entre 11 a 18 μg/mL nas linhagens MCF-7, NCI-ADR/RS e PC-3; consideradas como atividade fraca, segundo o critério de classificação da NCI/EUA. A framboesa amarela apresentou 2,2 mg quercetina e 123 mg ácido elágico total/100 g, enquanto que a gabiroba apresentou 23 mg de catequina/100g. As amostras ricas em antocianinas, como a framboesa vermelha (43 mg cianidina/100g) e milho roxo (282 mg cianidina, 55 mg pelargonidina e 77 mg peonidina/100 g) apresentaram os maiores valores de capacidade antioxidante (246 e 520 μmol Trolox eq/g, respectivamente), mas foram consideradas inativas quanto à atividade antiproliferativa.
CONCLUSÃO
Não se observou relação entre a atividade antiproliferativa e antioxidante dos extratos fenólicos dos alimentos vegetais analisados e as amostras contendo antocianinas não apresentaram atividade antiproliferativa.

PS-14-035 - EFEITOS DO ÓLEO DE COCO NA ADIPOSIDADE ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR SUBMETIDOS A UMA DIETA HIPERCALÓRICA

Autores: VERA LÚCIA C. GARCIA TRAMONTE; IANA BÁRBARA RAMALHO FARIA; JANDIR SIQUEIRA JR; LÍVIA B APARECI RIBEIRO SILVA; ELISA KAPPEL; NATHALIA NASPOLINI; NATHÁLIA STAHLSCHMI PETRY; ANAUÃ FRANCO ROSA; AMANDA DELLA GIUSTINA; GERSON LUIS FACCIN; SANDRA REGINA PAULON AVANCINI
Instituição: NTR/UFSC
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O óleo de coco, fonte de triglicerídeo de cadeia média (TCM), tem sido amplamente divulgado na mídia como um produto capaz de reduzir a adiposidade abdominal, sendo este tecido adiposo o mais metabolicamente ativo e relacionado com o desenvolvimento das DCNT.
OBJETIVOS
Analisar os efeitos da administração oral de óleo de coco na adiposidade abdominal, no peso corpóreo e de órgãos de ratos submetidos a uma dieta hipercalórica.
METODOLOGIA
Foram estudados 30 ratos (Rattus norvegicus), albinus, Wistar, fêmeas, recém-desmamados, distribuídos em seis grupos experimentais: grupo zero (Z), controle (C)-recebendo ração comercial, controle com óleo de coco (COC), cafeteria (Caf) e cafeteria com óleo de coco (CafOC). A dieta de cafeteria foi preparada segundo Estadella (2004). O experimento durou quatro semanas. Os grupos COC e CafOC receberam 0,1 mL de óleo de coco semanalmente, dividido em duas vezes de 0,05 mL cada, via gavagem. Os grupos C e Caf receberam água por gavagem, a fim de submetê-los ao mesmo estresse. O consumo alimentar e o peso corporal foram aferidos duas vezes por semana. Ao final do experimento, após anestesia, os animais tiveram o tecido adiposo peritoneal, o rim, o fígado e o coração retirados e pesados. A análise estatística foi realizada por ANOVA com pós-teste de Tukey, ou Kruskal-wallis, conforme a distribuição dos dados. Os resultados foram expressos como média ± DP ou mediana e intervalo interquartil, com nível de significância se $p<0,05$.
RESULTADOS
Não houve diferença ($p < 0.05$) no ganho de peso dos grupos C (75.77± 7.63), COC (79.07± 10.99), Caf (77.62± 18.31) e CafOC (90.2± 19.23). Também não houve diferença ($p < 0.05$) na variação do peso da gordura abdominal entre os grupos C (7.727± 3.22), COC (8.952± 2.32), Caf (9.226± 6.01) e CafOC (12.402± 4.35). O grupo COC apresentou maior média de consumo de ração (57.77± 14.306) em relação aos grupos C (54.61± 10.007), Caf (42.83± 12.009) e CafOC (45.42± 12.309). Não houve alterações significativas nos pesos do fígado, rim direito e coração.
CONCLUSÃO
No presente estudo não foi observado redução estatisticamente significativa na adiposidade abdominal, contrariando o que vem sendo divulgado na mídia. Além disso, o grupo COC apresentou o maior consumo de ração, contrariando também a hipótese que o óleo de coco reduziria o consumo alimentar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-036 - A INGESTÃO DE ÓLEO DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) POR RATAS REALIMENTADAS COM FRUTOSE PODE CAUSAR ALTERAÇÃO NOS TRIGLICERÍDEOS PLASMÁTICOS

Autores: VERA LÚCIA C. GARCIA TRAMONTE; GERSON LUIS FACCIN; IANA BARBARA RAMALHO FARIA; SANDRA REGINA PAULON AVANCINI; AMANDA DELLA GIUSTINA
Instituição: DEPTO. NUTRIÇÃO/UFSC
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Pesquisas efetuadas com animais e humanos mostram que os ácidos graxos ω-3 (ALA, EPA e DHA) podem reduzir os fatores de riscos para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O óleo de chia se enquadra entre as melhores fontes do ácido alfa-linolênico (ALA), porém é ainda pouco avaliado cientificamente.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do óleo de chia nas concentrações lipídicas plasmáticas de ratas realimentadas com uma dieta rica em frutose.
METODOLOGIA
Foram utilizados 18 ratos (Rattus norvegicus), albinus, Wistar, fêmeas, com peso médio de 148,6 g, distribuídos em três grupos: Controle (C), Frutose (F) e Óleo de chia (Ch). O período experimental (17 dias) constituiu-se de: sete dias de período de adaptação; sete dias de intervenção dietética; dois dias de jejum; um dia de realimentação. O grupo C recebeu dieta AIN-93G ao longo do experimento. Os demais animais receberam dieta AIN-93G modificada conforme o grupo experimental: no período de intervenção, substituiu-se o óleo de soja por óleo de chia no grupo Ch. Na realimentação, usou-se frutose como fonte glicídica nos grupos F, e Ch. O consumo hídrico foi ad libitum à todos. A ingestão alimentar e o peso corpóreo dos animais foram registrados. Ao final do estudo, os ratos foram submetidos à eutanásia por aprofundamento anestésico. O sangue foi coletado por punção cardíaca, centrifugado e as concentrações plasmáticas de colesterol e triglicerídeo foram analisados por meio de kits enzimáticos comerciais. Utilizou-se ANOVA com pós-teste de Tukey, e significância estatística de $p<0,05$. Os resultados foram expressos como média±DP.
RESULTADOS
O consumo alimentar dos ratos alimentados com dieta com óleo de chia (grupo Ch), foi maior em relação ao grupo C (15,2g±1,0; 11,9g±0,4) respectivamente; a diferença foi estatisticamente significativa. O ganho de peso dos animais foi C (17,2±3,5); Ch (17,4±7,3) e F (14,8±4,9) sem diferença estatística. As concentrações de colesterol foram C (72,8±10,9); Ch (61,2±3,4) e F (67,8±14,9), sem diferenças significativas. Já as concentrações de triglicerídeos nos grupos C (63,7±25,9); Ch (116,4±29,3) e F (84,9±38,9) apresentaram diferença significativa entre os grupos C e Ch.
CONCLUSÃO
A dieta suplementada com óleo de chia estimulou seu consumo pelos animais, porém o maior consumo não refletiu em um aumento de peso. O óleo de chia não modificou os valores de colesterol, porém os triglicerídeos tiveram um aumento significativo, conforme já observado por outros autores.

PS-14-037 - TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO CULTURAL DE UM INSTRUMENTO DE COMPREENSÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES INFANTIS

Autores: GIOVANNA SOUTINHO ARAÚJO; KARIN ELEONORA SÁVIO; AMANDA BRANQUINHO SILV; RITA DE CÁSSIA COELHO AKUTSU; RENATA ALVES MONTEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB)
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação nos primeiros anos de vida é determinante para o estabelecimento de práticas e hábitos alimentares adequados ao longo da vida e a família exerce papel fundamental na formação destes hábitos.
OBJETIVOS
Este trabalho teve o objetivo de traduzir para o português e validar o conteúdo de um instrumento de avaliação das práticas parentais que influenciam o comportamento alimentar de crianças.
METODOLOGIA
O Comprehensive Feeding Practices Questionnaire, proposto por Musher-Eizenma (2007), foi traduzido a partir da metodologia de tradução – retradução proposta por Beanton et al (2000) e Pasquali e col (2010). Este procedimento foi realizado em quatro etapas, sendo elas: tradução, reunião de consenso, tradução reversa e validação de conteúdo pela técnica de juízes, composto por três especialistas. Para verificar a concordância entre os juízes foi utilizado o Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVC), proposto por Hernández-Nieto (2002) e o coeficiente Kappa (k).
RESULTADOS
O instrumento traduzido possui 49 itens, distribuídos em doze dimensões.
Na versão original, o instrumento era composto por duas escalas tipo Likert, porém, com o objetivo de aumentar a clareza e diminuir a chance de criar itens indutivos, o instrumento final foi disposto em apenas uma escala tipo Likert de concordância, que varia de "discordo" a "concordo".
A metodologia utilizada permitiu maior consistência entre as traduções e a versão original e contribuiu para a sua adequação, identificando possíveis erros conceituais dos itens. A técnica de juízes permitiu a realização de ajustes mais precisos na escolha dos termos que melhor representassem a versão original. Além disso, os resultados mostram Coeficiente de Validade de Conteúdo total dos itens satisfatório, de forma que o Coeficiente referente ao critério Clareza de Linguagem foi igual a 0,82, Pertinência Prática, 0,87 e Referencial Teórico, 0,88. Quanto à dimensão teórica, o valor médio do coeficiente kappa foi 0,81, ou seja, quase perfeito, de acordo com a classificação de Landis e Koch (1977).
CONCLUSÃO
A tradução do instrumento apresentou confiabilidade, concordância entre a versão original, índices adequados em relação à validação do conteúdo e de conformidade das dimensões, sendo uma alternativa adequada para a compreensão das práticas alimentares de crianças no Brasil. O presente estudo pretende ser uma instância dessa nova agenda, já que são escassos os estudos de instrumentos semelhantes sobre as práticas dos pais em relação à alimentação de seus filhos.

PS-14-038 - O CÁLCIO NA ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA E MÃE ATENDIDAS PELO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MARANHÃO

Autores: GRAZIELE SILVA L RODRIGUES; LÍGIA LOPES S BAPTISTA
Instituição: UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação complementar que é oferecida a crianças a partir do 6º mês de vida deve ser nutritiva e apropriada para acompanhar o crescimento infantil, além de complementar o aleitamento materno e, posteriormente, substituí-lo (BRASIL, 2009). Esta fase é marcada pela vulnerabilidade nutricional, sendo mais preocupante em países em desenvolvimento, devido à inacessibilidade aos alimentos e aos serviços de saúde, gerando uma situação de insegurança alimentar. Assim, espera-se que os programas assistenciais, como o PBF e o ESF, possa combater a pobreza e impactar sob o estado nutricional das crianças beneficiadas, além de assegurar um estilo de vida digna e saudável da sociedade (CONSEA, 2010). Dessa forma, é extremamente importante a sistematização de avaliações, em âmbito nacional, para a identificação da efetividade das políticas públicas, pois as consequências decorrentes desse desequilíbrio nutricional comprometem a saúde dos indivíduos, acarretando transtornos que interferem no crescimento, desenvolvimento físico e intelectual, na capacidade de trabalho e, portanto no crescimento de uma nação (WHO, 2002).
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi analisar a frequência de consumo alimentar de crianças e estimar sua capacidade de atender as recomendações nutricionais com vistas à promoção do desenvolvimento infantil no estado do Maranhão.
METODOLOGIA
A partir do banco de dados estudado, foram investigadas as frequências de consumo de alimentos fontes de cálcio e proteínas de 800 crianças de 06 meses a 59 meses de idade, de ambos os sexos e suas mães, acompanhadas pela Estratégia de Saúde da Família atuante em 217 municípios do Estado do Maranhão. Foram analisados exclusivamente os alimentos fonte de proteína animal e vegetal, além do leite e derivados pelo fornecimento de cálcio.
RESULTADOS
Os resultados evidenciaram um baixo consumo diário das crianças e das mães para as carnes (média 5% e 7%) respectivamente, e leguminosas (20% e 30%) também respectivamente. Em relação ao leite, o consumo diário é predominante para as crianças (70%), quando comparado às mães (49%), já o iogurte é observado com uma frequência de 2 a 4 vezes por semana em 36% da amostra infantil.
CONCLUSÃO
Diante do quadro, verifica-se a importância do PBF estar aliado ao ESF, para assegurar à população mais vulnerável o acesso aos serviços básicos de saúde, além de se fazer necessário para a obtenção de êxito na proposta de minimização ou erradicação da insegurança alimentar e suas consequências na idade adulta (BURLANDY, 2007).

PS-14-039 - CONCEPÇÃO MATERNA SOBRE EXCESSO DE PESO INFANTIL E O ESTADO NUTRICIONAL DE SEUS FILHOS

Autores: JANAÍNA PAULA C DA SILVA; VICENTE SARUBBI JUNIOR; VIVIANE GABRIELA NASCIMENTO; CIRO JOÃO BERTOLI; CLAUDIO LEONE
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO
Ag.Financiadora: COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A prevalência da obesidade tem apresentado números cada vez mais elevados em populações mais jovens, inclusive entre as crianças de baixa idade de famílias de condição socioeconômica menos favorecida. Os determinantes deste desvio nutricional são diversos, abrangendo desde fatores genéticos até fatores ambientais. É possível que a concepção materna acerca do excesso de peso na infância seja um importante determinante exógeno que contribua para maior risco de desenvolver sobrepeso ou obesidade.
OBJETIVOS
Analisar as concepções maternas acerca do estado nutricional infantil podem ser fatores que contribuam para presença de sobrepeso ou obesidade em seus filhos menores de quatro anos de idade.
METODOLOGIA
Estudo observacional, exploratório, transversal e quali-quantitativo. Participaram mães de crianças em idade pré-escolar, matriculadas em creches públicas no ano de 2011. Foram entrevistadas mães de dois grupos: dezesseis mães de crianças com sobrepeso ou obesidade (excesso de peso) e quinze mães de crianças classificadas como eutróficos, segundo os pontos de corte para o índice de massa corporal recomendados pelo Ministério da Saúde, em 2012. Foi utilizada a técnica de Análise de Conteúdo, com o auxílio do software Classification Hiérarchique Implicative et Cohésitive, para análise de dados coletados por meio de entrevistas individuais semi-estruturadas.
RESULTADOS
Sobre o estado nutricional infantil, as mães de crianças com excesso de peso concebem que crianças magras possuem dificuldade em perceber suas necessidades alimentares e, provavelmente, estariam mal alimentadas. Para as mães de crianças eutróficas, a influência familiar e genética são os principais determinantes do estado nutricional da criança. No entanto, para ambos os grupos de mães, a figura materna é concebida como tendo um papel fundamental na formação dos hábitos alimentares dos filhos, mas as mães das crianças obesas parecem não se apropriar desta concepção quando se trata de considerar os seus filhos.
CONCLUSÃO
As concepções de mães de pré-escolares com excesso de peso quando comparadas com as de mães de crianças eutróficas, acerca do estado nutricional dos pré-escolares, são heterogêneas, e isso pode ser um fator que contribua para a determinação do peso excessivo em seus filhos. Caso estas diferenças (heterogeneidades) nas concepções sejam identificadas e confirmadas por novos estudos, com outras amostras de mães de crianças pré-escolares, quer seja por pesquisas qualitativas e/ou quantitativas, ganharão maior validade externa.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-040 - AVALIAÇÃO DOS TEORES DE MICRONUTRIENTES OFERTADOS PARA CRIANÇAS DE 4 A 6 ANOS EM CENTROS MUNICIPAIS DE ENSINO INFANTIL (CMEI)

Autores: JEAN CARLOS RODRIGUES LIMA; ALESSANDRA RIBEIRO F. NERY; MARIANA XAVIER SILVA; DEBORAH EVELYN PEREIRA
Instituição: FACULDADE UNIÃO DE GOYAZES
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O crescimento durante a idade pré-escolar e escolar é diretamente influenciado pelas alterações no apetite e ingestão alimentar. Os hábitos alimentares estabelecidos nessa fase provavelmente permanecerão pelo resto da vida. Dessa forma, a análise do valor nutricional das merendas oferecidas nas escolas representa um importante instrumento avaliador da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos. Os micronutrientes participam como cofatores de uma série de processos metabólicos vitais, sendo essenciais para o crescimento e o desenvolvimento da criança, sua deficiência vem ganhando importância como problema de saúde pública, podendo resultar em atraso no crescimento e em doenças como o raquitismo, anemias e infecções. Nos países em desenvolvimento, a alimentação habitual é insuficiente para suprir 100% dos requerimentos de minerais como ferro, zinco, cálcio e vitamina A das crianças.
OBJETIVOS
O trabalho objetivou quantificar a oferta de micronutrientes (cálcio, ferro, zinco, vitamina A, vitamina C e vitamina D) para crianças de 4 a 6 anos que frequentam os CMEIs de tempo integral e realizam suas principais refeições nesse local.
METODOLOGIA
O cardápio mensal composto de café da manhã, colação, almoço, lanche e jantar, e as fichas técnicas das preparações foram utilizados para obter-se o valor per capta de cada alimento ofertado; após obtidas as porções em gramas, realizou-se o cálculo de micronutrienetes da porção através de dados obtidos de tabelas de composição química de alimentos. Após a quantificação, foi feita a soma dos valores diários de oferta e cálculo da média de micronutrienetes oferecidos semanalmente. Obteve-se então uma média mensal de cada micronutriente, que foi usada para comparar com valores de referência de ingestão (DRI'S) correspondente a faixa etária estudada.
RESULTADOS
Observou-se que a média mensal não foi diferente das médias semanais; os teores de ferro, vitamina A e vitamina C alcançaram a EAR, devido a rica oferta de alimentos-fonte; observou-se que o cálcio não atingiu a quantidade recomendada, sendo o leite ofertado apenas uma vez ao dia; os níveis de vitamina D se mostraram insuficientes quando comparado com a recomendação.
CONCLUSÃO
Conclui-se que, embora os níveis de micronutrientes tenham sofrido variações quantitativas ao longo do mês, estas não foram suficientes para interferir no estado nutricional das crianças, devido ao curto período de tempo do estudo.

PS-14-041 - O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NÃO INTERFERIU NO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS EM ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Autores: KEILA LOPES MENDES; MÁRCIA C. P. CESÁRIO; ISABEL C. M. E. ABREU; CLEICIMAR GOMES COSTA; KAREN C. B. PAPA
Instituição: IFMG - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A adequação nutricional dos alimentos oferecidos para as crianças após o sexto mês de vida é fundamental para a prevenção de anemia, sobrepeso e baixo peso.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar se o estado nutricional das crianças que estavam em alimentação complementar e que tiveram aleitamento materno exclusivo até os seis de idade diferia daquelas que tiveram alimentação complementar introduzida precocemente.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 36 crianças entre 6 e 24 meses de idade, no período de setembro de 2011 a fevereiro de 2012, em uma cidade de Minas Gerais. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista às mães que compareciam às Unidades Básicas de Saúde do município para acompanhamento do crescimento e desenvolvimento das crianças. Para a entrevista foi utilizado o formulário de marcadores do consumo de alimentos proposto pelo SISVAN e um questionário socioeconômico. Utilizou-se para análise estatística o qui-quadrado, com auxílio do software SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
Contatou-se que das 36 crianças que compunham a amostra deste estudo, 58,3% eram do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 77,8% eram eutróficas, 13,9% possuíam excesso de peso e 8,3% estavam com baixo peso. A classe econômica que prevaleceu foi a classe baixa, com 88,9%. Grande parte das mães apresentou idade adulta (77,8%) e apenas 22,2% eram mães adolescentes. O aleitamento materno exclusivo até os seis meses foi realizado com apenas seis crianças (16,7%), sendo verificada introdução de água em 30 crianças (83,3%), introdução de chá em 28 crianças (77,8%), introdução de leite de vaca em 21 crianças (58,3%) e introdução de suco de frutas em 20 crianças (55,6%) antes dos seis meses de idade. Destaca-se que houve introdução de açúcares antes dos seis meses de idade com 17 crianças (47,2%). Observou-se que o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses não estava associado a desvios no estado nutricional (p=0,915) das crianças.
CONCLUSÃO
Embora fosse esperado que o aleitamento materno exclusivo repercutisse positivamente no estado nutricional das crianças em alimentação complementar, observou-se que não houve tal associação. Assim sendo, faz-se necessário uma investigação mais apurada deste resultado, para que se esclareça se o aleitamento exclusivo não ofereceu proteção a esse grupo de crianças ou se algum fator externo, não identificado, influenciou esse resultado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-042 - O ESTADO CIVIL INTERFERE NO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

Autores: KEILA LOPES MENDES; MÁRCIA C. P. CESÁRIO; ISABEL C. M. E. ABREU; CLEICIMAR GOMES COSTA; KAREN C. B. PAPA
Instituição: IFMG - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Existe hoje o consenso da Organização Mundial da Saúde de que a duração ideal do aleitamento materno exclusivo, ou seja, sem que seja oferecido à criança mais nenhum alimento ou bebida, é de 6 meses. E o sucesso desta prática é observado quando as crianças tem a sua amamentação mais prolongada e recebe os benefícios trazidos por ela.
OBJETIVOS
Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil do aleitamento materno em crianças entre 0 e 6 meses de idade e analisar possíveis relações desta prática com o contexto socioeconômico.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 21 crianças entre 0 e 6 meses de idade, no período de setembro de 2011 a fevereiro de 2012, em uma cidade de Minas Gerais. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista às mães que compareciam às Unidades Básicas de Saúde do município para acompanhamento do crescimento e desenvolvimento das crianças. Para a entrevista foi utilizado o formulário de marcadores do consumo de alimentos proposto pelo SISVAN e um questionário socioeconômico. Utilizou-se para análise estatística o qui-quadrado, com auxílio do software SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
Constatou-se que das 21 crianças que compunham a amostra deste estudo, 57,1% eram do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 85,7% eram eutróficas, 9,5% possuíam excesso de peso e 4,8% estavam com baixo peso. A classe econômica que prevaleceu foi a classe baixa, com 81%. Grande parte das mães apresentou idade adulta (85,7%) e apenas 14,3% eram mães adolescentes. A avaliação do estado civil revelou que 52,4% das mães eram solteiras, 42,9% eram casadas e 4,8% divorciadas. O aleitamento materno exclusivo estava sendo realizado com apenas três crianças (14,3%), sendo verificada introdução de água em 18 crianças (85,7%), introdução de chá em 14 crianças (66,7%) e introdução de leite de vaca em 15 crianças (71,4%). Foi encontrada associação estatística entre introdução de água e estado civil materno (p=0,043), ou seja, a introdução de água foi maior entre as mães solteiras quando comparadas às casadas e divorciadas.
CONCLUSÃO
O aleitamento materno exclusivo não estava sendo realizado por grande parte das mães. Observou-se que o estado civil foi uma variável que interferiu negativamente na prática de aleitamento exclusivo, uma vez que a introdução precoce de água foi maior entre as mulheres solteiras. Estratégias sobre a importância do aleitamento materno exclusivo devem estar direcionadas, principalmente, para este grupo.

PS-14-043 - CONSUMO DE CARNE NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR INFLUENCIA O ESTADO NUTRICIONAL

Autores: KEILA LOPES MENDES; MÁRCIA C. P. CESÁRIO; ISABEL C. M. E. ABREU; CLEICIMAR GOMES COSTA; KAREN C. B. PAPA
Instituição: IFMG - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Além de suprir as necessidades nutricionais, a partir dos seis meses a introdução da alimentação complementar aproxima progressivamente a criança aos hábitos alimentares de quem cuida dela e exige todo um esforço adaptativo a uma nova fase do ciclo de vida.
OBJETIVOS
Neste sentido, o objetivo do estudo foi conhecer o consumo alimentar de crianças em alimentação complementar, associando-o ao estado nutricional.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 36 crianças entre 0 e 6 meses de idade, no período de setembro de 2011 a fevereiro de 2012, em uma cidade de Minas Gerais. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista às mães que compareciam às Unidades Básicas de Saúde do município para acompanhamento do crescimento e desenvolvimento das crianças. Para a entrevista foi utilizado o formulário de marcadores do consumo de alimentos proposto pelo SISVAN e um questionário socioeconômico. Utilizou-se para análise estatística o qui-quadrado, com auxílio do software SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
Constatou-se que das 36 crianças que compunham a amostra, 58,3% eram do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 77,8% eram eutróficas, 13,9% possuíam excesso de peso e 8,3% estavam com baixo peso. A classe econômica prevalente foi a classe baixa, com 88,9%. Grande parte das mães apresentou idade adulta (77,8%) e apenas 22,2% eram mães adolescentes. O aleitamento materno exclusivo até os seis meses foi realizado em seis crianças (16,7%), sendo verificada introdução de água em 30 crianças (83,3%), introdução de chá em 28 crianças (77,8%), introdução de leite de vaca em 21 crianças (58,3%) e introdução de suco de frutas em 20 crianças (55,6%) antes dos seis meses de idade. O consumo de carne, em média três vezes por semana, foi verificado em 88,9% das crianças e o consumo de mingau com leite e farinha em 69,4% das crianças. Identificou-se associação estatística entre o consumo de carne e estado nutricional (p=0,003), ou seja, a maioria das crianças eutróficas e em sobrepeso consome carne.
CONCLUSÃO
O consumo de carne três vezes por semana mostrou-se importante para a manutenção do estado nutricional eutrófico das crianças, e nos casos de sobrepeso faz-se necessária uma avaliação criteriosa, pois o sobrepeso pode ter sido ocasionado por outros fatores alheios ao consumo de carne. Portanto, a alimentação complementar deve ser bem orientada para que esse alimento faça parte de forma frequente da mesma.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-044 - PERCEPÇÃO MATERNA DO PESO DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS

Autores: LARA LIVIA SANTOS SILVA; THAIS P. D. A. FREITAS; GABRIELA SILVA TELES; IDA HELENA C. F. MENEZES; MARIA ROSARIO GONDIM PEIXOTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A percepção adequada da mãe em relação ao estado nutricional do filho é indispensável na prevenção e tratamento de doenças. A percepção inadequada pode trazer resultados imediatos e futuros desfavoráveis à saúde da criança.
OBJETIVOS
Avaliar a associação e concordância entre percepção materna do peso de seus filhos com o estado nutricional da criança.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de base populacional, domiciliar, com 306 crianças menores de dois anos. A percepção materna sobre o peso do filho foi obtida utilizando-se a pergunta: "Atualmente, o que a senhora (mãe) acha do peso do seu filho?", sendo as respostas classificadas em adequado, excessivo ou baixo. Para a avaliação do estado nutricional da criança foram coletadas medidas de peso e altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal por idade. Para a classificação utilizou-se os pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2006). Foi calculada a porcentagem, para as variáveis categóricas e as diferenças entre as variáveis foram analisadas por meio do teste exato de Fischer a um nível de significância de 5%. Para a análise de concordância foi utilizado o teste kappa.
RESULTADOS
A média de idade das crianças foi 11,7 (±6,7) meses. Observou-se homogeneidade entre os sexos. Em relação ao estado nutricional, 3,9% estavam magras, 64,4% eutróficas e 31,7% com excesso de peso. Apesar de 54,6% das mães identificarem corretamente o peso de seus filhos, 5,9% superestimaram e 39,5% subestimaram o peso das crianças. As mães identificaram corretamente 16,7% das crianças magras, 74,6% das eutróficas e 18,6% das com excesso de peso ($p<0,05$). Entre as crianças eutróficas, 21,3% foram classificadas pelas mães como sendo magras e entre as crianças com excesso de peso, 73,2% foram identificadas como eutróficas e 8,3% magras ($p<0,05$). A concordância entre a opinião materna sobre o peso da criança e o real estado nutricional da criança foi de 0,07 ($p=0,03$). Não houve diferença estatística na percepção materna e estado nutricional das crianças em relação ao sexo e idade das crianças.
CONCLUSÃO
Existe uma distorção na percepção materna do peso de crianças menores de dois anos. Sugere-se mais atenção no atendimento a estas mães a fim de orientá-las na identificação correta do estado nutricional de seus filhos evitando assim o ganho de peso excessivo nesta idade que pode ocasionar prejuízos na saúde da criança.

PS-14-045 - ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA: ANÁLISE DA INTRODUÇÃO DOS ALIMENTOS NA INFÂNCIA

Autores: VANESSA SANTOS ORTEGA ; JESSICA PAULA FRANCISCO; LUCIEVELYN MARRONE ; LAUDICÉIA SOARES URBANO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA - UNIFIL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno é a maneira mais eficiente de atender os aspectos nutricionais e imunológicos, bem como o desenvolvimento de uma criança no seu primeiro ano de vida . A Organização Mundial da Saúde, recomenda o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida. Após essa idade, os alimentos complementares devem ser introduzidos à alimentação infantil, mantendo o aleitamento materno até os 2 anos de idade ou mais. Porém, considera-se que a prática do aleitamento materno sofre influências positivas ou negativas e que o período de introdução da alimentação complementar é uma etapa crítica e pode conduzir à má nutrição.
OBJETIVOS
Comparar a qualidade da alimentação ofertada às crianças no período de 0 a 1 ano de vida em um berçário público e outro privado no município de Londrina/PR.
METODOLOGIA
Estudo transversal quantitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição a qual pertencem as pesquisadoras. O responsável legal pelas crianças tomou ciência através da assinatura de TCLE. A coleta de dados foi realizada em ambos os berçários em setembro de 2012, onde as mães e os funcionários envolvidos foram abordados no fim do expediente de cada berçário, para que pudessem responder os questionários adaptados de Colucci, Philippi e Slater (2004). Para a tabulação dos dados foi utilizado o programa SPSS, versão 20.0, com nível de significância a 95%.
RESULTADOS
Foi avaliada a alimentação de 21 crianças, sendo 6 da instituição privada e 15 da instituição pública. Em ambos, os berçários não é ofertado o aleitamento materno exclusivo para as crianças menores de seis meses, pois as mães não armazenam o leite e também não vão ao berçário amamentar, com isso são ofertados alimentos diversos com alteração apenas na consistência. Todos os alimentos questionados foram introduzidos na alimentação infantil por alguns pais antes da criança completar um ano de vida, sendo que os únicos alimentos que apresentaram idade média de introdução maior ou igual a seis meses foram o achocolatado em pó, o pão, o arroz e feijão e as carnes. Houve significância estatística na relação entre introdução dos alimentos complementares com características maternas como renda familiar, faixa etária e nível de escolaridade.
CONCLUSÃO
O desconhecimento do valor do aleitamento materno exclusivo, tem como consequência a introdução precoce da alimentação complementar, tornando-se então necessária uma divulgação maior do conhecimento sobre esse assunto para que a criança, tenha uma alimentação adequada e saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-046 - ALIMENTAÇÃO OFERTADA AOS PRÉ-ESCOLARES FREQUENTADORES DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Autores: LEILIANE RODRIGUES BATISTA; SUSY ERIKA LIMA BARROS; IANAMARA SEABRA BORGES; KAMILLA NOGUEIRA CAVALCANTE; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) além de seu tradicional processo de ensino-aprendizagem podem ser considerados como um espaço ideal para o desenvolvimento de ações de educação nutricional, por meio da oferta de uma alimentação escolar preparada de modo seguro e capaz de atender as necessidades da população infantil. Neste sentido, esta pesquisa teve como perspectiva trazer uma contribuição para gestores e profissionais que assistem a esse contingente da população.
OBJETIVOS
Analisar a alimentação ofertada às crianças assistidas em CMEIs.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo, analítico e transversal realizado com 114 crianças entre 2 a 5 anos, de ambos os sexos, assistidas em três Centros atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo trinta e oito de cada. A avaliação da alimentação ofertada pelo programa foi realizada por meio de análises dos cardápios de uma semana, sendo esta norteada pelo registro alimentar a partir da pesagem direta dos alimentos em triplicata para obter-se o peso médio e o desvio padrão, além do percentual de adequação de energia e de cada nutriente (carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas A e C, cálcio e ferro). Verificou-se, ainda, se o valor energético ofertado atendia às recomendações do PNAE, considerando a oferta para os dois grupos etários: crianças de 1-3 e de 4-5 anos.
RESULTADOS
Perceberam-se coberturas inadequadas para os dois estágios etários das unidades de permanência parcial, cuja proposta consiste em cobrir uma cota de 20% das necessidades calóricas diárias. Quanto à unidade que acolhe integralmente, no grupo etário de 4 a 5 anos, houve o cumprimento dos 70% das necessidades diárias conforme previsão da legislação. Em relação aos nutrientes, também, houve inadequações, considerando que os menores recebiam valores elevados e os maiores valores inferiores ao recomendado.
CONCLUSÃO
É necessário um maior acompanhamento e monitoramento dos gestores centrais e municipais da educação em relação às ações programáticas da alimentação escolar implementadas nestes locais.

PS-14-047 - ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS E MÃES ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MARANHÃO: CÁLCIO E PROTEÍNAS

Autores: LIGIA L SIMÕES BAPTISTA; GRAZIELE L SILVA RODRIGUES; SOPHIA CORNBLUTH SZARFAC; MARIA TEREZA B FROTA
Instituição: UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação complementar que é oferecida às crianças após o desmame deve ser nutritiva e apropriada para acompanhar os primeiros anos de vida, que são notadamente os anos mais críticos, pois são diretamente influenciados pela alta velocidade de crescimento e de maturação. Como as práticas alimentares são influenciadas pelo ambiente familiar, renda, mídia e por informações fornecidas pelos profissionais de saúde é fundamental o acompanhamento de famílias em vulnerabilidade social e nutricional para que as mesmas obtenham uma alimentação com a qualidade e a quantidade e, consequentemente, seu consumo adequado repercuta ao longo da vida.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi analisar a frequência de consumo de alimentos fontes de cálcio e proteínas de crianças e respectivas mães, atendidas na ESF do estado do Maranhão, visando avaliar a adequação de consumo desses nutrientes.
METODOLOGIA
A partir de um banco de dados levantado em inquéritos dietéticos de frequência de consumo, obtidos de uma população representativa das famílias atendidas na ESF, selecionou-se os alimentos de origem animal (carnes, laticínios e ovos) e vegetal (leguminosas). A amostra foi constituída por 800 crianças de 6 a 59 meses e 800 mulheres (mães) em idade reprodutiva.
RESULTADOS
Os resultados evidenciaram uma FCA diária importante para os laticínios, sendo que o leite obteve maior destaque, com 54% das crianças e 20% das mães realizando o consumo duas vezes ao dia. Em relação às carnes bovinas, aves e peixes a FCA diária foi expressiva tanto para as crianças, em torno de 52%, quanto para as mães (64%), conferindo a presença da fonte protéica de origem animal. Em relação à proteína de origem vegetal, o feijão é a leguminosa mais consumida por 46% das crianças e 53% das mães em uma FCA de duas a quatro vezes por semana.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o acompanhamento das famílias pela ESF e o acesso a outros programas de minimização da vulnerabilidade social são essências no favorecimento do crescimento e desenvolvimento dessas crianças e manutenção da saúde das respectivas mães, garantindo assim, os cuidados maternos e a prevenção de doenças futuras.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-048 - INTERAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A, ANEMIA, DEFICIÊNCIA DE FERRO E NÍVEIS DE FERRITINA EM CRIANÇAS DE SEIS A 24 MESES DE CRECHES MUNICIPAIS

Autores: LINA MC LOBO; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR; MARIA C.C.M. HADLER
Instituição: FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFG
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A deficiência de vitamina A e anemia podem ocorrer juntas na mesma população. Porém, a interação entre a deficiência de vitamina A, anemia, deficiência de ferro e níveis de ferritina em crianças ainda é pouco conhecida.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre anemia, deficiência de ferro, níveis de ferritina e anemia ferropriva com a deficiência de vitamina A em crianças de seis a 24 meses.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado nos anos de 2005 e 2006, em 25 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) com 193 crianças, de ambos os sexos. Coletou-se sangue venoso em jejum para análise do hemograma, retinol sérico, proteína C reativa e ferritina. Crianças com hemoglobina <11g/dL foram consideradas anêmicas e com PCR < 0,5 mg/dL foram considerados como livres de inflamação. A deficiência de ferro foi caracterizada por níveis de ferritina <30 ng/mL ou <12 ng/mL ao se incluir crianças com e sem processo inflamatório, respectivamente. As crianças com hemoglobina ≥ 11 g/dL, ferritina <12 ng/mL e PCR < 0,5 mg/dL foram consideradas como deficientes em ferro sem anemia. Para classificação da anemia ferropriva foram consideradas aquelas com anemia e ferritina <12 ng/mL e PCR < 0,5 mg/dL. Crianças com retinol sérico < 0,7 µmol/L foram consideradas com deficientes em vitamina A. O retinol foi avaliado por cromatografia líquida de alta performance (HPLC). Realizou-se o validate no Epi-Info 6.04d e análises estatísticas no Stata/SE 12.0. Utilizou-se o teste de qui-quadrado de Pearson e nível de significância de 5%.
RESULTADOS
O nível médio de retinol sérico foi de 1,00 ± 0,38 µmol/L. A prevalência de deficiência de vitamina A foi de 21,8% (n = 42), de anemia foi de 55,9% (n=108) e 87,8% eram deficientes em ferro (n=159). A anemia ferropriva esteve presente em 69,2% das anêmicas. Nas não anêmicas que apresentaram deficiência de ferro e naquelas com anemia ferropriva houve menor prevalência de deficiência de vitamina A (p=0,005 e 0,044, respectivamente). A anemia e os níveis de ferritina não apresentaram associação com a deficiência de vitamina A (p=0,380 e 0,886, respectivamente). Não se observou associação entre a anemia e deficiência de vitamina A.
CONCLUSÃO
A deficiência de vitamina A nas crianças de CMEIs é considerada um problema de saúde pública grave. Não houve associação entre anemia e deficiência de vitamina A. Porém, a deficiência de ferro sem anemia e a anemia ferropriva foram associadas à menor prevalência de deficiência de vitamina A.

PS-14-049 - CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS MATERNAS E CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA CIDADE DE DIADEMA, SÃO PAULO

Autores: LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; ANITA SACHS; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; AILIM YUKARI KURATA; INGRID ERBERT; CLAUDIA R LISBOA NOVAES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A fase pré-escolar compreende um período de formação dos hábitos alimentares com repercussão na vida adulta. É uma fase de instabilidade no apetite e o consumo alimentar é influenciado pelo ambiente familiar e social, repercutindo nas escolhas alimentares e estado nutricional.
OBJETIVOS
Analisar a relação entre características sócio-demográficas maternas e consumo alimentar de pré-escolares atendidos na cidade de Diadema, São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado de março a junho de 2012. Utilizaram-se dados sócio-demográficos e de consumo alimentar presentes no Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar para indivíduos menores de 5 anos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, aplicado em crianças de 24 a 59 meses em 6 Unidades Básicas de Saúde. Para caracterização do consumo alimentar utilizou-se como parâmetro as recomendações dos "10 passos para a alimentação saudável de crianças de 2 a 10 anos", que orienta sobre a qualidade e freqüência dos alimentos. Realizou-se teste qui-quadrado com nível de significância α igual a 5%.
RESULTADOS
Das 475 crianças avaliadas, 52% eram meninos, com idade média de 41,9 meses (10,7). As mães tinham em média 30,3 anos de idade (7,2) e a maioria (56,7%) tinha o ensino médio incompleto. A maioria das crianças apresentou frequência de consumo adequado de verduras e legumes (63,8%), suco de frutas (50,6%) e frutas (75,3%), carnes (85,4%) e feijão (83,7%). Verificou-se relação entre as mães que viviam com companheiro e a frequência de consumo adequado de feijão (p=0,022) e menor frequência de consumo de salgadinhos (p=0,023). Quanto ao consumo dos alimentos considerados de risco (biscoito e bolacha recheada, refrigerantes e salgadinhos), a maioria consumiu até duas vezes por semana, no entanto, aquelas com maior consumo de salgadinhos, tinham mães mais jovens (p= 0,04). O consumo de leite e bebidas adoçadas foi inadequado, 62,3% e 80,3%, respectivamente. 53,1% relataram realizar as refeições assistindo TV. Não se observou relação entre escolaridade materna e consumo dos alimentos pelas crianças, no entanto, observou-se que as mães com maior escolaridade eram mais jovens (p=0,006).
CONCLUSÃO
O consumo alimentar dos pré-escolares se mostrou adequado em relação aos grupos de alimentos com exceção do leite e bebidas adoçadas. Programas de educação alimentar devem ser instituídos para os responsáveis pela alimentação das crianças, principalmente para mães mais jovens, que tendem a oferecer alimentos considerados de risco para a saúde da criança.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-050 - CARACTERÍSTICAS DA INTRODUÇÃO PRECOCE DE ALIMENTOS COMPLEMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES

Autores: LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; ANITA SACHS; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; MARIA BERNARDA CAVALCANTI CORDEIRO; ANA CAROLINA MARQUES GOMES; CLAUDIA MORI; JAQUELINE SOUSA SILVA; JULIANA ALMEIDA SANTOS; LETICIA ALMEIDA ANDRADE; RITA DE CASSIA C ALMEIDA AKUTSU; ANA CRISTINA F VILHENA ABRÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno até 24 meses ou mais, sendo exclusivo até 6 meses de vida. Além de atender às necessidades nutricionais do lactente, promove proteção imunológica, contribui com o ganho de peso adequado e estimula o vínculo entre mãe e filho. A partir do sexto mês, devem ser introduzidos alimentos variados, de forma gradual. A introdução precoce de alimentos é desvantajosa, pois influencia na redução das mamadas, interfere na absorção de nutrientes, aumenta o risco de infecções gastrointestinais e alergias alimentares, além de relacionar-se à maior ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta. O aleitamento materno e a introdução dos alimentos são influenciados pelo contexto social, econômico e cultural. Características da mãe, como escolaridade, idade e trabalho fora do lar podem ser aspectos determinantes nos cuidados à criança.
OBJETIVOS. Descrever as características da introdução precoce de alimentação complementar em crianças menores de 6 meses de idade.
METODOLOGIA. Trata-se de um estudo transversal, descritivo, a partir de dados secundários, tais como sócio-demográficos da mãe e de consumo alimentar de crianças menores de 6 meses atendidas em um ambulatório de nutrição infantil de uma universidade pública de São Paulo, nos anos de 2011 e 2012. Este ambulatório, tem por objetivo incentivar o aleitamento materno e orientar a introdução adequada da alimentação complementar.
RESULTADOS. No período analisado, foram atendidas 251 crianças. Destas, 73,7% receberam alimentação complementar antes dos 6 meses, sendo a maioria meninos (50,3%). A mediana do aleitamento materno exclusivo foi de 4 meses. Antes dos 6 meses, 86,5% haviam ingerido água, 60,5%, fruta e suco de fruta, 37,3%, hortaliças, 29,7%, açúcar e 20,0%, os demais alimentos. A média de idade materna foi de 30,6 anos (dp=7,6). Em relação à escolaridade, o ensino médio completo foi o mais frequente (52,2%) e 82,5% das mães trabalhavam fora do lar. Com relação ao estado civil, 78,4% eram casadas ou residiam com o parceiro. A média do número de filhos foi de 1,7 (dp=1,1).
CONCLUSÃO. A amamentação exclusiva em crianças antes dos 6 meses foi interrompida pela introdução precoce de água, fruta/suco de fruta, seguido por hortaliças e açúcar, o que se constitui em um grande prejuízo para a saúde destes lactentes. Contudo são necessários mais estudos para investigar as possíveis relações entre variáveis maternas e oferta de alimentação complementar precoce.

PS-14-051 - INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS E EXCESSO DE PESO EM PRÉ-ESCOLARES DE UMA COMUNIDADE VULNERÁVEL DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Autores: MARIA BEATRIZ TRINDADE CASTRO; DÉBORA SOUZA GIGANTE; LUCIANA OLIVEIRA SILVA; BRUNO CARDOSO NASCIMENTO; PATRICIA CARVALHO PADILHA
Instituição: UFRJ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A alimentação complementar adequada em paralelo ao aleitamento materno é de suma importância para o crescimento e desenvolvimento da criança, e para sua saúde na vida adulta.
OBJETIVOS
Descrever a introdução dos alimentos e testar a sua associação com o excesso de peso entre pré-escolares de uma creche de uma comunidade vulnerável do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Estudo transversal com informações sobre 132 crianças entre 2 e 5 anos matriculadas em uma creche comunitária. Os responsáveis preencheram um questionário sobre aleitamento materno e introdução dos alimentos no primeiro ano de vida. A classificação do excesso de peso (percentil > 97) baseou-se no índice de massa corporal (IMC) para idade proposto pela Organização Mundial de Saúde. Empregou-se o teste t-Student e o teste qui-quadrado para avaliar a distribuição das variáveis antropométricas e sócio-demográficas segundo o estado nutricional dos pré-escolares. Utilizou-se a regressão linear múltipla para testar os efeitos do aleitamento materno exclusivo, da alimentação complementar e de um escore da introdução de alimentos sobre o IMC para idade. Os modelos foram ajustados para idade e sexo do pré-escolar e idade materna.
RESULTADOS
A média de idade das crianças foi de 3,3 (± 0,91) anos e 36 (28,6%) pré-escolares apresentaram excesso de peso, mas não houve diferença significativa entre os sexos (p=0,195). O aleitamento materno exclusivo (p =0,028) foi associado ao excesso de peso. Verificou-se uma associação positiva do IMC para idade com o consumo de mingau (β= 0,0080; IC95%= 0003-0,015; p = 0,043) e negativa (β= -0,001; IC95% = -0,002 – - 0003; p = 0,016) com o escore de alimentação complementar.
CONCLUSÃO
A introdução precoce de alimentos pode contribuir para o risco de excesso de peso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-052 - A RELAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E DE HORTALIÇAS COM O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ESCOLAS PARTICULARES

Autores: NATÁLIA GUIMARÃES GUEDES; MARGARETH L. GALVÃO SARON
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA - RJ.
Ag.Financiadora: SANTANDER
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A população brasileira tem incorporado hábitos alimentares típicos dos países desenvolvidos, isto é, tem consumido maior quantidade de alimentos industrializados em detrimento ao baixo consumo de frutas e de hortaliças.
OBJETIVOS
O estudo teve como objetivo verificar o consumo de frutas e de hortaliças relacionando com o estado nutricional de crianças de escolas particulares. Foi realizado um estudo transversal e controlado, com 74 crianças, com faixa etária de 1 a 6 anos, em escolas particulares de Itatiaia-RJ.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados através de questionário aplicado aos pais ou responsáveis. Avaliou-se o consumo alimentar de frutas e de hortaliças. Foi avaliado o estado nutricional pelos indicadores antropométricos: peso/altura, peso/idade, altura/idade e Índice de Massa Corporal - IMC/idade. As variáveis do estado nutricional foi calculada como escore Z por meio do programa WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) Anthro (versão 3.3.2, 2011) para crianças até 4 anos e 11 meses de idade e WHO Anthro Plus (versão 1.0.4, 2007) para crianças a partir de 5 anos de idade. A classificação do estado nutricional foi feita de acordo com o recomendado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda, R.J.
RESULTADOS
Os resultados desta pesquisa mostraram que a idade média das crianças foi de 56,62 ± 13,99 meses e a predominância da renda foi de 3 a 5 salários mínimos, correspondente a 73%. A maioria das crianças apresentou baixo consumo alimentar de frutas e hortaliças e presença de eutrofia.
CONCLUSÃO
Pode concluir que, o consumo de frutas e de hortaliças foi baixo e houve prevalência da adequação nutricional. Porém, a inadequação nutricional, principalmente o excesso de peso, esteve presente entre as crianças.

PS-14-053 - DE QUANTO EM QUANTO TEMPO AS CRIANÇAS COMEM EM CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE PERÍODO INTEGAL?

Autores: PRISCILA MAXIMINO; ADRIANA MARTINS LIMA; MAURO FISBERG
Instituição: NUTROCIENCIA ASSESSORIA EM NUTROLOGIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O planejamento da alimentação infantil envolve diversos aspectos do crescimento e desenvolvimento devido a enorme importância dos nutrientes nos processos metabólico-enzimáticos nesta fase de vida. O fracionamento alimentar inadequado tem sido associado a alterações nutricionais que podem comprometer a saúde e o crescimento das crianças tanto para as doenças de escassez como excessos.
OBJETIVOS
Diante deste cenário sobre o fracionamento das refeições o objetivo do presente trabalho é avaliar a aplicação do cardápio elaborado pela rede municipal para as crianças institucionalizadas em período integral quanto ao número de refeições e seu respectivo tempo de duração.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo observacional no qual foi selecionado aleatoriamente 36 instituições (centro de educação infantil - CEI) e categorizadas por faixas etárias: 1): 6 a 11 meses; 2) 12 a 35 meses e 3) 36 a 59 meses. Foi registrado o tempo de início e o término de cada refeição oferecida para cada faixa etária. As variáveis numéricas foram descritas em média e desvio padrão
RESULTADOS
Os resultados mostraram similaridade, sem diferenças significativas entre o horário inicial de cada refeição das crianças de menor idade quando comparado com aquelas de idade entre 12 e 47 meses e 48 e 72 meses. Observou-se o intervalo de tempo entre o café da manhã e o lanche da manhã, de 46+ 1 minutos; 44 +2 minutos até o início do almoço; 1h e45 + 1,2 minutos até o início do lanche da tarde. O maior intervalo de tempo entre as refeições ocorreu entre lanche da tarde e jantar sendo de 1h58 + 2 minutos para crianças de 12 a 47 messes
CONCLUSÃO
Sabe-se que as dificuldades alimentares podem ter origem multifatorial, porém, a maior ocorrência ao longo da infância tem sido associadas aos hábitos e comportamentos alimentares inadequados. É indiscutível a importância do planejamento do cardápio para faixa etária pediátrica, porém um trabalho com metodologia simples pode revelar que a avaliação periódica dos programas de merenda escolar deve abranger não somente o conteúdo nutricional mas também a aplicação destas refeições e seus fracionamentos na rotina da população alvo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-054 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO CONTEXTO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA

Autores: ROBERTA LAMONATTO TAGLI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; SILVIA PINTO; KARINE LAZAROTTO
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno exclusivo é recomendado pelo Ministério da Saúde até o sexto mês de vida da criança, sendo, após, complementado por alimentos. A introdução precoce da alimentação complementar pode repercutir direta e desfavoravelmente na formação do hábito alimentar infantil. A introdução inadequada de alimentos tem sido apontada como um dos principais determinantes da alta morbimortalidade no primeiro ano de vida. O baixo consumo de frutas e hortaliças (marcadores de alimentação saudável) e o aumento do consumo de açúcar, refrigerantes, chocolates e balas (marcadores de alimentação não saudável) estão associados ao aumento da obesidade infantil.
OBJETIVOS
Identificar práticas alimentares de crianças menores de dois anos atendidas pelas equipes da Estratégia da Saúde da Família em um município do oeste de Santa Catarina.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo do qual participaram 61 crianças entre seis e 24 meses completos atendidas por equipes da Estratégia da Saúde da Família. Foi aplicado às mães o formulário de marcadores de consumo alimentar infantil do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os resultados foram confrontados com as recomendações do Guia Alimentar para crianças menores de dois anos.
RESULTADOS
Entre os achados deste estudo, destaca-se que: 59% (n=36) das crianças receberam aleitamento exclusivo por menos de cinco meses; o consumo de leite animal no dia anterior à coleta de dados foi referido para 93,4% (n=57) das crianças, o de frutas para 93,4% (n=57) delas e o de hortaliças para 88,5% (n=54); líquidos açucarados foram consumidos por 34,4% (n=21) das crianças antes dos seis meses de idade; no último mês, 42,6% (n=26) delas consumiu refrigerante e 52,5% (n=32) algum tipo de suco industrializado.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o aleitamento materno exclusivo não atendeu às recomendações para relevante parcela da população deste estudo, com precoce introdução de alimentação complementar. Além disso, embora a prevalência de consumo de marcadores de alimentação saudável tenha sido elevada, o consumo de leite animal e a frequência de marcadores de alimentação não saudável são significativos. Este cenário reforça a pertinência de que sejam incorporadas, no âmbito das equipes da Estratégia da Saúde da Família, ações planejadas que fortaleçam as mães para um cuidado alimentar promotor de saúde, destacando-se a importância, para isso, da presença do nutricionista nestas equipes.

PS-14-055 - ESTADO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE MARCADORES ALIMENTARES ENTRE ESCOLARES DE SEIS A DEZ ANOS EM UM MUNICÍPIO DO OESTE CATARINENSE

Autores: ROBERTA LAMONATTO TAGLI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; KASSIELI SZCZEPANIK; FRANCIELI BUGALHO
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O grupo etário infantil vem apresentando índices crescentes de obesidade, decorrentes da inatividade física e de hábitos alimentares desfavoráveis, como consumo elevado de alimentos com altas concentrações energéticas e baixa frequência de consumo daqueles com adequada densidade nutricional. No Brasil, este público vem sendo foco, principalmente no ambiente escolar, de ações que visam à promoção da alimentação saudável.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a frequência de consumo de guloseimas e de alimentos marcadores de alimentação saudável entre escolares com seis a dez anos em um município do Oeste de Santa Catarina.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo constituído de levantamento de variáveis antropométricas (peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal) e dietéticas (segundo o formulário de marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional). A população de estudo foi formada por 105 escolares com idade de seis a 10 anos completos. Os pontos de corte para avaliação nutricional foram os recomendados pela Organização Mundial da Saúde, e para a frequência alimentar adotou-se o referencial do Guia Alimentar brasileiro.
RESULTADOS
A média de idade da população de estudo foi de 8,81 anos, sendo 54,80% (n=57) do sexo masculino e 45,19% (n=47) do sexo feminino. Com relação ao estado nutricional, 36,84% (n=21) dos meninos e 31,92% (n=15) das meninas apresentou excesso de peso, não sendo observada diferença segundo o sexo pelo teste t de student (p>0,78). Quanto à frequência alimentar, 15,24% (n=16) da população de estudo referiu consumo diário de guloseimas (referente à semana anterior à coleta de dados), 25,71 % (n=27) consumo diário de frutas e hortaliças, e 19,05 % (n=20) consumo diário de alimentos de ambos os grupos. Entre os que não consumiram diariamente, no período de referência, alimentos de algum dos grupos avaliados: 9,52% (n=10) não consumiu frutas e hortaliças, 8,57% (n=9) não consumiu guloseimas e 14,59% (n=15) não consumiu alimentos de nenhum destes grupos.
CONCLUSÃO
Este estudo reafirma a elevada prevalência de excesso de peso entre escolares, em paralelo à baixa frequência de consumo de frutas e hortaliças e à inadequada frequência de consumo de guloseimas, o que reforça a necessidade de que sejam construídas novas formas de pensar e fazer educação alimentar e nutricional, que constituam fatores de enfrentamento dos determinantes e dos efeitos de uma alimentação inadequada, em médio e longo prazos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-056 - OBESIDADE INFANTIL RELACIONADO AO TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM MENORES DE DOIS ANOS DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL

Autores: ROSANE BESEN ZANON; SIMONE BARBOSA MODENEZ; ELIANE CLARA FONSECA CARDOZO; RITA DE CÁSSIA DORACIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A obesidade infantil vem aumentando nas últimas décadas sendo mais prevalentes em crianças que não receberam leite materno por tempo adequado. O aleitamento materno exclusivo pode reduzir o risco de obesidade infantil, pois o efeito protetor do leite materno engloba desde a sua composição nutricional, até a influência de fatores ambientais e comportamentais. O aumento de obesidade em lactentes é resultado de um desmame incorreto, decorrente de erros alimentares no primeiro ano de vida, principalmente os que abandonam o aleitamento materno e o substituem por alimentação com excesso de carboidratos em quantidades superiores a necessidade para o seu crescimento.
OBJETIVOS
Relacionar a prevalência de obesidade infantil ao tempo de aleitamento materno adequado.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo quantitativo e descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, realizado nos Centros de Educação Infantil Municipal. A coleta de dados foi por meio de entrevista com os responsáveis utilizando um questionário adaptado do Ministério da Saúde contendo perguntas sobre os alimentos oferecidos para a criança nos primeiros dias de vida em casa, até quando foi realizado o aleitamento materno de forma exclusiva e como ocorreu a introdução de novos alimentos.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 96 crianças menores de dois anos sendo que 5,2% (n=5) das crianças eram obesas e receberam aleitamento materno por tempo inferior a quatro meses e 35,36% (n=34) das crianças eutróficas receberam leite materno no período do 4º ao 6º mês. O alimento oferecido mais precocemente, ou seja, antes do sexto mês foi à fruta ou o suco da fruta (64,58 %) e já depois do sexto mês na qual a fruta deveria ser a primeira a ser oferecida foi ofertada apenas por 42,10 %, ou seja, foi oferecida como quinto alimento. Já a papa salgada que deveria ser oferecida após o sexto mês 43,75% crianças (n=42) receberam antes deste período o que evidencia o desmame precoce destas crianças.
CONCLUSÃO
Constatou-se que, quanto maior o tempo de amamentação mais adequado foi o estado nutricional.

PS-14-057 - PRÁTICAS ALIMENTARES EM MENORES DE CINCO ANOS EM UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Autores: VANESSA SÁ LEAL; PAOLA OLIVEIRA SILVA; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; MACELLY DE MORAES PINHEIRO; ADRIANA GUIMARÃES NEGROMONTE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Na infância ter uma nutrição adequada é essencial para garantir o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde. Os hábitos alimentares errôneos contribuem com o maior risco de morbimortalidade infantil e com o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Identificar práticas alimentares em menores de cinco anos usuários da Atenção Primária em Saúde num Município do Estado de Pernambuco.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com mulheres em idade fértil (n=323) e seus filhos com idade inferior a cinco anos, no período de 2012/2013. As mulheres respondiam aos questionários dos marcadores de consumo alimentar do SISVAN considerando as fases de vida: > 6 meses a < 2 anos (grupo 1) e ≥ 2 a < 5 anos (grupo 2). Também avaliou-se variáveis como renda familiar, saneamento básico e escolaridade materna. A análise dos dados foi realizada através do Programa Epi Info versão 6.04.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 90 crianças (sendo 25 do grupo 1 e 65 do grupo 2). Com relação aos hábitos alimentares do grupo 1, 48% receberam aleitamento materno exclusivo por menos de um mês. No dia anterior à pesquisa 68% ingeriram mingau ou leite engrossado com farinha, 52% consumiu legumes/verduras , 72% frutas, 56% carne e 64% feijão. Referente ao último mês, 36% e 44% tomaram suco industrializado e refrigerante, respectivamente. Quanto ao grupo 2, no dia anterior a pesquisa, 65% ingeriram copos/mamadeira de leite, 48% consumiram legumes/verduras, 69% frutas e 86% carne. Com relação ao consumo habitual (5 a 7 vezes/semana) 35% e 62% referiu o consumo de frutas e sucos, e de feijão, respectivamente. Ainda, 72% tomaram bebidas adoçadas com açúcar e 88% ingeriam refrigerante ao menos 2 vezes/semana. O consumo de salgadinho de pacote em mais de 3 vezes/semana foi referido por 59% da amostra, e o de bolacha recheada, quase que diariamente, foi relatado por 48% das enrevistadas. Nos dois grupos, mais de 40% dos estudados fazia as refeições assistindo TV. Destaca-se ainda que a maioria das mães sobrevivem com renda per capta inferior a ¼ de salário mínimo e apresentam de excesso de peso corporal.
CONCLUSÃO
Constatou-se que o aleitamento materno exclusivo não era ofertado para a maioria das crianças com idade entre seis meses e dois anos de idade, além disso percebe-se a introdução precoce de alimentos com elevado teor de açúcar, gordura e sódio fazendo-se necessário o fortalecimento de políticas públicas e ações de intervenção que estimulem práticas alimentares saudáveis.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-058 - INGESTÃO DE NUTRIENTES PELA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE LACTENTES ENTRE SEIS E OITO MESES, ATENDIDOS NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Autores: VIVIAN RODRIGUES FERREIRA; GISELE ANE BORTOLINI; MARCIA REGINA VITOLO
Instituição: UNIVERSIDADEFEDERALDECIÊNCIASDASAÚDEDEPORTOALEGRE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A partir dos seis meses de vida a alimentação exerce papel fundamental no fornecimento dos nutrientes complementares ao leite materno para suprir as necessidades nutricionais no segundo semestre de vida. A alimentação complementar deve atender os requerimentos de micronutrientes e qualidade nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional e práticas alimentares de crianças de seis e oito meses de vida.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo com delineamento transversal, aninhado a um ensaio de campo randomizado. A coleta foi realizada entre os anos de 2008 e 2009, com pares de mães e crianças entre seis e nove meses de vida assistidas em Unidades Básicas de Saúde. Durante visitas domiciliares além de questionário estruturado, avaliou-se o consumo alimentar das crianças por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas. Os cálculos dietéticos foram realizados pelo programa Nutwin® versão 15. Para as analises as crianças foram distribuídas em dois grupos, amamentadas e não amamentadas. Os valores de ingestão de vitaminas e minerais foram comparados com valores de recomendação da Dietary Reference Intake (DRI), considerando o seguinte parâmetro de adequação a Estimated Average Requirement (EAR). Para avaliação da densidade nutricional da alimentação, foi utilizado o cálculo com base publicação de Dewey & Brown (2003) e comparada com as recomendações, para crianças amamentadas. A biodisponibilidade da dieta, quanto ao ferro, foi avaliada pela metodologia proposta por Mosen et al, 1978.
RESULTADOS
Foram avaliadas 549 crianças, sendo 375 (68,3%) crianças amamentadas e 174 (31,7%) não amamentadas de seis a oito meses de vida. Os valores medianos do consumo diário total de micronutrientes ferro e zinco para as crianças amamentadas foram de 2,2 mg/dia e 1,3 mg/dia, respectivamente. O grupo de crianças amamentadas apresentou valores de densidade nutricional da alimentação para ferro de 0,69 mg/100kcal e zinco de 0,38 mg/100kcal. As crianças não amamentadas consumiram em maior frequência achocolatados e queijo petit-suisse quando comparadas às crianças amamentadas A biodisponibilidade da dieta foi baixa para ambos os grupos, o percentual médio de ferro biodisponivel em relação ao total de ferro da dieta foi de 9% para crianças amamentadas e de 3% para não amamentadas.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem inadequação de ingestão de ferro e zinco no grupo de crianças amamentadas e a baixa disponibilidade de ferro da alimentação na população estudada.

PS-14-059 - CONSUMO DE AÇÚCARES E DOCES ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLAS TÉCNICAS

Autores: ADRIANA SANTOS; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ANA CAROLINA LEME
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A obesidade e a inadequação dos hábitos alimentares entre adolescentes representam um grave problema de saúde pública no Brasil e no mundo. Cada vez mais, o consumo alimentar dos adolescentes inclui alimentos do "Grupo dos açúcares e doces", sendo um fator preocupante para levar ao excesso de peso e a uma maior probabilidade de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de adolescentes de escolas técnicas e as associações com o sexo.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com 315 adolescentes de ambos os sexos matriculados em escolas técnicas. A caracterização da amostra se deu por meio de amostragem aleatória simples, sorteando as salas de aulas de cada série que compõe o ensino médio. O consumo alimentar foi avaliado por meio dos 8 grupos alimentares da Pirâmide Alimentar (Philippi, 2008) utilizando, para isso, o questionário de Frequência Alimentar baseado na Pirâmide Alimentar validado para essa população e o estado nutricional por meio dos percentis propostos pela OMS (2007). Análises descritivas e o teste do chi-quadrado foram realizados com diferenças consideradas estatisticamente significantes à $p \leq 0,05$.
RESULTADOS
A idade média foi de 16,5 anos (DP = 1,04), 73,97%, eutróficos e 51,1% do sexo masculino. O consumo médio de porções do grupo dos Açúcares e Doces foi de 4,47 e 3,92 porções/dia para o sexo masculino e feminino, respectivamente, com diferença estatisticamente significante entre os dois grupos ($p=0,03$). Os alimentos mais consumidos foram o açúcar de adição (2.11 porções/dia), os doces (1.32 porção/dia) e o achocolatado em pó (0,78 porção/dia).
CONCLUSÃO
O consumo alimentar dos adolescentes foi caracterizado por alta ingestão de alimentos do Grupo dos Açúcares e Doces, superando em quatro vezes a recomendação da Pirâmide Alimentar para Adolescentes (Philippi et al, 2009).

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-060 - INGESTÃO DE CÁLCIO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

Autores: AMANDA SOUZA N. LESSA; LIANA GALVÃO B PINHEIRO; HERMILLA TORRES PEREIRA; KARINE C. M. SENA-EVANGELIST; SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O cálcio é um mineral essencial ao organismo humano, atua na regulação de diversos processos orgânicos e desempenha funções na formação, manutenção da estrutura e mineralização óssea. As necessidades de cálcio durante a adolescência são elevadas em função do acelerado desenvolvimento muscular, esquelético e endócrino. O depósito mineral ósseo durante o crescimento puberal parece depender da absorção dietética de cálcio, assim como da redução da sua excreção, e isso depende de um adequado estado de vitamina D (WHO, 1998). A única fonte de cálcio disponível para o organismo humano é aquela proveniente da dieta, sendo importante garantir uma ingestão adequada do mineral para o completo crescimento, desenvolvimento e maturação dos ossos (VITOLO, 2003).
OBJETIVOS
Verificar a provável inadequação da ingestão de cálcio e alimentos fontes em adolescentes com e sem excesso de peso em escolas públicas.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 311 adolescentes (10-19 anos) de escolas públicas, selecionados por amostragem aleatória. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, sob parecer consubstanciado nº 112/06. O estado nutricional antropométrico foi classificado pelo IMC segundo, Cole et al, 2000. As informações sobre o consumo alimentar e dietético foram obtidas a partir de dois recordatórios 24 horas. Utilizaram-se as recomendações da DRI´s para avaliar a provável inadequação de cálcio (IOM, 2011), e os alimentos foram classificados como fontes, boas-fontes e excelentes-fontes segundo Philippi (2008).
RESULTADOS
Da amostra final de 276 adolescentes, 50,7% (140) eram do sexo masculino. A idade média dos adolescentes foi de 11,7 ± 1,4 anos. Observou-se um percentual de 74,6% de indivíduos eutróficos, sem diferença estatística entre os sexos. Verificou-se uma ingestão média de cálcio de 398,7 ± 294,5 mg e um percentual de provável inadequação na ingestão de cálcio de 36,2% na faixa etária de 9 a 18 anos de idade.Os alimentos com maior contribuição de cálcio consumidos pelos adolescentes foram: requeijão cremoso, pizza de mussarela e queijo, classificados como alimentos fontes, boas-fontes e excelentes-fontes, respectivamente.
CONCLUSÃO
Concluímos que a população em estudo apresenta uma ingestão média de cálcio abaixo da recomendação, representando uma provável inadequação deste mineral, o que pode comprometer o crescimento e desenvolvimento destes adolescentes.

PS-14-061 - A RELAÇÃO CINTURA ESTATURA COM INDICADORES CARDIOMETABÓLICOS EM ADOLESCENTES: ESTUDO BRASILEIRO DE SÍNDROME METABÓLICA (BRAMS)

Autores: ANA MARIA DE BERNARD RODRIGUES; ANDRE LUIS GONÇA FREITAS; CLELIANE CASSIA SILVA; ROBERTA SOARES LAR CASSANI; ANA CAROLINA J VASQUES; DANIELLA FERNANDES CAMILO; MARIANA PORTO ZAMBON; BRUNO GELONEZE; BRUNO GELONEZE
Instituição: UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Alguns estudos recentes apontam a Relação Cintura Estatura como um bom preditor para risco cardiometabólico em adolescentes. A RCE apresenta vantagem em relação à circunferência da cintura isolada, seu ajuste pela estatura permite estabelecer um ponto de corte único, aplicável à população geral, independentemente do sexo, idade e etnia.
OBJETIVOS
Avaliar a relação cintura estatura (RCE) com indicadores cardiometabólicos em adolescentes com diferentes níveis de adiposidade.
METODOLOGIA
Foram avaliados 393 adolescentes entre 10 a 18 anos, de ambos os sexos, categorizados em dois grupos: grupo 0 com ponto de corte até 0,5 e grupo 1 > 0,5 e 1,0 para a RCE. Foram avaliados: peso, estatura, RCE, circunferência da cintura (ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca), pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD), colesterol total e frações, triglicérides, glicemia e insulinemia de jejum, HOMA-IR, gamaglutamil transferase (GGT) e alanina-aminotranferase (ALT). Utilizou-se o teste de aneway ANOVA. Considerou-se como significante valores de $p < 0,05$.
RESULTADOS
Para o grupo 0 médias de PAS (105,20 ±13,89 mmHg) e PAD (67,46 ± 10,11mmHg); para o grupo 1 médias de PAS (112,32 ±13,37 mmHg) e PAD (71,37±10,14mmHg). Os índices de HOMA IR: grupo 0 (2,23±1,39), grupo 1 (4,16±2,51). A insulina grupo 0 (10,93±6,08 uU/l) e grupo 1 (21,03±12,43 uU/l); LDL Colesterol grupo 0 (85,13±22,29 mg/dl) e grupo 1 (104,94±30,88 mg/dl); HDL Colesterol grupo 0 (50,09±11,23 mg/dl) e grupo 1 (43,61±10,44 mg/dl); Triglicérides grupo 0 (71,98±29,94 mg/dl) e grupo 1 (103,01±53,47 mg/dl); as enzimas GGT grupo 0 (16,64±7,45 mg/dl) e grupo 1 (22,47±14,14 mg/dl); ALT para o grupo 0 (16,06±14,31 mg/dl) e grupo 1 (21,82±15,78 mg/dl). As médias de todas as variáveis diferiram entre os dois grupos, sendo maiores índices no grupo 1 com exceção ao resultado do HDL Colesterol. A RCE mostrou correlação com marcadores da Síndrome Metabólica: PAS (r = 0,32), PAD (r=0,26); HOMA-IR (r=0,58), HDL-c (r=-0,31), LDL-c (r=0,30), TAG (r=0,37), GGT (r=0,25), ALT (r=0,21), todas as variáveis com p=0,000.
CONCLUSÃO
Os resultados reforçam a utilidade da RCE enquanto ferramenta para a detecção de alteração nos indicadores cardiometabólicos em adolescentes. Sua fácil aplicabilidade e ao baixo custo, possibilitam sua utilização na saúde pública, permitindo a intervenções terapêuticas precoces e o estabelecimento de medidas preventivas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-062 - ALIMENTAÇÃO DE ADOLESCENTES DE TRÊS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DE UM MUNICÍPIO: QUALIDADE E FATORES ASSOCIADOS

Autores: ANDRÉIA CARDOSO SANTANA; CRISTINA CARPENTIER ZÖLNER-SALVADOR; HELOISA SOUZA GARCIA; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A adolescência é uma fase de crescimento intenso, em que a alimentação e o reforço de hábitos alimentares saudáveis promovem a saúde, podendo prevenir doenças futuras. O rápido aumento na prevalência de excesso de peso corporal nessa fase justifica a presente necessidade de se estudar as causas básicas e/ou associadas.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade da dieta e identificar seus fatores associados em adolescentes de três regiões administrativas de um município.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal de base populacional com estudantes de ambos os sexos, de 8 a 17 anos, matriculados da 4ª à 9ª série em escolas públicas e privadas. Coletaram-se dados antropométricos, socioeconômicos, demográficos, de ingestão alimentar e sobre sedentarismo. Os dados sobre ingestão alimentar foram obtidos utilizando o método Recordatório de 24 horas. Às mães solicitou-se peso, estatura e escolaridade. A qualidade da dieta, que reúne seis componentes, foi medida analisando a porcentagem de adequação dos seis principais grupos alimentares consumidos em sua totalidade em um dia. As variáveis foram descritas por meio de porcentagens, medidas de tendência central e de dispersão. Verificou-se a influência das variáveis independentes sobre a qualidade da dieta por análises de regressão. Adotou-se nível de significância de 5% e utilizou-se o software Stata 10.1.
RESULTADOS
A amostra deste estudo compreendeu 329 adolescentes. A média de idade foi de 12,6 anos (DP= 1,58) e IMC (kg/m²) médio de 19,4 (DP=3,63), representando Eutrofia. A maioria dos adolescentes era do sexo masculino (52,3%) e estudavam em escolas públicas (68,9%). Grande parte de suas mães tinham mais de oito anos de estudo (61,6%). Um número grande de adolescentes (n = 144) era sedentário. A porcentagem média de adequação da qualidade da dieta foi de 59,4% (DP= 15,03). Dentre os garotos a média de adequação foi igual a 61,6%; valor pouco superior ao das meninas: 57,0%. Houve associação negativa estatisticamente significante para as variáveis IMC e sexo. Após a análise de regressão linear múltipla, essas variáveis mantiveram efeito independente sobre a qualidade da dieta.
CONCLUSÃO
A qualidade da dieta dos adolescentes necessita de melhorias. Houve associação negativa significante entre a porcentagem média de adequação da qualidade da dieta e o sexo (meninos apresentaram porcentagens maiores) e o IMC dos adolescentes (aqueles com IMC maiores apresentaram porcentagens menores).

PS-14-063 - ASSOCIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DO FATOR DE NECROSE TUMORAL COM COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES

Autores: CARLA TEIXEIRA SILVA; DANIELA PALA; CARLA MORONARI OLIVEIRA; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; GEORGE LUIZ LINS MACHADO COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ, FAPEMIG, CAPES, UFOP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Tem sido sugerido que o estado de inflamação crônica subclínica, ligada ao aumento do tecido adiposo visceral, pode estar ligado à instalação da Síndrome Metabólica (SM), a qual se associa ao aumento de marcadores inflamatórios na circulação sanguínea. Estudos têm sugerido que a Resistência à Insulina (RI) é o mecanismo subjacente comum às alterações encontradas na SM e, ainda, às alterações na expressão, secreção e circulação de diferentes citocinas pelo tecido adiposo, dentre as quais destaca-se o fator de necrose tumoral α (TNF- α), cuja concentração é diretamente proporcional ao tecido adiposo.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar a associação entre o TNF- α e componentes da SM em adolescentes com e sem RI.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 487 adolescentes (10-14 anos), onde foram obtidas medidas de peso, altura, perímetro da cintura (PC), calculado o índice de massa corporal (IMC), aferida a pressão arterial diastólica (PAD) e sistólica (PAS) e determinadas as concentrações plasmáticas de TNF- α e séricas de colesterol total e frações (HDL-c e LDL-c), triacilgliceróis (TAG), glicose e insulina. Posteriormente, foi calculado o índice HOMA-IR (índice de avaliação da homeostase de resistência à insulina). Foi realizado o teste de correlação de Spearman entre os valores de TNF- α e demais componentes da SM, nos indivíduos categorizados de acordo com HOMA-IR; sendo considerado normal HOMA-IR < ou igual a 3,16 e aumentado HOMA-IR > 3,16.
RESULTADOS
Nos indivíduos com HOMA-IR normal, o TNF- α associou-se significativamente com HDL-c (r= -0,192, p=0,001), LDL-c (r=0,167, p=0,003), TAG (r=0,176, p=0,002), PAD (r=-0,137, p=0,02) e PAS (r=-0,133, p=0,02). Nos adolescentes com HOMA-IR aumentado, observou-se associação significativa do TNF- α com o colesterol total (r=0,312, p=0,007), LDL-c (r=0,333, p=0,004), TAG (r=0,239, p=0,04) e IMC (r=0,273, p=0,02).
CONCLUSÃO
Em adolescentes com HOMA-IR normal o TNF-α se correlacionou positivamente com marcadores do metabolismo de colesterol e com TAG e inversamente com pressão arterial. Por outro lado, nos adolescentes com HOMA-IR aumentado, o TNF- α não se correlacionou com pressão arterial e apresentou correlação positiva com o IMC. Estes dados reforçam a associação entre inflamação, RI e SM em adolescentes.

PS-14-064 - CONSUMO ALIMENTAR DE PAIS E ADOLESCENTES BRASILEIROS SEGUNDO RENDA DOMICILIAR PER CAPITA: INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009

Autores: DIANA BARBOSA CUNHA; BÁRBARA DA S NALIN SOUZA; ANA PAULA MURARO; ELISEU VERLY JUNIOR; ROSELY SICHIERI
Instituição: IMS - UERJ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O desenvolvimento de práticas alimentares em jovens é influenciado pelo consumo alimentar dos pais, relação que pode ser dependente do nível sócio-econômico.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo é avaliar a relação entre o consumo alimentar de pais e adolescentes brasileiros, segundo renda domiciliar per capita.
METODOLOGIA
Foram avaliados os adolescentes e respectivos pais ou responsáveis, participantes do Inquérito Nacional de Alimentação (INA) conduzido pelo IBGE em 2008-2009. O consumo alimentar foi estimado pela média de dois registros alimentares realizados em dias não-consecutivos. Os alimentos citados foram agrupados em: feijões e leguminosas, hortaliças, frutas, leite e iogurte, doces, biscoitos, lanches, refrigerantes, bebidas adoçadas e bebidas alcoólicas. A média de consumo dos grupos de alimentos foi estimada por quartis de renda. A relação entre o consumo dos pais e filhos foi verificada por correlação. Todas as análises consideraram os fatores de expansão e a complexidade da amostra.
RESULTADOS
7613 adolescentes responderam ao INA. Foi selecionado randomicamente um filho de cada domicílio e o total de indivíduos investigados foi: 4268 adolescentes (51,6% meninos), 3179 pais e 4054 mães. Os adolescentes apresentaram menores médias de consumo de feijão, bebidas adoçadas e vegetais e maior de doces, biscoitos, lanches, leite e refrigerantes que seus pais. Maiores correlações foram verificadas para os grupos feijão, vegetais e refrigerantes (r=0,61; r=0,49; r=0,55; p-valor<0,001, respectivamente). Observou-se gradiente de aumento da média de consumo de vegetais, frutas, leite, doces, lanches e refrigerante de acordo com a renda para mães, pais e filhos. Já para feijão e bebidas adoçadas, as médias de consumo reduziram conforme aumento da renda. A correlação entre o consumo dos pais e seus filhos diminuiu segundo os estratos de renda para os grupos feijão (passando de r=0,65 no primeiro quarto para r=0,43 no último, p-valor<0,001) vegetais (de r=0,50 para r=0,40, p-valor<0,001) e refrigerantes (r=0,63 para r=0,48, p-valor<0,001). Foi observado ainda maior correlação para o consumo de lanches no maior quarto de renda (r=0,50no último quarto e r=0,30 no primeiro quarto, p-valor<0,001).
CONCLUSÃO
A relação entre o consumo de pais e filhos é dependente da renda para alguns itens marcadores da alimentação saudável e não saudável. Estudos de promoção da alimentação saudável voltados para adolescentes devem incluir a participação de pais/ responsáveis.

PS-14-065 - INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO APRENDIZADO DE ESCOLARES DE 6 A 14 ANOS DE IDADE

Autores: ELAINE BETÂNIA AFONSO PEREIRA; ROSANA AMARAL COSTA; RENATA MAGALHÃES SILVA; ELAINE DA SILVA SANTOS; SILVIA ALEXIUS; MAIARA BRUSCO FREITAS; VIVIAN FRANÇA
Instituição: FACULDADE SEAMA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A prática de uma dieta balanceada desde a infância favorece a saúde, o crescimento e o desenvolvimento intelectual, atuando diretamente na melhora do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados pelas deficiências nutricionais como anemia e desnutrição e reduz o risco de doenças crônicas não transmissíveis. A alimentação está diretamente relacionada à apropriação do conhecimento e ao nível sócio intelectual.
OBJETIVOS
Analisar a influência da alimentação no aprendiado de escolares de 6 a 14 anos
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 71 alunos, sendo 42 de escola pública municipal e 29 de escola privada. Onde foi realizada a avaliação do estado nutricional através de exame antropométrico, peso e altura, classificado de acordo com o gráfico de crescimento NCHS. Foi realizada aplicação de questionários aos professores sobre rendimento escolar e aos pais sobre dados socioeconômicos e consumo alimentar.
RESULTADOS
Os escolares de escola pública municipal apresentaram alto índice de desnutrição e bom rendimento escolar. Os escolares de escola privada ótimo rendimento escolar e em sua maioria estado nutricional de eutrofia, ocorrendo casos de sobrepeso e obesidade. Quanto a análise do consumo alimentar os escolares de ambas as escolas apresentaram o consumo de alimentos inadequados como refrigerantes, frituras e doces. Quanto ao consumo de alimentos saudáveis como hortaliças e frutas foi mais frequente pelos escolares da escola privada. Os recursos financeiros mais presentes na escola privada influenciou no acesso aos alimentos saudáveis.
CONCLUSÃO
A alimentação apresenta papel importante no crescimento e desenvolvimento físico e mental. Sendo este papel no escolar imprescindível e determinante no apredizado. Quanto melhor a alimentação, melhor o rendimento no aprendizado escolar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-066 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESTUDANTES EM ESCOLA DE REDE PÚBLICA

Autores: VALDINEIDE SOARES DE OLIVEIRA; ANA PAULA FRANÇA; ANDRÉIA MADRUGA OLIVEIRA; GLAUCIA KAMIKADO PIVI
Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A adolescência é um período marcado por intensas transformações físicas e psicológicas, onde se observa o desenvolvimento do comportamento alimentar influenciado pelo meio. Nos últimos anos observa-se que esta população tem adotado práticas alimentares inadequadas, com consumo excessivo de fast-foods, que contribui para o aumento da prevalência da obesidade.
OBJETIVOS
Analisar a possível relação do consumo de fast-foods em ambiente escolar com o estado nutricional de adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, realizado em escola de rede pública, n= 37 adolescentes de ambos os gêneros, de 13 a 14 anos. Para verificação dos alimentos habitualmente consumidos foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Para verificação do Estado Nutricional (EN) foram utilizados como parâmetros: peso atual, estatura IMC e circunferência da cintura. Para a classificação do EN foram utilizadas as curvas preconizadas pela OMS segundo gênero e idade.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 15 meninos (41%) e 22 meninas (59%). A média do IMC de todos os participantes foi de 19,69 kg/m2. Observou-se que a prevalência de obesidade e sobrepeso para toda a amostra foi de 16,2 %, sendo que este índice foi exclusivamente dos meninos. Para a circunferência da cintura foi observado que 18,1% das meninas e 13,3% dos meninos apresentavam valores acima da normalidade. A Md de toda a amostra para este parâmetro foi de 72 cm. Em relação ao consumo alimentar analisado pelo QFA, observou-se que 62% da amostra consomem alimentos comprados ou na cantina escolar ou na lanchonete próxima a escola. Os alimentos mais consumidos foram: salgadinhos de pacote, salgado assado ou frito, bala, chicletes e refrigerantes, sendo que 68% da amostra consomem este tipo de alimentos 5 ou mais vezes na semana.
CONCLUSÃO
Ao analisarmos a associação dos alimentos consumidos com o EN desta população concluímos que o consumo de fast-foods não foi significativo para o EN destes alunos, porém verificamos alto consumo destes alimentos, indicando que medidas educativas e de fiscalização deveriam ser adotadas para desestimular o consumo de alimentos calóricos e pobres em vitaminas e minerais.

PS-14-067 - INGESTÃO DE COBRE E ZINCO E ALIMENTOS FONTES MAIS CONSUMIDOS POR ADOLESCENTES

Autores: KAHULA CAMARA COSTA; KARINE C. MAURÍCIO SENA EVANGELIST; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; LUCIA FATIMA C. PEDROSA SCHWARZSCHILD; SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O consumo alimentar e dietético inadequado durante a adolescência, proveniente de alimentos ricos em carboidratos simples e gorduras e, pobres em fibras, vitaminas e minerais, compromete a ação antioxidante de muitos micronutrientes na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Dentre os micronutrientes essenciais nessa faixa etária, o cobre e o zinco destacam-se por participarem do crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo, atuarem no funcionamento do sistema imunológico e desempenharem importante papel antioxidante, protegendo o organismo contra a ação nociva dos radicais livres.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo dietético do cobre e zinco e respectivos alimentos fontes em adolescentes escolares.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal, de caráter descritivo, com adolescentes de 10 a 13 anos de idade. A classificação do IMC segundo Cole et al (2000). Os dados do consumo alimentar e dietético foram obtidos por meio de dois Recordatório de 24h, aplicados em diferentes períodos. Para a avaliação da ingestão dos minerais foram adotados os valores do Institute of Medicine (2002). Os alimentos foram classificados em alimento-fonte (5 a 10%), boa-fonte (10 a 20%) e excelente-fonte (>20%).
RESULTADOS
A amostra final correspondeu a 258 adolescentes, com idade média de 11,0 ± 1,0 anos, 50,8% do sexo masculino e 49,2%, feminino. Em relação ao estado nutricional, 6,2% apresentaram baixo IMC para idade, 74,4% estavam eutróficos, 10,5% com sobrepeso e 8,9% com obesidade. Observou-se médias diárias de ingestão superiores aos valores de EAR para cobre (1,2 ± 1,4mg) e zinco (9,9 ± 4,8mg). Identificou-se percentuais de provável inadequação de 18,6% e 24,4% para o cobre e zinco, respectivamente. Foram identificados como alimentos excelentes-fontes de cobre: pão francês, feijão, biscoito recheado de chocolate e achocolatado em pó; e de zinco: carne de sol, carne bovina, frango assado e feijão.
CONCLUSÃO
Foram encontrados elevados percentuais de provável ingestão inadequada de cobre e zinco e, apesar do consumo de leguminosas e carnes como fontes frequentes desses minerais, destaca-se a presença de alimentos de baixa qualidade nutricional, como cereais refinados e produtos ricos em gorduras saturadas, sódio e açúcares, entre as fontes identificadas, o que representa um fator risco para a saúde desses adolescentes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-068 - AUTOPERCEPÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES

Autores: LARA LIVIA SANTOS SILVA; LAIS TEIXEIRA BITTENCOURT; JOVINO OLIVEIRA FERREIRA; MARIA ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A autopercepção corporal é um fator importante para a autoaceitação dos adolescentes. Se esta percepção for discordante do corpo almejado pelo adolescente, pode gerar comportamentos alimentares inadequados que prejudicam seu crescimento e desenvolvimento.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre autopercepção corporal e estado nutricional de adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 866 adolescentes de 10 escolas públicas de ensino. Foi utilizado o questionário da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) para a coleta de dados. Para avaliação da autopercepção corporal foi utilizada a seguinte pergunta: "Como você descreve seu peso?". As variáveis de percepção corporal foram categorizadas em magro (muito magro + magro), normal e gordo (gordo + muito gordo). Para a análise do estado nutricional foram coletadas medidas de peso e altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). O IMC foi calculado dividindo-se o peso (em kilogramas) pela altura (em metros) elevada ao quadrado, e classificado segundo os pontos de corte IMC por idade da Organização Mundial da Saúde: < escore-z -2 dp (baixo IMC para idade); ≥ escore-z -2dp e < escore-z +1 (eutrófico); ≥ escore-z +1 (excesso de peso) (WHO, 2007). Foi calculada a porcentagem, para as variáveis categóricas, e as diferenças entre as variáveis foram analisadas por meio do teste de qui-quadrado. As diferenças encontradas foram consideradas a um nível de 5% de significância. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Médica Humana e Animal do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás.
RESULTADOS
Dentre os adolescentes avaliados, 2,7% estavam com baixo IMC para idade, 74,4% eutróficos e 23,0% com excesso de peso, sem diferença entre os sexos. Em relação a autopercepção corporal, 22,4% se achavam magros, 50,7% com o peso normal e 26,9% gordos, sem diferença entre os sexos. Entre os garotos que se achavam magros, 84,5% estavam eutróficos e 10,7% apresentavam excesso de peso. Entre aqueles que se achavam gordos, 44,4% estavam eutróficos. Já entre as garotas, 88,1% daquelas que se achavam com peso normal realmente estavam eutróficas, porém 40,4% das que se achavam gordas estavam eutróficas ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
Existe uma distorção na autopercepção corporal em relação ao estado nutricional nos adolescentes estudados. Sugere-se mais atenção no atendimento a este grupo a fim de orientá-los na construção da imagem corporal adequada evitando, assim, práticas alimentares prejudiciais à saúde.

PS-14-069 - AVALIAÇÃO DA TMR NO CICLO MENSTRUAL DE ADOLESCENTES POR ESPIROMETRIA GASOSA E ESTIMATIVAS POR FÓRMULAS

Autores: MARIANA PACÍFICO DOS SANTOS; THAYS DE OLIVEIR ESTEVAM; ROBERTA RIBEIRO; CRISTIANE DA SILVA MARCIANO GRASSE; OLÍVIA PIZETTA ZORDÃO ; CASSIANO MERUSSI NEIVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS -MG
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. A taxa metabólica de repouso (TMR) corresponde à quantidade de energia necessária gasta por um indivíduo para manter suas funções vitais em condições de repouso, pode sofrer alteração mediante algumas circunstâncias. De acordo com relatos a variação hormonal presente durante o ciclo menstrual nas fases folicular e lútea pode alterar o gasto energético.
OBJETIVOS. Avaliar a TMR nas fases do ciclo menstrual de adolescentes da rede pública de ensino por espirometria gasosa e estimativa por fórmulas. A hipótese inicial foi verificar se existe alteração da TMR nas fases folicular e lútea.
METODOLOGIA. Trata-se de estudo transversal que incluiu adolescentes com idade de 14 a 18 anos, menarca superior a dois anos, que não estivesse utilizando contraceptivo oral ou injetável a mais de 6 meses e entrega que concordasse com a assinatura do termo de consentimento pelos responsáveis. A avaliação da TMR foi feita por protocolo validado, sendo medidos o consumo de oxigênio e a produção de gás carbônico. As fórmulas utilizadas para estimativa do Gasto Energético Basal foram de Harris Benedict, DRI'S, OMS e de Scholfied. As médias e testes foram realizados no programa SPSS, versão 17.0 e o nível de significância foi $p<0,05$.
RESULTADOS. O perfil das participantes era de estudantes do ensino fundamental e médio incompleto; idade média de 15,8 anos; eutróficas de acordo com o IMC.
A avaliação do gasto energético pelos diferentes métodos mostrou que o valor mais próximo do mensurado pela TMR por espirometria gasosa (1348,88Kcal/dia), foi obtido pela fórmula das DRI's, 2002 (1341,74Kcal/dia), porém não houve diferença estatística significativa entre as fórmulas matemáticas utilizadas e a TMR obtida por calorimetria indireta $p>005$. A fórmula que mais se correlacionou com a TMR mensurada foi a fórmula de Harris Benedict, 1986.
Quanto ao período do ciclo menstrual 17 meninas (56,7%) se encontravam na fase folicular e 13 (43,3%) na fase folicular, no dia da coleta dos dados.
De acordo com os resultados os valores da TMR obtidos por calorimetria indireta foram 1282,87 Kcal/dia e 1435,19 Kcal/dia para fase folicular e lútea respectivamente, $p= 0,267$. Sendo assim não houve diferença estatística no gasto energético basal quando analisado as fases do ciclo por calorimetria indireta .
CONCLUSÃO. As fórmulas da literatura podem ser utilizadas na prática clínica em substituição a TMR mensurada por calorimetria indireta. Contudo, de acordo com os achados a taxa metabólica basal é constante ao longo do ciclo menstrual.

PS-14-070 - REDUÇÃO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES PROMOVE DIMINUIÇÃO NA GLICEMIA DE JEJUM EM ADOLESCENTES ESCOLARES

Autores: MILENA MIRANDA MORAES; RITA ADRIANA GOMES SOUZA; GLORIA VALERIA VEIGA; ROSELY SICHIERI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 505629/2004-6
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O consumo de refrigerantes na população brasileira é elevado e a média de ingestão diária é maior entre adolescentes do que nos demais grupos etários, de acordo com Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada entre 2008 e 2009. O impacto de intervenções para redução no consumo de refrigerantes no IMC de adolescentes tem sido investigado, porém poucos estudos têm avaliado tal aspecto no perfil glicêmico nesta faixa etária.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito de intervenção educativa para redução do consumo de refrigerantes na glicemia de jejum em adolescentes.
METODOLOGIA
Ensaio clínico controlado randomizado por conglomerados, realizado com estudantes do 5º ano do ensino fundamental de 22 escolas municipais e estaduais com 47 turmas (23 no grupo intervenção e 24 no controle) por período de 9 meses. O consumo de refrigerantes foi avaliado pelo recordatório de 24 horas. A glicemia após 10 a 12 horas de jejum foi avaliada pelo método enzimático-colorimétrico. A comparação das médias da linha de base e final do seguimento em cada grupo foi feita pelo teste t pareado e o teste t para amostras independentes foi aplicado para comparação das diferenças de glicemia pré e pós intervenção entre grupo intervenção e grupo controle, valor de $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
Resultados publicados anteriormente mostraram redução significativa no consumo de refrigerantes no grupo intervenção comparado ao grupo controle. Os dados de glicemia de jejum pré e pós intervenção foram obtidos para 174 adolescentes do grupo intervenção e 179 do grupo controle. As médias de glicemia de jejum reduziram no grupo intervenção (86,07 mg/dL para 77,33 mg/dL, $p < 0,001$, no sexo feminino e (de 87,10 mg/dL para 76,03 mg/dL, $p < 0,001$, no sexo masculino), enquanto não se verificou diferença significativa em adolescentes do grupo controle. A redução na glicemia foi de 8,74 mg/dL no sexo feminino e 11,07 mg/dL no sexo masculino, enquanto no grupo controle houve uma tendência de aumento em 3,05mgdL e 0,76 mgdL, respectivamente ($p < 0,05$). Houve também redução no colesterol sérico de 11,57 mg/dL para meninas ($p < 0,001$) e 10,01 mg/dL nos meninos ($p = 0,003$) do grupo intervenção, o que não foi observado no grupo controle.
CONCLUSÃO
A intervenção para redução no consumo de refrigerantes contribuiu para redução da glicemia de jejum e do colesterol sérico em adolescentes. Provavelmente, ações educativas favorecem mudanças de hábitos alimentares que vão além dos próprios objetivos da intervenção.

PS-14-071 - PREVALÊNCIA DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES DE ACORDO COM DOIS CRITÉRIOS PARA A POPULAÇÃO JUVENIL

Autores: PRISCILA OLIVEIRA BARBOSA; DANIELA PALA; LARISSA LEANDRO CRUZ; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: FAPEMIG, CNPQ, UFOP E CAPES
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A Síndrome Metabólica (SM) é considerada como a associação de fatores de riscos que incluem resistência à insulina, intolerância a glicose, hipertensão arterial, deposição central de gordura, aumento de triacilgliceróis (TG) e diminuição da lipoproteína de alta densidade (HDL-c). Foi mostrado que a SM está presente em jovens até a idade adulta, mas ainda não há um consenso para sua definição na faixa etária juvenil.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência da SM e de seus componentes isolados em adolescentes, utilizando dois critérios propostos para a população juvenil, a I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose (DPA) e a International Diabetes Federation (IDF).
METODOLOGIA
Estudo transversal com 487 adolescentes (236 meninos e 251 meninas), com idade entre 10 a 14 anos. Para análise dos dados, foram obtidas medidas antropométricas (peso, altura, circunferência da cintura (CC)), calculado o índice de massa corporal (IMC), aferida a pressão arterial (PA) e foram determinadas as concentrações de HDL-c, TG, glicose e insulina. A I DPA e a IDF para avaliar a prevalência dos componentes alterados, apresentam como critérios comuns, embora com diferentes pontos de corte, as concentrações de HDL-c, PA e TG. Em relação à classificação da composição corporal e o metabolismo da glicose, a IDF utiliza a CC e glicose sérica enquanto a I DPA utiliza o IMC e insulina, respectivamente.
RESULTADOS
A prevalência da SM na população total foi de 8,9% (6,8% meninos e 10,8% meninas), de acordo com os critérios propostos pela I DPA, enquanto que pela IDF, nenhum adolescente foi diagnosticado com SM. Considerando os componentes isolados da SM de acordo com a I DPA, HDL-c diminuído foi observado em 19,5% dos adolescentes, TG aumentado foi observado em 17,5% e IMC aumentado em 15,6%. Segundo os pontos de corte propostos pela IDF, CC aumentada esteve presente em 10,3% dos indivíduos, TG aumentado em 6,8% e o HDL-c diminuído em 5,5%. O único parâmetro que apresentou dados de prevalência semelhantes segundo os dois critérios, foi a PA elevada em 2,9% dos adolescentes.
CONCLUSÃO
A baixa prevalência dos componentes isolados e da SM de acordo com o critério internacional (IDF) pode estar subestimando o número de adolescentes com alterações clínicas e metabólicas que mereçam atenção, enquanto que o critério nacional pode estar diagnosticando precocemente essas alterações. Isso mostra a necessidade de um critério diagnóstico consensual para essa faixa etária, a fim de prevenir o desenvolvimento da SM e evitar complicações futuras.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-072 - CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS EM ADOLESCENTES

Autores: PRISCILLE PACHECO HARTCOPFF; JULIANA VASATA; CLENISE CAPELLANI DOS SANTOS; SORAIA YOUNES
Instituição: UNIAMERICA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A escola desempenha um papel importante na formação dos hábitos alimentares de crianças, adolescentes e funcionários por ser um ambiente de ensino e de trabalho onde as pessoas têm um espaço e tempo privilegiado que proporciona condições para desenvolver conhecimento, para aperfeiçoar e/ou criar estratégias pedagógicas e políticas de promoção e prevenção da saúde da comunidade escolar. Ao considerarmos a relevância da escola como espaço educativo para a constituição de hábitos alimentares e educação, esta pesquisa justifica-se pela importância que o espaço escolar tem para o aprendizado e disseminação de bons hábitos alimentares.
OBJETIVOS
Dentro do exposto, a presente pesquisa teve como objetivo avaliar o consumo de frutas e verduras de alunos adolescentes.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada com 361 alunos de uma Escola Estadual na cidade de Foz do Iguaçu (PR), com idades entre 11 a 18 anos do ensino fundamental e médio. Foram enviados os Termos de consentimento Livre e Esclarecido para os pais dos alunos. A pesquisa foi realizada no mês de abril de 2012, em sala de aula com o teste da cartilha do Ministério da Saúde: "Como vai a sua alimentação" , utilizando-se as duas primeiras perguntas sobre frutas e verduras. A análise foi feita através de planilhas no Excel.
RESULTADOS
Dos 361 alunos, 57% são meninas (n=206) e 43% meninos (n=155). Em relação ao consumo de frutas, 25,5% (n=92) não comem fruta, 21,3% (n=77) comem 1 fruta por dia, 25,2% (n=91) comem 2 frutas por dia, 20,2% (n=73) consomem 3 frutas ao dia e 7,8% (n=28) comem 4 ou mais frutas ao dia. Em relação ao consumo de verduras, 20,5% (n=74) não consomem verduras, 23% (n=83) consomem de 1 a 4 colheres sopa, 32,1% (n=116) consomem de 5 a 8 colheres sopa e 24,4% (n=88) consomem mais de 9 colheres de sopa de verduras ao dia. Comparando com a Pirâmide alimentar Brasileira (PHILIPPI e cols, 1999) que recomenda 2 a 4 porções diárias de frutas, temos um número de 53,2% das crianças consumindo 2 ou mais frutas ao dia. Em relação aos vegetais e legumes devem ser consumidos entre 4 a 5 porções diárias, foi observado 56,5% dos alunos com consumo adequado.
CONCLUSÃO
Ao considerarmos a relevância da escola como espaço educativo para a constituição de hábitos alimentares e educação nutricional, cabe considerarmos a importância de profissionais habilitados para desenvolver possibilidades estratégicas e concretas que favoreçam a adoção e a manutenção de novos estilos de vida.

PS-14-073 - ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE DESJEJUM E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ADOLESCENTES ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS

Autores: RAÍSSA RESENDE FERNANDES; GIULIA XAVIER DE CARVALHO; ANELISE B. V. DE MORAES; GLORIA VALERIA DA VEIGA; ROSANGELA ALVES PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O desjejum é frequentemente omitido por adolescentes e esse comportamento está associado a repercussões desfavoráveis na saúde, como o excesso de peso.
OBJETIVOS
Estimar a associação entre a regularidade do consumo do desjejum e o Indice de Massa Corporal (IMC) dos adolescentes.
METODOLOGIA
Trata-se da análise de dados de base do Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes (ELANA). Foram investigados adolescentes do primeiro ano do ensino médio (n=993) de escolas públicas e privadas selecionadas, com idades entre 13 a 19 anos, sendo 61% estudantes de escolas públicas e 53% meninas. As informações sobre a frequência de consumo de desjejum (diariamente, 5- 6 vezes /semana, 3-4 vezes/semana, 1-2 vezes/ semana e nunca ou quase nunca) foram obtidas com a aplicação de questionário autopreenchido. O hábito de consumo de desjejum foi categorizado em regular (mais que 5-6 vezes / semana) e irregular (menos que 4 vezes / semana). A classificação do IMC (peso/estatura2) considerou o escore z para sexo e idade da distribuição da Organização Mundial da Saúde. Os adolescentes foram classificados em: "sem excesso de peso" (IMC < -2 escores z), peso normal (- 2 escore z ≤ IMC ≤ +1 escore z), e "com excesso de peso" (IMC >+1 escore z). A associação estatística foi avaliada com o teste qui-quadrado considerando o valor de p <0,05. A magnitude da associação foi avaliada pela odds ratio e intervalo de confiança de 95%.
RESULTADOS
Dentre os adolescentes com excesso de peso, 43% consumiam o desjejum de forma irregular (p<0,001). O consumo irregular do desjejum associou-se ao IMC elevado (OR=1,66, IC95%= 1,25-2,21) e essa associação apresentou maior magnitude entre as meninas (OR= 1,97, IC95%= 1,33-2,92) e não variou segundo o tipo de escola.
CONCLUSÃO
O consumo irregular do desjejum apresentou associação com IMC elevado, sendo mais evidente entre as meninas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-074 - PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Autores: ANDRESA APARECIDA LOTT; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS
Instituição: FACULDADES ADAMANTINENSES INTEGRADAS - FAI
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O adolescente com excesso de peso sofre estigma psicossocial e tem maior probabilidade de se tornar um adulto obeso e desenvolver as morbidades relacionadas a essa enfermidade. A educação nutricional é estratégia essencial para controle do peso corporal e manutenção da qualidade de vida.
OBJETIVOS
Realizar um grupo de intervenção nutricional para adolescentes com excesso de peso.
METODOLOGIA
Participaram adolescentes com diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade, de 10 a 11 anos de idade de um município da região oeste paulista. O Programa intervenção nutricional (PIN) em grupo foi realizado durante 11 semanas, no período de junho a agosto de 2012, utilizando-se abordagem problematizadora. Foram avaliados em três momentos (início, durante e ao final do PIN) a alimentação quali/quantitativa do adolescente e os dados antropométricos de peso, estatura, circunferência do braço (CB), circunferência da cintura (CC); através de um diário de campo, as falas e comportamentos dos adolescentes foram registrados ao longo do PIN.
RESULTADOS
De acordo com o escore-Z de IMC/Idade verificou-se sobrepeso em 9,09%, obesidade em 63,64% e obesidade grave em 27,27% dos adolescentes. O peso corporal teve aumento em cinco participantes e redução em apenas dois. Porém, considerando o IMC, cinco dos sete adolescentes que realizaram pelo menos duas avaliações antropométricas, apresentaram Z IMC/idade final menor que o valor inicial. Dentre as mudanças saudáveis observadas na alimentação dos adolescentes, houve aumento da ingestão de feijão, leite e derivados, frutas, legumes e verduras cozidas em ordem decrescente e redução do consumo de biscoitos salgados e salgadinhos e de refrigerantes. No entanto, ocorreu aumento do consumo de biscoitos doces, doces, hambúrguer e embutidos e a redução de verduras cruas. Ocorreu manutenção da ingestão de frituras e batata frita. Dentre as dificuldades apontadas pelos adolescentes ao longo do PIN, a falta de apoio familiar e o estigma do obeso, foram as mais frequentes; porém também referiram conquistas referentes à qualidade da alimentação, como ponto considerado positivo por eles.
CONCLUSÃO
O programa de intervenção para excesso de peso com os adolescentes apresentou resultados positivos para mudanças alimentares, manutenção e redução da massa corporal, porém dada à multifatorialidade da obesidade, resultados mais efetivos poderiam ser observados com ações planejadas por tempo mais prolongado, com participação dos familiares e equipe multidisciplinar.

PS-14-075 - NÚMERO DE DIAS NECESSÁRIOS PARA ESTIMAR A DIETA HABITUAL EM ADOLESCENTES

Autores: SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA; KARINE CAVALCAN MAURÍCIO SENA EVANGELIST; ALINE TUANE OLIVEIRA CUNHA; HERMILLA TORRES PEREIRA; BETZABETH SLATER; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; LUCIA FATIMA C. PEDROSA SCHWARZSCHILD
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os dados de consumo alimentar e dietéticos habituais são importantes em estudos epidemiológicos porque além de estimar a ingestão de energia e nutrientes de uma população, também demonstra se existem associações entre a exposição alimentar ou dietética com desfechos relacionados à saúde ou a doença. A avaliação da ingestão alimentar habitual em adolescentes é complexa porque envolve fatores relacionados com variabilidade de consumo do dia-a-dia, a confiabilidade da informação, bem como a identificação de sub/super registros A avaliação do consumo alimentar habitual pode ser realizada em pelo menos dois dias não-consecutivos de observações, selecionados com a cobertura das estações do ano e dos dias da semana. Com estes critérios pode-se estimar as variações intra e interpessoal, que são utilizadas para definição do número de medições de consumo e as medidas de variâncias para reproduzir estudos em populações com características semelhantes.
OBJETIVOS
Descrever as fontes de variância da dieta, determinar as razões de variâncias e o número de dias necessários para estimar a dieta habitual em adolescentes.
METODOLOGIA
A ingestão de energia, macronutrientes, ácidos graxos, fibra e colesterol foi estimada por meio de dois recordatórios de 24h (R24h), de 366 adolescentes de escolas públicas. A razão de variância foi calculada entre o componente da variância intrapessoal e interpessoal, determinada pela análise de variância (ANOVA). A definição do número de dias para a estimativa da ingestão habitual de cada nutriente foi obtida considerando a correlação hipotética de (r) $\geq$ 0,9, entre a verdadeira ingestão de nutrientes e a observada.
RESULTADOS
As fontes de variância interpessoal foram maiores para todos os nutrientes e em ambos os sexos. As razões de variâncias foram ? 1 para todos os nutrientes, e mais elevadas no sexo feminino. Dois dias de R24h seriam suficientes para avaliar com precisão o consumo de energia, carboidratos, fibra, ácidos graxos saturados e monoinsaturados, exceto para proteínas, lipídeos, ácidos graxos poliinsaturados e o colesterol, que necessitariam de 3 dias.
CONCLUSÃO
A variância interpessoal da dieta dos adolescentes foi maior do que a intrapessoal para todos os nutrientes, repercutindo em uma razão de variância menor que 1 e consequentemente em uma variação de 2 a 3 dias para estimar a dieta habitual, considerando o sexo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-076 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E MATURAÇÃO SEXUAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES

Autores: JOYCE MIRELLA ARAÚJO REBOUÇAS; SABRINA LOISY OLIVEIRA SILVA; SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA; KARLA DANIELLY SILVA R. RODRIGUES; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS DE MORAIS; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; LUCIA FATIMA C. PEDROSA SCHWARZSCHILD; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A puberdade se constitui nas mudanças morfológicas e fisiológicas, marcando a fase de transição do estado infantil para o estado adulto. As mudanças biológicas são decorrentes das alterações hormonais e caracterizadas por modificações de peso, estatura, composição corporal, transformações fisiológicas nos órgãos internos com desenvolvimento do sistema circulatório central e respiratório e crescimento ósseo. Nos últimos anos, devido o crescimento do sedentarismo, do estresse, das doenças cardiovasculares e desequilíbrio nutricional, tem crescido a necessidade de estudos populacionais envolvendo crianças e adolescentes para identificar o excesso de peso e de gordura corporal. O interesse no controle do peso corporal tornou-se ainda maior, uma vez que o acúmulo excessivo de gordura está associado ao desenvolvimento ou agravamento de inúmeras disfunções metabólicas, até mesmo nas faixas etárias mais precoces, como na infância e adolescência. Desta forma, tornam-se necessários estudos que avaliem a composição corporal de adolescentes a fim de se conhecer a prevalência do excesso de gordura corporal e da distribuição da gordura subcutânea nessa fase da vida.
OBJETIVOS
Avaliar a composição corporal e a maturação sexual de adolescentes de escolas públicas municipais.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal, com 277 adolescentes. A gordura corporal (GC) foi estimada por equação de predição derivada das dobras cutâneas e a massa magra (kg) por diferença da massa corporal. O excesso de gordura corporal foi definido por %GC ≥ 25% para os meninos e ≥ 30% para as meninas.
RESULTADOS
A prevalência de excesso de gordura corporal foi de 11,8% no sexo masculino e 14,9%, no feminino (p=0,444). Os adolescentes com idade maior ou igual a doze anos apresentaram maior proporção de excesso de gordura corporal (51,4%, p=0,042). Dos adolescentes (19%) com excesso de gordura corporal estavam principalmente no estágio púbere final (p = 0,183). Os meninos no estágio púbere final apresentaram maior quantidade de Índice de Massa Magra (kg/m2) (p< 0,0001); enquanto que as meninas, maiores índices de massa gorda e magra (kg/m2) (p< 0,0001).
CONCLUSÃO
A prevalência do excesso de gordura corporal foi semelhante entre os sexos, maior na faixa etária a partir de 12 anos, e houve diferenças de composição corporal em relação ao sexo e à maturação sexual.

PS-14-077 - A INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS

Autores: ALINE CARLA DE OLIVEIRA BINA; WILSON CÉSAR DE ABREU
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento da população brasileira tem sido acompanhado pelo estabelecimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis que podem reduzir sensivelmente a qualidade de vida da população idosa. A alimentação adequada é um dos fatores que podem contribuir significativamente para aumentar a longevidade, reduzir os risco de doenças ou de suas complicações e melhorar a qualidade de vida dos idosos
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da aplicação de atividades de educação nutricional sobre variáveis antropométrica de 18 idosos (60 anos ou mais), praticantes de atividades físicas matriculados em um grupo de terceira idade.
METODOLOGIA
O projeto foi composto por duas avaliações antropométricas, a primeira no início das atividades (Março/2012) e outra no final (Dezembro/2012). Foram aferidos peso em balança digital (marca Plenna®), com capacidade para tomada de até 150 Kg e precisão de 100g; e estatura através do antropômetro portátil (marca Seca®) com capacidade de 200 cm, e precisão de 1,0 cm, posteriormente cálculou-se do Índice de Massa Corporal (IMC) baseando-se nos pontos de cortes propostos por Lipschitz (1994) e para aferição da circunferência da cintura (CC) foram utilizados os pontos de corte segundo a OMS (1997). As ações educativas foram aplicadas quinzenalmente adotando-se estratégias, como palestras, dinâmicas, cartazes e panfletos com a finalidade de incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis e controle do peso corporal. Entre os temas trabalhados podem ser citados rotulagem de alimentos, higienização de alimentos, receitas saudáveis, reaproveitamento de alimentos, patologias relacionadas com a alimentação como doenças crônicas não transmissíveis e os 10 passos para uma alimentação saudável proposto pelo Ministério da Saúde.
RESULTADOS
Os idosos apresentaram média de idade de 72,27 anos, após aplicação do teste t pareado, encontrou-se os seguintes valores: peso de 62,28 ± 9,11Kg vs 61,62 ± 9,02 Kg; p= 0,828, altura 153,38 ± 5,60cm vs 153,16 ± 5,58cm, p= 0,906, CC 83,08 ± 8,78cm vs 83,13 ± 7,70cm, p= 0,986. Para análise dos valores do IMC foi utilizado o Teste Mann-Whitney Rank Sum, sendo encontrado uma média 25,57Kg/m² vs 25,24Kg/m²; p = 0,74. Os resultados encontrados não apresentaram diferenças significativas (p < 0,05).
CONCLUSÃO
Conclui-se que é necessário ações educativas mais efetivas para que os idosos possam perceber a importância alimentação saudável na promoção da saúde, bem estar e qualidade de vida.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-078 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS PELOS MÉTODOS DEINDICE DE MASSA CORPORAL E BIOIMPEDÂNCIA TETRAPOLAR - COMPARAÇÃO DOS RESULTADOS NO DIAGNÓSTICO DE EUTROFIA

Autores: AMPARO HURTADO FERNANDEZ FILHA; DIANE WITZEL; NEUSA MARIA DE ANDRADE VIEIRA; VIVIAN SALVADOR; PAULO HENRIQUE FERREIRA BERTOLUCCI; GLAUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO/EPM
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Um dos grandes desafios para os profissionais que se dedicam ao cuidado do idoso é a manutenção do peso e da composição corporal. A sarcopenia é uma síndrome que compromete a qualidade de vida, pois aumenta a chance de quedas e fraturas na 3ª idade, sendo assim, o acompanhamento do correto percentual de gordura e massa magra é fundamental para instituir manobras nutricionais precoces.
OBJETIVOS
Avaliar a acurácia do Índice de Massa Corporal (IMC) para o diagnóstico de Eutrofia em Idosos, comparando com dados de porcentual de gordura corporal (%G)obtidos pela Bioimpedância Tetrapolar (BIAt).
METODOLOGIA
A amostra foi composta por n=27 pacientes idosos, sendo 13 mulheres (48,1%) e 14 homens (51,9%). Foram atendidos ambulatorialmente em clínica médica em consultas de rotina. Foram excluídos pacientes com queixa de febre, inapetência ou perda de peso no último mês. Cada indivíduo foi submetido à pesagem e aferição de altura em balança antropométrica mecânica manual,com capacidade de 150 Kg com divisão de 100 g e régua de 200 cm, com divisão de 1 cm. A seguir, foram também submetidos a exame de bioimpedância tetrapolar. O %G foi avaliado segundo parâmetro de Pollock&Wilmore, pois este autor relaciona diferentes %G com diferentes faixas etárias, em 7 categorias: excelente, bom, acima da média, na média, abaixo da média, ruim e muito ruim. Foi considerado %G adequado para a idade quando estava na faixa de na média ou mais.
RESULTADOS
Pelo IMC dos 27 indivíduos avaliados, 4 (14,8%) estavam desnutridos, 5 (18,5%) estavam eutróficos,e 18 (66,7%) encontravam-se obesos. Ao cruzar os dados do %G temos que, dos 4 desnutridos,1 (25%) estava na classificação bom,e 3(75%) tinham mais gordura do que o esperado. No grupo eutrófico,o %G era: 1 ruim e 4 muito ruim. Já os pacientes diagnosticados como obesos pelo IMC também apresentaram diagnóstico de muito ruim na %G.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o IMC é preciso para o diagnóstico de obesidade para idosos e que, quando o diagnóstico for de eutrofia ou baixo peso, se faz necessária investigação mais precisa sobre a composição corporal, pois, a despeito do IMC, o paciente pode estar com percentual de gordura acima do desejado, indicando obesidade sarcopênica.

PS-14-079 - RELAÇÃO DO CONSUMO DE MICRONUTRIENTES COM O ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS COM SUSPEITA DE DEMÊNCIA

Autores: AMPARO HURTADO FERNANDEZ FILHA; DIANE WITZEL; NEUSA MARIA DE ANDRADE VIEIRA; VIVIAN SALVADOR; GLAUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO/EPM
Ag.Financiadora: | Nr. Processo:
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O baixo consumo de vitaminas e minerais pode estar relacionado como causa ou consequência de inúmeras doenças ditas próprias do envelhecimento, entre elas, todas as formas de demência. Em geral, os profissionais de saúde valorizam o controle da desnutrição calórico-proteica. Entretanto, é possível que, muito antes de se tornar desnutrido, o paciente esteja negligenciando o consumo de micronutrientes.
OBJETIVOS
Confrontar resultados de consumo de micronutrientes e avaliar o estado nutricional, pela MAN.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por n=32 pacientes idosos, com idade mínima de 60 anos, sendo 19 mulheres (59,4%) e 13 homens (40,6%). Todos foram atendidos em serviço especializado de neurogeriatria por ter suspeita de desenvolvimento de possível síndrome demencial. Os pacientes responderam a Mini- Avaliação Nutricional- MAN® e a um questionário alimentar: recordatório alimentar de 24h (RC24h). Ao término do questionário, eram perguntados se aquele consumo representava a rotina alimentar.
RESULTADOS
Os resultados do estado nutricional conforme a MAN® foram: 1 (3,1%) desnutrido, 7 (21,8%) em risco nutricional e 24 (75,1%) normais. Quanto a ingestão de micronutrientes, foi verificado que nenhum dos indivíduos apresentava consumo dentro das recomendações preconizadas pelas DRIs sendo as piores inadequações nos seguintes nutrientes: magnésio (95%), cálcio (80%), ferro (79%), vitamina C (68%), vitaminas do complexo B (62%) e zinco (27%).
CONCLUSÃO
Apesar da MAN indicar, que a maioria dos pacientes em suspeita de demência, chegam aos serviços de atendimentos eutróficos, o consumo de micronutrientes destes pacientes encontra-se abaixo das recomendações. Uma vez que inúmeros fatores interferem na ingestão total de nutrientes e, em especial, de vitaminas e minerais, a pesquisa de consumo alimentar deve ser implantada na rotina de atendimento ao idoso,uma vez que as carências destes elementos podem desencadear uma série de doenças e inúmeras complicações de patologias já instaladas, inclusive demências.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-080 - FATORES QUE INFLUENCIAM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES E NÃO RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NA CIDADE DE BLUMENAU/SC

Autores: ANAMARIA ARAUJO DA SILVA; JULIANA MALINOVSKI; VANESSA ILES BORGES
Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU- FURB
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento, apesar de ser um processo natural, submete o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais, com repercussões nas condições de saúde e nutrição do idoso.
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve como objetivo avaliar os fatores que influenciam o estado nutricional de idosos residentes e não residentes em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs).
METODOLOGIA
A amostra da pesquisa foi composta por 63 idosos, sendo 30 de uma ILPI e 33 não institucionalizados. Os instrumentos utilizados para a coleta de dados foram a Ficha de Avaliação do Estado Nutricional que constou dos dados dos avaliados e o Índice de Massa Corporal (IMC). E o segundo foi o questionário de fatores que afetam o estado nutricional do idoso adaptado da autora Estatuti (2007), que avaliou perguntas referentes aos fatores dietéticos, não dietéticos e as doenças. Para verificar as diferenças entre os grupos foi utilizado o teste T de Student para amostras independentes. Para associar os fatores com o estado nutricional, em cada grupo, foi utilizado o teste qui-quadrado de independência. Para todos os testes a significância foi considerada p£0,05.
RESULTADOS
Pode-se perceber nos resultados obtidos através da classificação do estado nutricional que 34,90% (n=22) dos idosos avaliados eram eutróficos. Após comparar estado nutricional dos grupos, houve prevalência de sobrepeso, 20,6% (n=13) nos idosos não institucionalizados, ocorreu o contrário nos institucionalizados, onde 22,2% (n=14) apresentam-se eutróficos. Os possíveis fatores que podem influenciar o estado nutricional dos idosos selecionados são a dificuldade de enxergar (61,9%; n=39), o uso de prótese (57,1%; n=36), e alguns sintomas gastrointestinais (23,8%; n=15). As diferenças estatisticamente mais significativas encontradas entre os grupos foram em relação à alteração salivar, à dentição, aos sintomas gastrointestinais e estado civil.
CONCLUSÃO
Uma vez avaliado o estado nutricional de uma determinada população, torna-se mais fácil a aplicação de medidas para melhor acompanhamento e estudo dos idosos, contribuindo para a busca de soluções que objetivem desenvolver melhores condições de vida.

PS-14-081 - ESTRÔNCIO, CÁLCIO, MAGNÉSIO E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM HOMENS IDOSOS SAUDÁVEIS

Autores: NELSON IUCIF JR; RAFAEL ZUCCO; GILBERTO JOÃO PADOVAN; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; ROBERTA DEH SOUZA SANTOS; ANDRESSA FEIJÓ DA S SANTOS; VIVIAN MARQUES MI SUEN
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/21224-9
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A osteoporose se caracteriza por menor quantidade de massa mineral e deterioração da microarquiterura do tecido ósseo resultando em diminuição da força óssea e aumento da suscetibilidade a fraturas. Apesar de não haver cura conhecida, a osteoporose pode ter sua evolução prevenida por meio de diagnóstico e tratamento precoces. Sabe-se que diferentes minerais participam do metabolismo ósseo tais como cálcio, flúor, potássio magnésio, fósforo, cobre, zinco e mais recentemente descoberto, o estrôncio.Portanto, fazem parte da relação com o aparecimento da osteoporose. No entanto,não existem dados da prevalência de osteoporose no Brasil, mas nos EUA estima-se que 55% das pessoas com mais de 50 anos são afetadas pela doença. Poucos estudos abordaram a saúde óssea no sexo masculino mas sabe-se que um terço de todas as fraturas de quadril pós 50 anos ocorrem com maior frequência nos homens.
OBJETIVOS
Partindo-se da hipótese que a densidade mineral óssea (DMO) é influenciada positivamente pela concentração sérica dos minerais estrôncio(Sr), cálcio (Ca) e magnésio (Mg). Buscou-se avaliar a DMO de homens idosos saudáveis e correlacionar com os níveis séricos dos minerais em questão.
METODOLOGIA
Oito voluntários do sexo masculino com mais de 60 anos, foram recrutados entre os pacientes regularmente atendidos em uma clínica geriátrica. Após a assinatura do consentimento livre e esclarecido, os pacientes foram submetidos a anamnese e exame físico. Além disso, sua densidade mineral óssea (DMO) foi avaliada através do DEXA .Foi coletado o sangue para determinação de estrôncio, cálcio e magnésio, os quais foram quantificados pela técnica de absorção atômica.Para avaliar a associação entre a DMO e os minerais no soro utilizou-se o coeficiente de correlação , calculado através do programa SPSS, versão 16.0, considerando p <0,05.
RESULTADOS
Participaram do estudo 8 voluntários do sexo masculino com idade de 68 ± 4 anos, DMO do fêmur de 0,96 ± 0,11, DMO coluna 1,15 ± 0,17 e 25-hidroxi vitamina D 24,37 ± 1,87 ng/dl.Não houve correlações significativas entre densidade mineral óssea e as concentrações séricas dos minerais : Sr (R=0,04 e R=0,33), Ca (R=0,18 e R=0,24) e Mg (R=0,04 3 R=0,03), sendo respectivamente DMO fêmur e coluna.Ao contrário da hipótese inicial, a densidade mineral óssea parece não sofrer influencia das concentrações séricas dos minerais avaliados.
CONCLUSÃO
Ao contrário da hipótese inicial, a densidade mineral óssea parece não sofrer influencia das concentrações séricas dos minerais avaliados.

PS-14-082 - ADIPOSIDADE E RESISTÊNCIA À INSULINA SEGUNDO CONSUMO HABITUAL DE PÃO FRANCÊS POR ADOLESCENTES - BRAZILIAN METABOLIC SYNDROME STUDY (BRAMS)

Autores: ROBERTA SOARES L. CASSANI; CLELIANE DE CÁSSIA DA SILVA; ANA MARIA DE B. RODRIGUES; ANDRÉ LUIZ G. FREITAS; VALÉRIA DE SOUZA LOESCHKE; CRISTINA CAMACHO; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; DANIELLA FERNANDES CAMILO; MARIANA PORTO ZAMBON; MARIA ÂNGELA REIS G. M. ANTONIO; BRUNO GELONEZE
Instituição: LIMED, FCM - UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos ricos em carboidratos de absorção rápida e o seu emprego excessivo na alimentação, são fatores preocupantes que possuem relação com doenças de grande impacto na saúde. Dentre estes alimentos, o pão francês é um dos mais consumidos pela população brasileira.
OBJETIVOS
Associar o consumo de pão francês com componentes da síndrome metabólica (SM) em adolescentes com diferentes níveis de adiposidade.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 98 adolescentes de 10-19 anos. A avaliação dietética foi realizada por meio de recordatório alimentar habitual, o cálculo de composição nutricional foi realizado no software DietPro-5i e o consumo de pão francês categorizado em 3 grupos: grupo 1 (G1) < 1 a 1 pão; grupo 2 (G2) de 1 e ½ a 2 pães e grupo 3 (G3) > 2 pães. Avaliou-se: pressão arterial sistólica e diastólica, percentual de gordura corporal (%GC) por bioimpedância, glicemia, insulina, colesterol total e frações, circunferências da cintura (CC) e do pescoço (CP). Calculou-se o escore z de Índice de Massa Corporal para idade (zIMC). A RI foi avaliada pelo Homeostasis Model Assessment Insulin Resistance (HOMA2-IR). Análises estatísticas: teste de correlação de Pearson, correlação parcial com ajuste para zIMC, idade (anos) e consumo energético (kcal), teste de Oneway ANOVA e teste t Studant. Considerou-se $p<0,05$.
RESULTADOS
Correlação positiva foi observada entre o consumo de pão francês com HOMA2-IR ($r=0,22$; $p=0,03$), CC ($r=0,20$; $p=0,049$) e CP ($r=0,24$; $p=0,01$). Os resultados permaneceram significativos após ajuste para zIMC, idade (anos) e consumo energético (kcal): HOMA2-IR ($r=0,21$; $p=0,04$), CC ($r=0,26$; $p=0,01$) e CP ($r=0,25$; $p=0,01$). As médias da CP diferiram entre os três grupos de consumo de pão (G1: 32,7 ± 3,9; G2: 33,1 ± 3,8 e G3: 35,7 ± 4,4), $p=0,02$, sendo mais elevada para os adolescentes com maior consumo. Na comparação entre o G1 e G3, observamos que as médias de CC e CP diferiram entre os grupos: CC (G1: 80,9 ± 18,3 vs G3: 91,7 ± 22,4), $p=0,04$ e CP (G1: 32,7 ± 3,9 vs G3: 35,7 ± 4,4), $p=0,01$ respectivamente, sendo mais elevada para os adolescentes com maior consumo. As médias das demais variáveis não diferiram entre G1 e G3.
CONCLUSÃO
Indicadores antropométricos de distribuição de gordura corporal e índice de RI mostraram correlação com o consumo habitual de pão francês.

PS-14-083 - INGESTÃO DE FIBRA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM RESISTÊNCIA À INSULINA E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES - BRAZILIAN METABOLIC SYNDROME STUDY (BRAMS)

Autores: ROBERTA SOARES L. CASSANI; CLELIANE DE CÁSSIA DA SILVA; ANA MARIA DE B. RODRIGUES; ANDRÉ LUIZ G. DE FREITAS; VALÉRIA DE SOUZA LOESCHKE; CRISTINA CAMACHO; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; DANIELLA FERNANDES CAMILO; MARIANA PORTO ZAMBON; MARIA ÂNGELA REIS G. M. ANTONIO; BRUNO GELONEZE
Instituição: LIMED, FCM - UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO. As fibras alimentares (FA) estão entre os principais fatores da alimentação na prevenção de doenças crônicas. As propriedades físico-químicas das frações das FA produzem diferentes efeitos fisiológicos no organismo, atuam como importante elemento regulador, cuja característica química confere retardo na difusão e no contato entre enzimas intestinais e seus respectivos substratos, modulando assim o metabolismo dos macronutrientes. Pesquisas têm evidenciado os efeitos benéficos das FA para prevenir e tratar a doença diverticular do cólon, reduzir o risco de câncer e melhorar o controle do diabetes mellitus.
OBJETIVOS. Avaliar a relação da ingestão de FA totais e por refeição com resistência à insulina (RI) e os componentes da síndrome metabólica (SM) em adolescentes com diferentes níveis de adiposidade.
METODOLOGIA. Estudo transversal com 161 adolescentes de 10-19 anos. Avaliou-se: glicemia, insulina, colesterol total e frações, pressão arterial sistólica e diastólica e circunferência da cintura (CC). Calculou-se: escore z de índice de massa corporal (zIMC). A avaliação de ingestão energética e de FA foi realizada pelo método de recordatório alimentar habitual. O cálculo de composição nutricional foi realizado no software DietPro-5i. A RI foi avaliada pelo índice TyG [log (triglicerídeos de jejum (mg/dL) x Glicemia de jejum (mg/dL))/2)]. Análises estatísticas: teste de correlação de Pearson e correlação parcial com ajuste para zIMC, idade (anos) e consumo energético (kcal). Considerou-se $p<0,05$.
RESULTADOS. O consumo de FA totais apresentou correlação negativa com índice TyG ($r=-0,20$; $p=0,01$), triglicerídeos ($r=-0,17$; $p=0,03$) e glicemia ($r=-0,16$; $p=0,04$). Os resultados permaneceram significativos após ajuste para zIMC, idade (anos) e consumo energético (kcal): índice TyG ($r=-0,26$; $p=0,001$), triglicerídeos ($r=-0,21$; $p=0,008$) e glicemia ($r=-0,27$; $p=0,001$). Na avaliação por refeições, a FA consumida habitualmente no almoço, mostrou correlação positiva com HDL ($r=0,23$; $p=0,01$). Na avaliação do consumo de FA em percentual (%FA), observamos correlação entre %FA totais com HDL ($r=0,28$; $p=0,00$), índice TyG ($r=-0,26$; $p=0,02$) e triglicerídeos ($r=-0,18$; $p=0,05$). O %FA do almoço correlacionou-se com HDL ($r=0,20$; $p=0,02$) e índice TyG ($r=-0,21$; $p=0,02$), ao passo que o %FA do jantar correlacionou-se com glicemia ($r=-0,19$; $p=0,03$).
CONCLUSÃO. O consumo de fibras alimentares totais mostrou correlação inversa com fatores de risco cardiometabólicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-084 - TIPO DE CARBOIDRATO CONSUMIDO ESTÁ DIRETAMENTE RELACIONADO COM ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM RATOS WISTAR EM CURTO PERÍODO DE TEMPO

Autores: SABRINA C. TFAILE FRASNELLI; DAMIANA TORTOLERO PIERINE; FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI; MÁRIO BAPTISTA BRUNO; DIJON H. SALOMÉ CAMPOS; CAMILA RENATA CORRÊA; SILVANA R. PEREZ ORRICO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O padrão alimentar atual da população mostra um aumento no consumo de alimentos com alta densidade energética, ricos em gordura e açúcar de adição. A sacarose (glicose + frutose) é o açúcar comercial mais usado para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos, amplamente consumido pela população. Os refrigerantes são bebidas à base de água mineral e açúcar, sendo a sacarose normalmente utilizada. A frutose, também conhecida como açúcar das frutas, está presente na maioria dos alimentos industrializados, mas derivada do milho e não de frutas. Seu consumo excessivo causa acúmulo de gordura no tecido adiposo, levando a alterações metabólicas.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da exposição a diferentes tipos de carboidratos (CHO) na água de beber, associados à dieta hipercalórica, nas alterações metabólicas em ratos Wistar machos.
METODOLOGIA
Foram utilizados 38 animais divididos casualmente para receberem dieta controle (GC, n=9); dieta hipercalórica – DH (GDH, n=10) sem adição de CHO na água; DH + sacarose 30% na água (GDHS, n=8); DH + frutose 10% na água (GDHF, n=6); e DH + refrigerante (GDHR, n=5) por um período de 8 semanas. A DH era composta de: 18% proteína, 20% gordura, 48% carboidrato, fornecendo 4kcal/g. O peso corporal foi avaliado semanalmente e parâmetros bioquímicos séricos ao final do período de estudo. Glicemia (GLI), triglicérides (TG) e colesterol total (CT) e frações (HDL, LDL e VLDL) foram analisados por kits colorimétricos. Os resultados foram apresentados em média±desvio-padrão e a comparação entre os grupos por ANOVA de duas vias complementada com teste Tukey; significância $p<0,05$.
RESULTADOS
O peso corpóreo foi significativamente maior no GDHF (374,6±16,6; $p<0,001$) e GDHR (373,5±29,4; $p=0,0019$) em comparação a GC (326,0±24,9). Foi observado um aumento significativo nos níveis de TG (109,8±31,7 vs 77,1±15,2; $p=0,00679$) e nos níveis de VLDL (22,0&plusm
CONCLUSÃO
Assim, podemos concluir que após esse período, a DH associada ao refrigerante acarretou mais alterações metabólicas nos animais, seguido do grupo que recebeu a frutose, mostrando que o consumo excessivo de carboidratos está associado a problema de saúde.

PS-14-085 - UTILIZAÇÃO E APLICAÇÃO DE ÁGAR-ÁGAR EM DIETOTERAPIA

Autores: SHIZUKO KAJISHIMA; WANISE MARIA SOUZA CRUZ; CAMILA FONSECA ANDRADE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O kanten, também conhecido como ágar-ágar, é um hidrocoloide extraído de algas marinhas; constituído de 95% de fibras solúveis, sendo composto por dois polissacarídeos: Agarose e agaropectina. O ágar-ágar tem capacidade de expandir consideravelmente o seu volume, devido à grande absorção de água, formando um gel não absorvível, não fermentável e atóxico, que promove saciedade, quando ingerido. Seus benefícios para a saúde incluem: Melhor controle glicêmico, pois retarda a absorção de glicose; regula o trânsito intestinal, facilita a eliminação de substâncias tóxicas pelas fezes, sendo capaz de prevenir o câncer de cólon. O ágar-ágar tem sido utilizado em dietas modulares, para tratamento da Obesidade, visando aumentar a saciedade, reduzir o apetite e o teor calórico da dieta.
OBJETIVOS
Demonstrar a utilização do ágar-ágar em preparações para serem incluídas no tratamento dietético da Obesidade.
METODOLOGIA
Foram elaboradas 4 preparações, utilizando ágar-ágar, isentas de sacarose refinada e reduzido teor de gordura: mousse de maracujá, manjar de coco, mousse de chocolate com laranja e gelatina de manga. Foi calculado o valor calórico e a composição química das preparações. Procedeu-se o Teste de aceitabilidade na preparação, mousse de maracujá, no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos com 33 provadores não treinados. Para avaliar aparência, cor, textura, odor, aspecto global, utilizou-se a escala hedônica de 9 pontos, ancorados em seus extremos nos termos gostei muitíssimo (9) e desgostei muitíssimo (1). Para que a preparação seja considerada aceita, em termos de suas propriedades sensoriais, foi necessário que se obtivesse aceitabilidade de no mínimo 70% dos provadores.
RESULTADOS
As preparações elaboradas apresentaram redução no valor calórico, carboidratos e lipídios, se comparadas às preparações tradicionais; a mousse de chocolate com laranja foi a que obteve maior baixa calórica, devido a redução de lipídios (90%). No teste de aceitabilidade a mousse de maracujá foi aceita com 90%.
CONCLUSÃO
A utilização de ágar-ágar possibilita a inclusão de sobremesas de baixa caloria no cardápio de pacientes obesos, facilitando a adesão destes ao tratamento dietético.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-086 - IMAGEM CORPORAL E SUAS RELAÇÕES COM A AUTOESTIMA E O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS OBESOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE

Autores: TELMA MARIA BRAGA COSTA; SABRINA DA COSTA BRITO; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA; DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA
Instituição: UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: CNPQ INSTITUCIONAL
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Relacionado a epidemia da obesidade e ao preconceito da sociedade ao excesso de peso, esta é considerada como um dos fatores que apresenta maior impacto em um autoconceito negativo global da Imagem Corporal (IC), o que pode contribuir para a ocorrência de uma baixa autoestima e para o desenvolvimento de comportamentos alimentares de risco à saúde, especialmente em indivíduos obesos.
OBJETIVOS
Este estudo irá avaliar as relações entre IC, Autoestima e o Comportamento Alimentar de 100 adultos obesos, de ambos os sexos, atendidos em unidades básicas de saúde de uma cidade do interior do estado de São Paulo.
METODOLOGIA
Serão aplicados: Protocolo de Dados Sociodemográficos e de Condições Clínicas e o Critério de Classificação Econômica Brasil para caracterização da amostra; Escala de Autoestima de Rosenberg (EAR) para a avaliação da autoestima; Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP) para avaliação do comportamento alimentar e a Escala de Figuras de Silhuetas para Adultos (EFS) para avaliação da IC. Serão também coletados dados de peso, altura e circunferência abdominal para classificação do estado nutricional (OMS, 2000).
RESULTADOS
Foram coletados dados parciais de 51 indivíduos (12 homens; 39 mulheres), com idade média de 41,5 anos (± 10,5), sendo a maioria (51%) pertencente à classe social C. Em relação ao Índice de Massa Corporal, em geral, os participantes foram classificados com obesidade grau 2 (35,6 kg/m² ± 4,7). Os dados da EAR mostraram uma pontuação média de 29,8 (±6,4) e 31 (±4,3) para mulheres e homens, respectivamente, demonstrando que, as mulheres investigadas apresentaram uma baixa autoestima, o que não foi observado no sexo masculino. As médias de pontuação da ECAP, (mulheres: 15,4 ±11,3; homens: 9,3 ±7,1), não indicaram compulsão alimentar. Já as médias de pontuação da EFS apontaram inacurácia (mulheres: 4,5 ± 5,2; homens: 3,0 ± 5,2) e insatisfação da IC (mulheres: - 10,6 ±5,7; homens: -14,4 ±6,5) para ambos os sexos.
CONCLUSÃO
Os dados coletados até o presente momento revelam que os participantes não apresentaram compulsão alimentar, contudo se percebiam maiores do que realmente eram e gostariam de pesar menos. Considerando que o sexo feminino sofre uma maior pressão da sociedade para alcançar os padrões estéticos de magreza, sugere-se que a baixa autoestima verificada nas mulheres deste estudo pode estar relacionada às discrepâncias de seus pesos e às dificuldades dessa população em atingir um corpo magro.

PS-14-087 - EFEITO DA PRESENÇA DA INFECÇÃO POR HELICOBACTER PYLORI SOBRE A SENSAÇÃO SUBJETIVA DE APETITE

Autores: DAIANNE CRISTINA ROCHA; LAÍS MARINHO AGUIAR; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; ANA JESSICA NASCIMENTO OLIVEIRA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HERCULANO JÚNIOR; JOSÉ RUVER LIMA; GLÁUCIA POSSO LIMA; TICIHANA RIBEIRO OLIVEIRA; THAIS HELENA PONTES ELLERY
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O Helicobacter pylori (Hp) é provavelmente o agente de infecção crônica mais comum em seres humanos. Estudos mostram que o Hp provoca diferentes efeitos sobre as secreções gástricas, o que pode estar associado ao apetite. Poucos estudos mostram como se encontra o apetite do paciente infectado.
OBJETIVOS
Comparar o apetite de pacientes com e sem a infecção pelo Hp.
METODOLOGIA
A amostra foi constituída por 61 pacientes que realizaram endoscopia digestiva alta em um hospital de Fortaleza no período de julho/2012 a abril/2013. Foram excluídos idosos, crianças, portadores de neoplasia gástrica e usuários de inibidor de bomba de prótons. A presença ou ausência de Hp foi verificada através do teste da urease. O apetite investigado foi referente ao almoço, através da Escala Visual Analógica (EVA) de Apetite, integrada por 8 questões, onde o paciente registra seus sentimentos atuais de fome, saciedade, plenitude e desejo de comer alimentos em geral ou específicos. Para cada questão há uma linha de 100 mm de comprimento, com valores extremos de sensação presente ou ausente. Os voluntários foram orientados a marcar uma linha vertical no ponto da escala em que achassem estar a sua sensação, antes e após a refeição. Tal ponto foi posteriormente medido com auxilio de uma régua, da extremidade esquerda (0 mm) para direita (100 mm). As médias obtidas foram comparadas através do teste t de Student, com $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Dentre os pacientes, 27 eram Hp positivos e 34 eram Hp negativos, com média de idade de 40,6±11,7 anos e renda média de 2,5±1,84 salários mínimos. As médias (cm) para as questões 1 a 8 antes do almoço e após almoço para os Hp positivos, foram respectivamente: 1: 6,01 e 2,26; 2: 3,49 e 8,00; 3: 4,39 e 8,23; 4: 5,02 e 1,84; 5: 7,60 e 6,03; 6: 4,89 e 7,54; 7: 4,16 e 8,93; 8: 7,70 e 9,04. Para os pacientes Hp negativos foram, respectivamente: 1: 6,44 e 1,12; 2: 3,20 e 8,51; 3: 3.05 e 8,44; 4: 5,83 e 1,38; 5: 7,21 e 4,21; 6: 5,76 e 8,72; 7: 4,39 e 8,49; 8: 7,85 e 9,33. Em ambos os grupos, para todas as questões houve diferença estatística ($p < 0,05$) comparando valores antes e após refeição. Não houve diferença estatística entre os dois grupos de pacientes ($p > 0,05$), nem antes nem após almoço.
CONCLUSÃO
Não houve diferença na sensação subjetiva de apetite entre portadores e não portadores de Hp. Recomenda-se ampliação da amostra e análise comparativa de outras refeições consumidas durante o dia alimentar do grupo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-088 - IMPACTO DE DIFERENTES CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO NA FREQUÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS ADULTOS

Autores: ÂNGELA SUN LI WU; FLÁVIA DE CONTI CARTOLANO; ADRIANE BUENO MARANGONI; ANTONIO CARIOCA; NÁGILA DAMASCENO
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/23747-9; 2011/12523-2; 2011/23915-9
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A síndrome metabólica (SMet) tem se tornado uma das preocupações crescentes em todo o mundo devido a sua associação com as comorbidades cardiovasculares. A falta de uniformidade nos critérios de classificação tem dificultado a análise da tendência mundial e têm contribuindo para prevalências que podem variar de 13,6% a 46% ao nível global.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o impacto da mudança no critério de classificação da SMet proposto pelo International Diabetes Federation (IDF, 2006 e 2009).
METODOLOGIA
A partir de uma sub-amostra do estudo CARDIONUTRI, foi realizado um estudo de caráter transversal onde foram avaliados 374 indivíduos de ambos os sexos com idade entre 30 e 74 anos. Foram avaliadas as condições socioeconômica e clínica (tabagismo, doenças atuais, uso de medicamentos), os dados demográficos (sexo e idade), a antropometria (peso, circunferência e altura), os parâmetros bioquímicos (colesterol total, triacilglicerois, HDL-C e glicose). A partir dessas variáveis, a frequência de SMet foi calculada por meio dos critérios do IDF SMet1=IDF, 2006; SMet2= IDF, 2009.
RESULTADOS
Os resultados obtidos indicaram uma predominância do sexo feminino na amostra (61,8%), presença de tabagismo em 19,1% dos indivíduos, alta frequência de doenças como hipertensão (66,4%) e dislipidemia (62,1%) e o uso de anti-hipertensivos por 67,9% dos indivíduos. Aproximadamente 90% dos indivíduos apresentaram valores de circunferência da cintura indicativos de risco cardiovascular elevado. Houve alta frequência de SMet independentemente do critério de avaliação adotado (SMet1= 67,2%; SMet2= 68,3%, p< 0,001). Esse perfil se manteve quando os indivíduos foram estratificados quanto ao sexo (masculino: SMet1= 72,5%; SMet2= 73,2%; feminino: SMet1= 63,9%; SMet2= 65,2%, p<0,001). Verificou-se que os componentes mais freqüentes foram: circunferência de cintura (90,1%), pressão arterial (73,8%) e glicemia (54,0%), quando a amostra total foi analisada e quando essa foi estratificada em função do sexo. A análise de concordância entre as frequências de SMet indicou elevada concordância entre os dois critérios (kappa =0,975; p<0,001).
CONCLUSÃO
Portanto, independente do critério adotado, os indivíduos adultos inclusos neste estudo apresentam elevada freqüência de SMet, sendo a concordância entre os critérios adotados robusta.

PS-14-089 - O EFEITO DA PERDA DE PESO E ADEQUAÇÃO DO PESO IDEAL SOBRE O PROGNÓSTICO DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA DE REVASCULARIZAÇÃO DO MIOCÁRDIO

Autores: CARLA SILVA SILVEIRA; DANIEL BARRETO MELO; NARA NAYANE MENEZES; JULIANA TEIXEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE TIRADENTES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O estado nutricional do indivíduo é fundamental na avaliação pré-operatória do cardiopata, uma vez que a desnutrição está associada aos piores resultados em pacientes submetidos à cirurgia cardíaca.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do estado nutricional pré-operatório, por meio do % de perda de peso e % de adequação do peso ideal, sobre o prognóstico de pacientes submetidos à cirurgia de revascularização do miocárdio.
METODOLOGIA
O presente estudo foi realizado com 119 pacientes, sendo 64,7% (n=77) representados por homens e 35,3% (n=42) por mulheres. A coleta de dados foi dividida em três etapas: 1. Coleta das variáveis pré-operatórias através da anamnese clínico-nutricional, da aferição de peso e estatura e subsequente cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e do preditor de risco de complicação e óbito em cirurgia cardíaca pelo Euroscore; 2. Coleta das variáveis pós-operatórias através da análise da presença de morbidades e complicações clínicas e 3. Acompanhamento pós-operatório após a alta hospitalar por meio de um contato telefônico até o 30º DPO a fim de se determinar a incidência de óbitos. Foi utilizado o programa SPSS, versão 19 e adotado um valor de significância p<0.05.
RESULTADOS
A maioria dos pacientes encontrou-se com sobrepeso (48,7%), a média do IMC foi de 27,6 (± 4,1) Kg/m² e a do percentual de adequação do peso ideal foi de 119,68 (± 20,76)%. Além disso, verificou-se uma média de percentual de perda de peso de 3,83 (± 5,17) kg. Não foi encontrada relação significativa entre o prognóstico do paciente e a perda de peso no pré-operatório, tampouco com o percentual de adequação do peso ideal. Observou-se, apenas, associação significativa entre o surgimento de complicações não infecciosas e o percentual de adequação do peso ideal. Quanto maior a média do percentual de adequação do peso ideal, menor a chance do paciente apresentar algum tipo de complicação não infecciosa.
CONCLUSÃO
O percentual de adequação do peso ideal pode ter um efeito sob as complicações não infecciosas da cirurgia de revascularização do miocárdio. Além disso, a obesidade pode exercer um efeito protetor.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-090 - QUANTIFICAÇÃO DE FITOSTERÓIS ALIMENTARES E ESTIMATIVA DE SEU CONSUMO NA POPULAÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: CELMA MUNIZ MARTINS; VALERIA ARRUDA MACHADO; FRANCISCO HELFENSTEI FONSECA; HELENA TEIXEIRA GODOY; MARIA CRISTINA IZAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Os fitosteróis têm sido utilizados isoladamente, ou em combinação com fármacos que alteram lipídios, para reduzir os níveis plasmáticos de colesterol total e o risco de doença cardiovascular. Existe uma variação considerável na composição dos fitosteróis e seu consumo, em uma dieta regular, por parte da população brasileira ainda é desconhecida.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi o de determinar o conteúdo de fitosteróis à maioria dos alimentos de origem vegetal consumido e estimar o consumo de fitosteróis pela população.
METODOLOGIA
A ingestão de alimentos vegetais de uma população representativa da cidade de São Paulo (n = 1.609), selecionados aleatoriamente, com base no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística censo de dados (2010), foi obtido por um questionário de frequência alimentar (QFA). Os alimentos analisados foram selecionados com base da Pesquisa de Orçamentos (2002-2003) e das respostas para o QFA. A composição de fitosteróis presentes nos alimentos de origem vegetal analisados, hortaliças, cereais e sementes, frutas e óleos vegetais foi determinada por cromatografia gasosa (ionização de detecção por chama). O consumo diário de fitosteróis foi estimado em termos de mg por 100 g de porção comestível. Os Under e over reporters foram excluídos.
RESULTADOS
a média (erro padrão, EP) da ingestão diária fitosteróis na dieta da população do estudo foi de 100,6 (1,2) mg, com β-sitosterol como o maior componente presente (65,4%), seguido de campesterol (23,2%), e do estigmasterol (10,0%). Não foram observados mudanças significativas na ingestão diária fitosteróis após a exclusão dos Under e over reporters. Considerável variação de fitosteróis foi observada entre os alimentos vegetais mais consumido.
CONCLUSÃO
Conclusões: A análise da composição fitosteróis na maioria dos alimentos vegetais consumidos mostraram que o conteúdo de fitosteróis variou entre os grupos de alimentos. Ingestão de fitosteróis em uma grande população da cidade de São Paulo é no mesmo intervalo de alguns países.

PS-14-091 - EFETIVIDADE DO TRATAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIV POSITIVO EM USO DE TERAPIA ANTI-RETROVIRAL

Autores: CELMA MUNIZ MARTINS; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; HERIKA SOTERO; MONIQUE APARECIDA MELLO; SIMONE TENORE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A AIDS é uma síndrome infecciosa crônica, causada pelo retrovírus HIV caracterizada pela progressiva destruição do sistema imunológico humano, comprometendo especialmente a imunidade do tipo celular. Os avanços na terapia anti-retroviral (TARV) suprimiram marcadamente a atividade viral, melhoraram a saúde e aumentaram a longevidade nos pacientes com AIDS. Entretanto, uma variedade de anormalidades metabólicas relacionadas ao tratamento foi reconhecida logo após a introdução da TARV combinada. Observa-se deste modo, que os benefícios do tratamento são contra-balanceados por uma série de efeitos colaterais, incluindo vários distúrbios clínicos (lipodistrofia) e laboratoriais (hiperlipidemia e resistência à insulina). A maioria dos pacientes apresenta algum tipo de alteração metabólica, o que justifica uma completa reavaliação dos hábitos alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar a intervenção nutricional no perfil lipídico dos pacientes infectados pelo HIV/AIDS em uso de terapia anti-retroviral.
METODOLOGIA
Estudo transversal e descritivo com 25 pacientes adultos acima de 20 anos infectados pelo HIV em uso de TARV, os participantes foram incluídos no estudo após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os parâmetros antropométricos e o estado nutricional foram examinados no período inicial e final, após intervenção nutricional. Os pacientes receberam orientação nutricional de acordo com o NCEPIII e o guia de alimentação brasileiro, sendo elaborada uma orientação personalizada de acordo com a necessidade do paciente. Os resultados serão apresentados em média e teste T Student.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 25 indivíduos de ambos os sexos, sendo 40% homens e 60% mulheres com idade média de 47(± 7,6) anos, com renda entre 2 a 4 salários (52%) as variáveis antropométrica apresentaram índice de massa corporal (IMC) 27, 61(± 1,26)kg/m2 e 27,35(± 1,30) kg/m2, antes e pós intervenção nutricional respectivamente, podemos notar redução de colesterol total e frações, a redução da glicemia e uma significativa redução de triglicérides com média de 256 (± 18,97)mg/dl pré intervenção e 174,26 (± 14,58) mg/dl pós intervenção para triglicérides com p>0,03.
CONCLUSÃO
Este estudo reforça a importância da orientação nutricional no inicio de tratamentos da hipercolesterolemia, pois esta proporcionou melhora significativa no perfil lipídico dos pacientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-092 - PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM CADETES DA FORÇA AÉREA BRASILEIRA

Autores: FERNANDA ELISABETE HILGENBERG; ÉRIKA APARECIDA DA SILVEIRA; CRISTIANE COMINETTI
Instituição: UFG
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares (DCV) representam atualmente as principais causas de mortalidade no mundo. Assim como acontece com a população civil, o aumento na prevalência de fatores de risco para DCV em jovens também vem acometendo os militares das forças armadas, rotulados como uma população saudável.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi determinar a prevalência dos fatores de risco cardiovascular (FRCV) em cadetes da Força Aérea Brasileira.
METODOLOGIA
Estudo observacional do tipo transversal que avaliou 166 cadetes de ambos os gêneros, matriculados em uma Academia Militar, com idade entre 20 e 30 anos. A coleta de dados constou de avaliação de medidas antropométricas, parâmetros bioquímicos e clínicos e de estilo de vida. A análise estatística foi realizada com o software STATA/SE versão 8.0. Os testes de Qui-Quadrado de Spearman ou Teste Exato de Fisher foram empregados para avaliar a associação entre os FRCV e a idade dos cadetes e o ano de ingresso na Academia. O nível de significância de 5% foi adotado como padrão.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 147 homens e 19 mulheres, com média (±DP) de idade de 21,5 ± 1,2 e 21,6 ± 0,9 anos, respectivamente. Verificou-se que 29,7% dos cadetes homens e 16,7% das mulheres apresentaram sobrepeso ou obesidade. A prevalência de hipertensão arterial sistêmica entre os homens foi de 13,8%. Quanto ao perfil lipídico, foi constatado que 50,7% dos cadetes apresentaram hipercolesterolemia, 24,3% apresentaram valores elevados deLDL-c e 11,2%, HDL-c baixa. Houve associação de hipercolesterolemia e adiposidade com a idade, sendo que na faixa etária de 22 a 28 anos a prevalência foi estatisticamente maior em relação aos mais jovens (19 a 21 anos). Verificou-se associação significativa entre o tempo de permanência de Academia e HDL-c baixa. A prevalência de HDL-c baixa foi estatisticamente maior entre os cadetes dos 1º e 2º anos.
CONCLUSÃO
Neste estudo foram detectadas prevalências preocupantes de FRCV, englobando variáveis antropométricas, bioquímicas e clínicas. Este cenário está alinhado a diversas evidências científicas de que as DCV estão acometendo indivíduos cada vez mais jovens. Tal fato pode ser explicado por alterações marcantes no estilo de vida destes jovens. Estes resultados são relevantes no sentido de criação e instalação de abordagens multiprofissionais voltadas para redução do risco das DCV ainda nas fases iniciais da vida adulta, assegurando, dessa forma, melhor qualidade de vida e diminuição de agravos à saúde cardiovascular em longo prazo.

PS-14-093 - RISCO CARDIOVASCULAR ATRAVÉS DO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES ALCOOLISTAS INTERNOS

Autores: CYBELLE ROLIM DE LIMA; GENESELI DIAS ALBUQUERQUE; PRISSILA MUNIZ ARAÚJO; JACQUELINE MARIA DA SILVA; KEILA FERNANDES DOURADO; ROBERTA ALBUQUERQU BENTO; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; SHEYLANE PEREIRA DE ANDRADE; MYRELLE CRISTIN SILVA ABREU E LIMA; LAÍS SOUSA BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O álcool por ser uma substância tóxica ao organismo pode, quando consumido em excesso, ocasionar a nível cardiovascular a desregulação nos níveis de lipídios séricos e triglicerídeos, maior risco para infarto agudo do miocárdio, doenças cerebrovasculares, elevação da frequência cardíaca, aumento do desgaste cardíaco, miocardiopatia dilatada não isquêmica e insuficiência cardíaca.
OBJETIVOS
Avaliar o risco cardiovascular através do perfil lipídico de pacientes alcoolistas crônicos.
METODOLOGIA
O estudo de caso e controle foi realizado entre o período de fevereiro a outubro de 2011 com 50 alcoolistas crônicos de ambos os sexos, internados em um hospital de uma cidade do interior de Pernambuco. Para cada alcoolista avaliado foi selecionado um indivíduo não alcoolista de mesmo sexo e idade semelhante. Foram coletados dados referente ao perfil lipídico dos dois grupos estudados e pressão arterial (PA) dos alcoolistas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) envolvendo Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), com registro CEP/CCS/UFPE número 372138.
RESULTADOS
A amostra foi constituída por indivíduos predominantemente do sexo masculino (96%) com idade média de 45 ± 10,21 anos. O grupo dos alcoolistas demonstrou maior percentual de valores considerados normais para as variáveis colesterol e triglicerídeos quando comparados ao grupo dos não alcoolistas. Não foi observada diferença significativa em relação ao HDL-C. Quanto ao LDL-C, tanto os alcoolistas como os não alcoolistas apresentaram maior percentual de indivíduos com valores elevados. No que diz respeito a pressão arterial dos alcoolistas, obteve-se uma média de pressão sistólica de 120 ± 9,65 mmHg e diastólica de 80 ± 7,27mmHg.
CONCLUSÃO
A discordância de valores de referência observados no perfil lipídico dos pacientes alcoolistas daqueles descritos na literatura faz necessária a instituição de novos estudos acerca do papel do álcool no perfil lipídico de alcoolistas crônicos, uma vez que poucos são os estudos que avaliam o impacto do uso crônico do álcool no perfil lipídico de indivíduos alcoolistas e sua associação com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-094 - FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES TRADICIONAIS E NÃO TRADICIONAIS EM PACIENTES HEMODIALÍTICOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE VITÓRIA

Autores: DANIEL BARRETO MELO; DAYANE SILVA FERNANDES; KAMILA ANDRADE PIMENTA; ANA CAROLINA MORAES; LAILA SILVA CAVATTI; ELLENCRISTINA BATISTA FIDALGO
Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A sobrevida dos renais crônicos em hemodiálise (HD) está diretamente relacionada às complicações cardiovasculares, por isso a importância de avaliar fatores de risco tradicionais e não tradicionais para as doenças cardiovasculares (DCVS).
OBJETIVOS
Avaliar os fatores de risco para o desenvolvimento das DCVs em pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC) em HD.
METODOLOGIA
Estudo transversal que avaliou indivíduos com IRC em tratamento de HD de oito hospitais da região metropolitana de Vitória - ES. Avaliou-se a condição socioeconômica pela Classificação Econômica Brasil; questionou-se aos indivíduos em relação à história individual de doenças; foram avaliados dados bioquímicos e antropométricos. Para análise e tabulação, utilizaram-se os programas SPSS (versão 11.5). Adotou-se como nível de significância $p<0,05$.
RESULTADOS
Dos 622 pacientes avaliados 57,7% (359) eram do masculino e 42,3% (263) do sexo feminino; a média de idade foi de 52,58 ± 15,36 anos. O tempo médio de HD foi de 39,1 ± 41,2 meses; 30% dos indivíduos estavam inseridos na classe econômica C2 e 21,4% possuíam o ensino fundamental incompleto. Do total dos indivíduos avaliados, 9,60% (60) eram fumantes e 29,6% (184) eram ex-fumantes; 73,6% eram hipertensos e 27,5% eram diabéticos. De acordo com o IMC, entre os adultos 46% eram eutróficos e 34% possuíam sobrepeso/obesidade. Apresentavam circunferência da cintura elevada 33,9% dos indivíduos do sexo masculino e 61,5% dos indivíduos do sexo feminino. A correlação entre o IMC e a CC foi positiva e estatisticamente significante ($r=0,797$; $p=0,000$), enquanto o IMC e o HDL tiveram relação inversamente proporcional e estatisticamente significante ($r= -0,143$; $p=0,008$). Dentre os parâmetros bioquímicos, constatou-se albumina sérica baixa em 16,4%, creatinina sérica elevada em 99,8%, colesterol total elevado em 13,3%, LDL elevado em 42,3%, HDL baixo em 75,8%, triglicerídeo elevado em 51,1%, glicose de jejum elevada em 40,5%, fósforo sérico elevado em 70,9%, potássio sérico elevado em 71,1%, cálcio sérico baixo em 11,4%, ureia sérica elevada em 53,7%, hematócrito baixo em 82,6% e hemoglobina baixa em 87,2% dos indivíduos.
CONCLUSÃO
Os fatores de risco tradicionais e não tradicionais para o desenvolvimento de DCVs estiveram presentes na maioria dos pacientes com IRC, quando associados à fisiopatologia, evolução da própria doença e tratamento inadequado.

PS-14-095 - HEPCIDINA SÉRICA E STATUS DE FERRO DE PACIENTES ANÊMICOS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA AVANÇADA

Autores: EDUARDO DE CARLI; JÉSSICA HELENA SILVA; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; KELLY REGINA NOVAES; MARCELO EIDI OCHIAI; CÉLIA COLLI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A anemia é uma comorbidade frequente em pacientes com insuficiência cardíaca (IC) e é considerada um fator de risco independente para hospitalizações e mortalidade. A deficiência de ferro (Fe) associada à anemia piora o quadro clínico e pode ser um importante alvo terapêutico.
OBJETIVOS
Avaliar o status de Fe de pacientes com IC avançada e diagnóstico laboratorial de anemia.
METODOLOGIA
Foram selecionados 26 homens, com idade entre 30 e 60 anos, fração de ejeção do ventrículo esquerdo < 45 % e hemoglobina < 13 g/dL. Parâmetros hematimétricos, status de Fe (ferritina, Fe sérico, CTLF, % saturação de transferrina - ST) e biomarcadores de inflamação foram determinados em amostras de sangue coletadas após jejum de 8 h. Hepcidina, eritropoietina, interleucina 6 e fator de necrose tumoral-α foram analisados por ensaios imunoenzimáticos. O consumo alimentar foi determinado pela pesagem direta dos alimentos por 5 dias consecutivos. Os dados dietéticos foram ajustados pela energia e pela variabilidade intrapessoal. A EAR foi usada como ponto de corte para o cálculo de probabilidade de inadequação. Aplicou-se teste de Mann Whitney para comparação de variáveis entre os grupos de deficientes e não deficientes em Fe, e teste de Spearman para correlação entre as variáveis ($\alpha = 5\%$).
RESULTADOS
A deficiência de ferro (definida como ferritina <100 μg/L ou ferritina entre 100-299 μg/L com uma ST < 20%] foi diagnosticada em 8 pacientes (30%). As medianas das concentrações séricas de hepcidina e dos biomarcadores de inflamação não foram diferentes entre os pacientes deficientes e não deficientes em Fe. Houve correlação negativa entre as concentrações de hepcidina e de ferritina nos pacientes com deficiência de Fe ($r = -0,814$; $p=0,014$). As medianas de ingestão alimentar de Fe foram de 6,5 e 6,9 mg/d, respectivamente, para os pacientes com e sem deficiência ($p=0,487$). Para todo o grupo, a probabilidade de inadequação da ingestão do mineral foi de 11,12%.
CONCLUSÃO
Ao contrário do esperado, pacientes anêmicos com deficiência de Fe apresentaram concentrações séricas de hepcidina semelhantes aos anêmicos sem a deficiência. Isso sugere que as concentrações circulantes do hormônio podem estar inapropriadas para o grau de deficiência de Fe. É importante o monitoramento do status de Fe nesses pacientes a fim de identificar a necessidade de terapêuticas com ferro oral ou intravenoso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-096 - EFEITO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA DE UMA UNIDADE PÚBLICA DE SAÚDE ESPECIALIZADA EM CARDIOLOGIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

Autores: SIMONE RAIMUNDI SOUZA; GLAUCIA MARIA MORAES DE OLIVEIRA; GLORIMAR ROSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hipercolesterolemia é importante fator de risco para doenças cardiovasculares (DCV). A elevação plasmática da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) está diretamente relacionada à gênese da aterosclerose. A intervenção nutricional sistematizada pode auxiliar no controle do perfil lipídico.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da intervenção nutricional sistematizada, baseada nos Dez Passos Para a Alimentação Saudável do Ministério da Saúde, no perfil lipídico, glicemia, HOMA-IR e dados antropométricos de indivíduos adultos com colesterolema elevada de uma unidade pública de saúde especializada em cardiologia do Estado do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Realizou-se ensaio clinico com pacientes com hipercolesterolemia. Foram coletados os dados: gênero; idade; escolaridade; fármacos; dados antropométricos- massa corporal (MC), estatura, indice de massa corporal (IMC), perímetro de cintura (PC), perímetro de pescoço (PP); pressão arterial; inquéritos dietéticos, colesterol total (CT), LDL-c, HDL-colesterol (HDL-c), VLDL-colesterol (VLDL-c), triglicerídeos (TG), glicemia de jejum (GLI), insulina de jejum (INS) e calculou-se HOMA-IR.Considerou-se como critério de inclusão o valor de LDL-c ≥ 130mg/dL. Realizou-se programa para redução do colesterol baseado nos 10 passos para alimentação saudável do Ministério da Saúde, com duração de 90 dias, com consultas mensais.
RESULTADOS
Dentre os 32 pacientes adultos, 71,9% eram mulheres e 28,1% eram homens. Os dados avaliados no inicio e final do estudo: CT de 238,78±30,6 mg/dL para 211,66±29,88 mg/dL; LDL-c de 161,88±27,34 mg/dL para 134,03±24,94 mg/dL; TG de134,09±63,56 mg/dL para 44,84±68,22 mg/dL; HDL-c de 50,13±14,52 mg/dL para 48,44 ±14,43 mg/dL; GLI de 102,72±46,17 mg/dL para 105,34 ±48,47 mg/dL. Os valores de HOMA-IR variou de 2,55±2,52 para 2,44±2,94, demonstrando redução de 2,37%. Os valores da avaliação antropométrica no inicio e fim do estudo foram os seguintes: MC 75,5±13,56 kg para 73,2±13,65 kg; IMC de 29,22±5,01 kg/m2 para 28,3±4,88 kg/m2; o PC de 98,06±11,5 cm para 92,38±11,39 cm; PP de 37,08±3,38 cm para 36,14±3,38 cm.
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional foi efetiva para redução das concentrações de CT e LDL-c e nos dados antropométricos investigados, repercutindo na melhoria da saúde dos pacientes acompanhados.

PS-14-097 - PERFIL LIPÍDICO E FATORES PREDITORES ASSOCIADOS: ESTUDO TRANVERSAL EM SUJEITOS PORTADORES OU COM RISCO CARDIOVASCULAR (PROCARDIO-UFV)

Autores: HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; HELLEN ABREU DA SILVA; CAMILA HORTA G RODRIGUES; VANESSA FIALHO LOPES; LÍLIAN MENDONÇA FERREIRA; JÚLIA BRANGIONI FONTES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As dislipidemias são consideradas importante fator de risco para doenças cardiovasculares (DCV), tendo sua origem na interação entre os fatores genéticos e ambientais.
OBJETIVOS
Verificar os fatores que melhor explicam as concentrações de colesterol total (CT) e triacilglicerois (TAG) em pacientes portadores ou com risco cardiovascular.
METODOLOGIA
Nesse estudo transversal, foram avaliados 117 indivíduos (68 mulheres/ 49 homens, idade: 43±16 anos; IMC: 28,5±5,1 kg/m2), usuários do Programa de Atenção à Saúde Cardiovascular da Universidade Federal de Viçosa (PROCARDIO-UFV). Foram coletados dados sociodemográficos (renda familiar, idade, sexo), do estilo de vida (etilismo, tabagismo, prática de atividade física), dos hábitos alimentares (mudança de hábitos nos finais de semana, consumo de gorduras, uso de temperos artificiais, uso de suplementos, local das refeições, compra dos alimentos), mediante um questionário previamente estruturado. Os indivíduos também foram submetidos a uma avaliação antropométrica (peso, altura, perímetro da cintura sobre a cicatriz umbilical - PCU). O teste de regressão linear foi realizado para análise no programa SPSS v.17.0, foram mantidas as variáveis que explicam o modelo com p≤ 0,25.
RESULTADOS
Houve uma prevalência de 44,4% (n=52) de hipercolesterolemia e de 36,8% (n=43) de hipertrigliceridemia na amostra estudada. Verificou-se que renda familiar, idade, mudança de hábitos alimentares nos finais de semana, compra dos alimentos (própria pessoa ou outras), uso de suplementos, uso de temperos artificiais, tipo de gorduras (origem animal ou vegetal), local das refeições (casa ou fora de casa), índice de massa corporal (IMC), obesidade abdominal (PCU > 80 homens e > 90 mulheres) em conjunto explicam a variação de CT em 37,2% (p= 0,007), sendo que IMC (p=0,006), compra dos alimentos (p=0,003), local das refeições (p= 0,010) apresentaram uma associação significativa independente (p<0,05). Contudo, as variáveis estudadas não foram capazes de predizer significativamente as concentrações de TAG.
CONCLUSÃO
Nesse estudo transversal, fatores motivacionais para a procura da orientação nutricional, obesidade materna e hábitos alimentares foram preditores independentes dos valores de IMC e PC em pacientes com risco cardiovascular, corroborando a complexidade da etiologia do ganho de peso no grupo estudado. Nossos resultados ainda indicam a necessidade de uma anamnese clínica e alimentar detalhada no atendimento do paciente com risco cardiovascular.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-098 - FATORES PSICOSSOCIAS E DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR ESTÃO RELACIONADOS COM A PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM SUJEITOS COM RISCO CARDIOVASCULAR: PROCADIO-UFV

Autores: HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; VANESSA FIALHO LOPES; CAMILA HORTA G RODRIGUES; HELLEN ABREU DA SILVA; LÍLIAN MENDONÇA FERREIRA; DALILA P DE S FERNANDES; VANESSA SILVA DAVINI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição clínica multifatorial, de alta prevalência e baixas taxas de controle, associada há um aumento de risco de eventos cardiovasculares.
OBJETIVOS
Investigar os fatores psicossociais e do comportamento alimentar que podem estar relacionados à pressão arterial (PA) dos sujeitos atendidos no Programa de Atenção à Saúde Cardiovascular na Universidade Federal de Viçosa (PROCARDIO-UFV).
METODOLOGIA
Foram incluídos nesse estudo transversal, 96 pacientes entre 19 a 84 anos (IMC 28,8±0,5 kg/m2), sendo 42% (n=41) homens e 54% (n=55) mulheres. Foram coletados dados gerais (idade, sexo), dados psicossociais (estado civil, tabagismo, atividade física) e dados dietéticos (local das refeições, consumo de sal e gordura) usando questionário previamente estruturado e os dados da pressão arterial foram coletados através da aferição. A prevalência de HAS foi estimada levando-se em consideração as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (PA sistólica ≥ 140 mmHg ou PA diastólica ≥ 90 mmHg ou uso de anti-hipertensivos). As análises foram realizadas mediante o programa SPSS 20.0, utilizando-se o teste qui-quadrado.
RESULTADOS
Dentre os 96 pacientes, a prevalência de HAS foi de 51% (n=49), onde os homens apresentaram um maior percentual (59,5% n=25) que as mulheres (44,4%, n=24) sem diferença estatística (p>0,05). Houve também maior prevalência de HAS entre pacientes casados (43,8%, n=42, p<0,001) e entre os fumantes (20%, n= 19, p=0,012). Verificou-se entre os hipertensos da amostra, um maior percentual que fazia suas refeições (almoço/jantar) em casa (73%, p= 0,046) e não fora de casa. Finalmente, aqueles sujeitos que tinham irmãos com HAS (n= 19) também apresentaram HAS em 84,3% dos casos (p=0,001).
CONCLUSÃO
No presente estudo, a ocorrência de HAS foi realmente prevalente em pacientes com risco cardiovascular. Ademais, houve uma significante relação de fatores psicossociais e do comportamento alimentar com a prevalência dessa doença crônica não transmissível, ficando evidente a importância da adoção de medidas comportamentais para maior controle da PA e redução do risco de eventos cardiovasculares.

PS-14-099 - RISCO CARDIOMETABÓLICO EM ADULTOS JOVENS CLINICAMENTE SAUDÁVEIS

Autores: JAMILLE OLIVEIRA COSTA; KIRIAQUE BARRA F. BARBOSA; CECÍLIA M. PASSOS VÁZQUEZ; NATANAEL DE JESUS SILVA; MEIRIELLY LIMA ALMEIDA; AMÉLIA Mª RIBEIRO DE JESUS; JUCIENE DE MATOS BRAZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As mudanças no perfil demográfico e epidemiológico das populações, como fato incontestável do mundo globalizado, tiveram como consequência maior exposição dos indivíduos aos fatores de risco relacionados às doenças crônicas não transmissíveis. O risco cardiometabólico (RCM), marcado pela presença de obesidade abdominal, hipertrigliceridemia, glicemia de jejum aumentada, hipertensão arterial, HDL-colesterol reduzido tem contribuído com o aumento da prevalência de diabetes mellitus tipo 2 e doença cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil lipídico e glicêmico em uma população adulta jovem clinicamente saudável.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal realizado com 75 universitários, com idade entre 18 e 25 anos. A coleta de sangue foi realizada por punção venosa, após jejum de 12 horas. As concentrações séricas (mg/dL) de glicose, colesterol total, HDL-c, LDL -c e triacilgliceróis foram analisadas por ensaio colorimétrico, mediante analisador automático, utilizando-se kits de análise específico.
RESULTADOS
A população estudada apresentou idade média de 21,9±1,6 anos e foi composta por 73,3% (n=55) de indivíduos do gênero feminino. Uma parcela da população apresentou valores elevados de triglicérides (9,3%), colesterol total (22,6%) e LDL-c (45,3%) e baixo valores de HDL-c (9,3%). Não foi observado alteração no perfil glicêmico. Na comparação entre homens e mulheres, apenas o HDL-c apresentou diferença significativa (p<0,001) sendo o melhor resultado apresentado pelas mulheres (57,2±10,5 mg/dL vs 46,6±9,5 mg/dL).
CONCLUSÃO
Apesar de clinicamente saudáveis, os adultos jovens já apresentam alterações em alguns parâmetros bioquímicos que compõe o risco cardiometabólico. Evidencia-se a necessidade de implementar ações de promoção a saúde com vistas a evitar possíveis desfechos cardiometabólicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-100 - EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE BANANA VERDE EM PACIENTES HIPERCOLESTEROLÊMICOS: UM ESTUDO PILOTO

Autores: JOANA FERREIRA AMARAL; ANDRÉ MAURÍCIO BORGES CARVALHO; TÂNIA LEITE SILVEIRA; JEFFERSON MAURÍCIO CARDOSO
Instituição: UFOP/UNIBH
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares apresentam uma incidência elevada em todo o mundo e têm como um fator de risco importante as dislipidemias. Nos últimos anos o consumidor tem demonstrado interesse crescente por alimentos específicos que desempenham um papel importante na manutenção da saúde. Alimentos ricos em carboidratos de lenta digestão ou não disponíveis como o amido resistente, correlacionam-se com a diminuição de riscos de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas as doenças cardiovasculares. Por apresentar alto teor de amido resistente (25 a 33%) a farinha de banana têm se mostrado bastante promissora como alimento funcional capaz de reduzir os níveis lipídicos.
OBJETIVOS
Os objetivos desse estudo foram verificar o efeito funcional do consumo da farinha de polpa de banana verde na redução das frações lipídicas do sangue in vivo e em parâmetros antropométricos de indivíduos hipercolesterolêmicos.
METODOLOGIA
Para realização desse estudo, 16 voluntários foram recrutados em um grupo de reeducação alimentar e dislipidemias. Os participantes foram divididos em dois grupos: Grupo 1 (Farinha) e Grupo 2 (Placebo) que receberam, respectivamente, 20 g de farinha de banana verde ou maltodextrina para serem consumidos em 2 porções de 10g diárias, durante 50 dias. Foram avaliados dados antropométricos e o perfil lipídico dos voluntários antes e depois do consumo da farinha. Os dados foram apresentados em media e desvio-padrão e a análise feita por ANOVA. Foram considerados significativos resultados $p < 0,05$ e tamanho de efeito moderado > 0,45 unidades de desvio padrão.
RESULTADOS
Não foram observadas diferenças significativas entre as médias das variáveis antropométricas (peso, IMC) e do perfil lipídico entre o período anterior e posterior ao consumo da farinha de banana verde. No entanto, o perfil lipídico dos voluntários que consumiram a farinha de banana tendeu ao decréscimo, especialmente da fração LDL ($p=0,09$). Essa tendência é confirmada pelo tamanho do efeito calculado entre os grupos. Essa análise indica uma variação de 0,56 unidades de desvio padrão (UDP) para colesterol total e 0,68 UDP para colesterol LDL entre os grupos. Do ponto de vista clínico, essa intervenção pode ser considerada satisfatória, pois atingiu níveis maiores que 0,45 UDP.
CONCLUSÃO
Este estudo demonstrou evidência clínica satisfatória e tendência estatística positiva entre o consumo da farinha de banana verde e a redução das frações lipídicas em indivíduos dislipidêmicos.

PS-14-101 - EFEITO DA BATATA YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIA) SOBRE O PERFIL LIPÍDICO DE IDOSOS RESIDENTES EM UM ASILO DO LITORAL CATARINENSE

Autores: MÁRCIA REIS FELIPE; MIRNA PIMENTEL DA SILVA; SÍLVIA TREVISAN RIQUETTA
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ-UNIVALI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A batata yacon (Smallanthus sonchifolia) é uma planta da região andina que possui alta concentração de fruto-oligossacarídeos (FOS). Alguns estudos têm comprovado as propriedades benéficas do FOS na redução do colesterol e glicose sanguíneos. A melhora do perfil lipídico na população idosa é importante uma vez que este público possui a maior incidência de problemas cardiovasculares decorrentes desta enfermidade.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve por objetivo verificar o efeito da batata yacon no perfil lipídico de idosos com e sem síndrome metabólica, internados em um asilo do litoral Catarinense.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 20 idosos sendo 10 com síndrome metabólica e 10 sem a síndrome. Os idosos receberam, 24 g de batata yacon, liquidificados em 150 ml de suco de frutas distribuídos uma vez ao dia, durante 5 semanas. A avaliação do IMC, circunferência do abdomen e exames bioquímicos de Colesterol total, HDL - colesterol, LDL- colesterol e Triglicerídeos foram realizados antes e após a intervenção.
RESULTADOS
Ao término do estudo o Colesterol total e LDL- colesterol sofreram aumento significativo em ambos os grupos e o HDL- colesterol aumentou no grupo sem síndrome metabólica. As demais variáveis permaneceram constantes.
CONCLUSÃO
Não foram verificados efeitos benéficos do consumo da batata yacon no perfil lipídico dos idosos. Sugerem-se novos estudos com populações adultas, administrando maior quantidade de batata yacon, com conteúdo de FOS determinado, durante um tempo mais longo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-102 - ASSOCIAÇÃO DO TABAGISMO, VITAMINA D E VARIÁVEIS ECOCARDIOGRÁFICAS

Autores: MELAINE PRISCILA FIDELIX; MARINA BORTOLIN; NICOLE FORMAGGI; SUZANA ERICO TANNI; SILVIA JUSTINA PAPINI; SERGIO RUPP PAIVA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: CAPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A vitamina D tem ação no coração e sua deficiência é fator de risco para doença cardíaca. Uma situação que pode alterar seu metabolismo é o tabagismo, que também está associado à alterações cardíacas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é o de avaliar a influencia da vitamina D e presença de tabagismo em alterações ecocardiográficas.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 45 mulheres, das quais 18 nunca fumaram e 27 mulheres fumam ou foram fumantes, no período de março de 2012 a março de 2013. A avaliação foi realizada por meio de Questionário de Identificação, Questionário de Frequência de Exposição Solar, Exames Bioquímicos e Ecocardiograma. Foi realizado comparação dos grupos não tabagistas e tabagista e/ou ex-tabagistas por meio do teste t ou Mann-Whitney e regressão linear multivariada por meio do programa SigmaPlot for Windows version 12.0 (Systat Software), adotando-se $p<0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Das 45 mulheres avaliadas, 60% eram fumantes ativas ou ex-fumantes. Estas apresentaram maior idade (F=55 (49-58) anos e NF=44 (35-51) anos; P=0,002), maior frequência de exposição solar (F=19,2±4,6 e NF=9,1±3,8; P=0,024), e valores maiores de concentração sérica de vitamina D (F=28,2 (17,5-37,9) ?g/ml e NF=21,7 (15,6-26,2) ?g/ml; P=0,031). Apresentavam parede posterior (PP) do ventrículo esquerdo mais espessa (F=10 (8-11) mm e NF=8 (8-9) cm; P=0,003), diâmetro do átrio esquerdo aumentado (F=34,8±4,3 mm e NF=31±3,9 mm; P=0,017), espessura relativa da parede (2PP/ diâmetro do ventrículo esquerdo) com valores aumentados (F=0,43 (0,37-0,50) e NF=0,37 (036-0,42); P=0,054) mostrando hipertrofia concêntrica e massa do ventrículo esquerdo (MVE) também aumentada (F=186±48 g/m2 e NF=132,5±39,5 g/m2; P=0,002). Na análise de regressão múltipla, observou-se que o tabagismo e as concentrações séricas de vitamina D são preditoras da 2PP/Ved. A MVE foi explicada apenas pelo tabagismo. Não foram observadas associações entre fumo e vitamina D com variáveis funcionais.
CONCLUSÃO
A vitamina D e a presença do tabagismo estão associados à alterações de geometria do coração e não de função.

PS-14-103 - ASSOCIAÇÃO DO TABAGISMO, INGESTÃO E CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE VITAMINA D E VARIÁVEIS ECOCARDIOGRÁFICAS

Autores: MELAINE PRISCILA FIDELIX; MARINA BORTOLIN; NICOLE FORMAGGI; SUZANA ERICO TANNI; SILVIA JUSTINA PAPINI; SERGIO RUPP PAIVA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: CAPES
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A deficiência da vitamina D acarreta risco para desenvolvimento de doenças cardíacas. Uma situação que pode alterar o seu metabolismo é o tabagismo, que também está associado à alterações cardíacas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é o de avaliar a influência da vitamina D e presença de tabagismo em alterações ecocardiográficas.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 45 mulheres, das quais 18 nunca fumaram e 27 mulheres fumam ou foram fumantes, no período de março de 2012 a março de 2013. A avaliação foi realizada por meio de Questionário de Identificação e Frequência de Exposição Solar, Exames Bioquímicos, Recordatório 24 horas em triplicata e Ecocardiograma. Foi realizado comparação dos grupos não tabagistas com tabagista e ex-tabagistas por meio do teste t ou Mann-Whitney e regressão linear multivariada por meio do programa SigmaPlot for Windows version 12.0 (Systat Software), adotando-se $p<0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Das 45 mulheres avaliadas, 60% eram fumantes ativas ou ex-fumantes. Estas apresentaram maior idade (F=55 (49-58) anos e NF=44 (35-51) anos; P=0,002), maior frequência de exposição solar (F=19,2±4,6 e NF=9,1±3,8; P=0,024), e valores maiores de concentração sérica de vitamina D (F=28,2 (17,5-37,9) ?g/ml e NF=21,7 (15,6-26,2) ?g/ml; P=0,031). O consumo calórico foi menor (F=1493±508 kcal e NF=1819±583 kcal; P=0,126), assim como a ingestão de colesterol e fibras (F=122,4±99 mg e NF=286,5±136,3 mg; P=0,001) e (F=9±5,4 g e NF=15,9±5,5 g; P=0,002) respectivamente, além do consumo da vitamina D (F=2,9±1,9 mcg e NF=4,6±2,6 mcg; P=0,06). Apresentavam parede posterior (PP) do ventrículo esquerdo mais espessa (F=10 (8-11) mm e NF=8 (8-9) mm; P=0,003), espessura relativa da parede (2PP/ diâmetro do ventrículo esquerdo) com valores aumentados (F=0,43 (0,37-0,50) e NF=0,37 (036-0,42); P=0,054) e massa do ventrículo esquerdo (MVE) também aumentada (F=186±48 g/m2 e NF=132,5±39,5 g/m2; P=0,002). Na análise de regressão múltipla ajustada pelo consumo, observou-se que a vitamina D não explica o aumento da MVE, porém a presença do tabagismo aumenta em 64% a chance de aumento da massa.
CONCLUSÃO
A ingestão de vitamina D não explica as variações ecocardiográficas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-104 - ASSOCIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA RELACIONADO AO PERFIL LIPÍDICO EM PACIENTES PORTADORES DE HIPERCOLESTEROLEMIA

Autores: MONIQUE APARECIDA MELLO; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; MARIANA CAPITANI; JULIANA KATO; DENISE KUNITAKE; NAYARA DANTAS MASSUNAGA; CELMA MUNIZ MARINS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Entre as doenças crônicas cerca de metade é atribuída às doenças cardiovasculares. A obesidade e o diabete melito também mostram tendências preocupantes, por afetarem grande parte da população e por seu início cada vez mais precoce. Mudanças no estilo de vida recomendadas pelo National Cholesterol Education Program (NCEP) e Adult Treatment Panel (ATP) III incentivam o consumo de alimentos vegetais, baixo consumo de colesterol e gorduras saturadas. É de grande importância a recomendação universal para maior aporte de fibras e vegetais na alimentação como uma maneira de se reduzir os níveis de LDL-colesterol (LDL-C). A orientação nutricional é uma forma eficaz de tratamento, reconhecida por diversos estudos nacionais e internacionais na reabilitação de patologias.
OBJETIVOS
Avaliação dos hábitos, práticas alimentares e qualidade da dieta de pacientes atendidos, no ambulatório de nutrição relação com perfil lipídico.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 75 pacientes adultos acima de 20 anos, os participantes foram incluídos por analise de prontuário. Todos os dados foram coletados de prontuários, sendo estimado uma média de retorno em 3 meses. Os parâmetros antropométricos, exames bioquímicos e o estado nutricional foram examinados no período inicial e final, após intervenção nutricional. Os pacientes receberam orientação nutricional de acordo com o NCEPIII e o guia de alimentação brasileiro, sendo elaborada uma orientação personalizada de acordo com a necessidade do paciente, sendo a mesma conduta de rotina no ambulatório. Os resultados serão apresentados em média e teste T Student.
RESULTADOS
A amostra foi composta de 75 indivíduos de ambos os sexos sendo 81,33% mulheres e 18,67% homens com idade média de 56,66 (± 10,29), 58% são casados, 48% apresentaram a renda menor que 2 salários mínimos, 37,3% com escolaridade de ensino fundamental incompleto, 25% dos pacientes são diabéticos e 62 % são hipertensos. Podemos notar redução do peso, circunferência da cintura 95 (± 1,3) cm para 92 (± 1,2) cm e níveis séricos de colesterol total média de 210,77 (± 6,4) mg/dl para 194,91 (± 4,2)mg/dl e frações, quando comparado pré e pós intervenção nutricional.
CONCLUSÃO
A orientação nutricional personalizada foi efetiva na redução do perfil lipídico de pacientes aderentes a dieta e mudança de estilo de vida. Reforçando a importância da orientação nutricional no tratamento de hipercolesterolemia.

PS-14-105 - A DIETA CETOGÊNICA COMO TRATAMENTO DA EPILEPSIA INFANTIL ALTERA O PERFIL DAS SUBFRAÇÕES DA LDL?

Autores: PATRICIA AZEVEDO DE LIMA ; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LETICIA PEREIRA DE BRITO SAMPAIO; DANIELA MURAKAMI; MARIANA BALDINI PRUDÊNCIO ; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A dieta cetogênica (DC) é um tratamento indicado especialmente para crianças e adolescentes com epilepsia refratária. Embora a composição da dieta cetogênica seja baseada no alto teor de gorduras, seu impacto nas características oxidativas, físicas e lipídicas são pouco descritos na literatura e controversos. Como a dislipidemia é o principal efeito adverso associado à DC, é provável que mudanças físico-químicas das lipoproteínas aumentem o risco cardiometabólico de crianças e adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da dieta cetogênica no perfil lipídico plasmático e no tamanho e concentração das subfrações de LDL.
METODOLOGIA
Crianças e adolescentes submetidos ao tratamento com DC foram monitoradas nos momentos: T0- antes da introdução da DC e; T1 – após 3 meses de tratamento com DC. O perfil lipídico (CT, LDL, HDL e TG) foi determinado por método colorimétrico enzimático e a quantificação das subfrações de LDL (n=7 frações) foi realizada utilizando o sistema automatizado Lipoprint LDL System, Quantrimetrix. Todos os resultados foram avaliados no software SPSS® 15.0 e as diferenças entre médias calculadas pelo teste t-Student.
RESULTADOS
Foram inclusos 15 pacientes com média de idade de 6,5 anos (1,4 - 15 anos). Após 3 meses, a DC aumentou significativamente a média da concentração plasmática do CT (?=+40mg/dL; p<0,001); HDL (?=+18mg/dL; p=0,021); LDL (?=+28mg/dL; p<0,001); TG (?=+22mg/dL; p=0,040). A análise das subfrações mostrou diferença significativa no aumento da LDL-2 (?= +26,8mg/dL; p=0,002); aumento da LDL-3 (?=+7,9 mg/dL; p=0,004) e aparecimento da LDL-4 em 33% dos pacientes (?=+1,1 mg/dL; p=0,008). Também foi observado um menor tamanho médio da partícula LDL (?= -3,6Å; p=0,002). Não houve diferença significativa para as subfrações LDL-1, LDL-5, LDL-6 e LDL-7.
CONCLUSÃO
Embora o aumento da concentração de HDL e da subfração LDL-2 (partícula grande) indique um perfil cardioprotetor, o aumento da LDL-3 e o aparecimento da LDL-4 sinalizam mudanças na distribuição das subfrações de LDL em direção proaterogênica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-106 - INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO SECUNDÁRIA DE PACIENTES COM DOENÇA CORONARIANA CRÔNICA

Autores: PRISCILA GOMES DE MELLO; GLÁUCIA MARIA M. DE OLIVEIRA; GLORIMAR ROSA; ANNIE MOREIRA BELLO; DIULI ALVES CARDOSO
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O papel da dieta tem sido amplamente estudado na proteção contra doenças cardiovasculares. Neste contexto a composição da dieta é importante para a melhora do estado de saúde do indivíduo.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da intervenção dietética sobre os dados antropométricos e bioquímicos em indivíduos com doença coronariana crônica estável (DCC).
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo longitudinal com 116 pacientes de ambos os sexos, apresentando DCC durante 90 dias de intervenção. No T0 (início) os pacientes receberam dieta adequada ao estado nutricional preconizada pela Dietary Reference Intake (DRI, 2005) e a seguiram até o (T90) final. Realizou avaliação antropométrica (peso (P), circunferência da cintura (CC), perímetro do pescoço (PP), índice de massa corpórea (IMC)), aferição da pressão arterial (pressão arterial sistólica (PAS), e diastólica (PAD)), coletas sanguíneas, para análise dos dados bioquímicos (colesterol total (CT), HDL-col, LDL-col, Triglicerídios (TG), apoliproteína A (Apo A), apoliproteína B (Apo B), Glicose (G), Hemoglobina glicada (HgA), insulina (I) índice de resistência a insulina (HOMA-RI). Analisou os recordatórios de 24 h afim de avaliar a adesão dietética dos pacientes (Proteína (PTN), lipídios (L), Carboidrato (CHO), gordura saturada (GS), gordura monoinsaturada (MUFA), gordura poliinsaturada (PUFA). Analisou-se o intervalo entre os tempos (T90-T0) através do teste T-student pareado do pacote estatístico SPSS 17.0 considerando nível de significância de 5%.
RESULTADOS
O tratamento dietético foi eficaz na redução do P (79,8±15,82 vs 78,28±15,31; kg; P=0,00), IMC (29,96±5,67 vs 29,38±5,47; p=0,00); (38,94±3,98 vs 38,09; p=0,00); CC(102,35±100,21±31,06cm; p=0,00). A intervenção nutricional também foi eficaz na melhora HgA (6,13±1,33 vs 5,71±1,06mg/dL; p=0,00); G(120,32±41,83 vs 116,78±35,58mg/dL; p=0,03); I (11,8±8,26 vs 9,9±5,37mg/dL; p=0,00); HOMA-RI (3,81±4,16 vs 3±2,17, p=0,01). A análise dos recordatórios mostrou redução do consumo dos CHO (55,27±10,11 vs 55,15±10,01%; p=0,00); L (24,55±8,98 vs 20,62±9,38%; p=0,00) GS (8,55±4,25 vs 6,64±3,69%; p=0,00); MUFA (8,84±4,20 vs 6,35±4,08%; p=0,00); F (30,90±16,39 vs 26,34±15,62mg; p=0,03); Na (2145,84±1481,38 vs 1290,19±752,21mg; p=0,00); E aumento do consumo de PTN (19,8±7,03 vs 24,16±7,44%; p=0,00), sem alterar o consumo de PUFA.
CONCLUSÃO
O estudo sugere que o tratamento nutricional foi eficaz na redução dos dados antropométricos e do perfil glicêmico sendo fundamental na prevenção secundária dos pacientes com DCC.

PS-14-107 - PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMÉTRICO DE PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: RAHILDA BRITO TUMA; SERGIO EDUARDO MOURA CARMIM; WANDERSON ANDRE ALVES MENDES; ANA CARLA MOREIRA SILVA; MARILIA SOUZA ARAUJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Introdução: A monitorização do estado nutricional por meio de exames bioquímicos e avaliação antropométrica de pacientes com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) é de fundamental importância para identificar o risco nutricional e possíveis co-morbidades, tendo em vista que tais pacientes já apresentam risco aumentado em decorrência de suas patologias de base.
OBJETIVOS
Objetivo: Caracterizar o perfil bioquímico e antropométrico de portadores de DCNT atendidos em um hospital universitário.
METODOLOGIA
Metodologia: A pesquisa é de caráter transversal descritivo, realizada em um Hospital Universitário. Os pacientes foram selecionados no departamento de nutrição clínica do hospital, com idade entre 20 e 59 anos portadores de DCNT: obesidade (OB) e/ou diabetes mellitus (DM) e/ou hipertensão arterial sistêmica (HAS). Utilizou-se um formulário constante de identificação, dados socioeconômicos, estilo de vida, dados clínicos, exames laboratoriais, pressão arterial, avaliação antropométrica (peso, altura e IMC), circunferência da cintura (CC) e pregas cutâneas (PC), além de questionário de frequência alimentar qualitativo.
RESULTADOS
Resultados: Foram atendidas 20 pessoas, das quais 60% mulheres e 40% homens, com média de idade de 46 anos. Quanto às variáveis bioquímicas foi constatada média de glicemia de 176mg/dl; colesterol total de 210,85mg/dl; lipoproteína de baixa densidade (LDL) de 130,77mg/dl; lipoproteína de alta densidade (HDL) de 47,45mg/dl para o sexo feminino e de 51,62mg/dl para o masculino; triglicerídeos de 157,8mg/dl; pressão arterial sistólica de 131,6mmhg e diastólica de 83,9mmhg. Quanto à DCNT, 10% apresentavam DM, HAS e OB; 5% DM e OB; 30% DM e HAS; 10% OB e HAS; 30% DM; 10% OB e 5% HAS. Em relação à CC verificou-se que o sexo feminino apresentou média de 96,04cm e o masculino de 92,75cm.
CONCLUSÃO
Conclusão: Os pacientes avaliados apresentavam-se com o perfil bioquímico e antropométrico alterados. As mulheres possuiam maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares devido ao fato de apresentarem CC muito elevada, além de menor concentração sérica de HDL quando comparadas aos homens.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-108 - IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS ATENDIDOS NA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO-SP

Autores: SOLANGE MARIA XAVIER SOUZA; ANDRESSA KULL AGUILLAR; RITA CÁSSIA LUSIA SANTOS; BRUNA BORGES VEIGA; MARIA LOURDES MARC EVAN MAUAD
Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A Hipertensão Arterial Sistêmica-HAS e a Diabetes Mellitus-DM são as mais frequentes doenças crônicas não transmissíveis na atualidade. O cuidado aos hipertensos e diabéticos realizado por equipe multiprofissional aumenta a adesão ao tratamento promovendo melhoria na qualidade de vida dos clientes. O papel do nutricionista no tratamento tanto da HAS e a DM é imprescindível, já que a alimentação é um fator que pode influenciar na evolução destas patologias, assim como no controle e prevenção de doenças secundárias (WHO/FAO, 2003).
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da intervenção nutricional no estado e comportamento nutricional de pacientes com HAS e/ou DM.
METODOLOGIA
Foram avaliados 18 pacientes, com média de idade de 61 ± 13,92 anos, hipertensos e/ou diabéticos da rede municipal de saúde, atendidos por nutricionistas. A dieta habitual e dados antropométricos foram coletados no primeiro atendimento nutricional (tempo inicial-T0) e no terceiro atendimento (tempo final-T1), e avaliados posteriormente. Análise estatística por software Graphpad-Prisma-5,Teste não paramétrico. As orientações sobre alimentação foram a partir da dieta habitual, individualizadas e mensais.
RESULTADOS
. Dos avaliados, 33,3 % apresentavam HAS, 16,7% DM e 50% ambas as patologias. Não houve diferenças entre os valores de peso corporal e IMC antes e após a intervenção, provavelmente devido ao curto período de estudo (Peso t0 = 84,47 ± 4,69 kg; Peso t1 = 83,21 ± 4,37; IMC t0 =33,94 ± 1,56; IMC t1 = 33,47 ± 1,45). Quanto à dieta habitual, verificou-se redução significativa ($p < 0,05$) em relação à ingestão energética e de carboidrato (VET t0 = 1412 ± 72,79 kcal; VET t1 =1144 ± 103,4 kcal; CHO t0 = 202,4 ± 15,52 g; CHO t1 = 154,7 ± 15,88 g). Estes dados são relevantes já que contribuem para a perda de peso e conseqüente melhora no controle metabólico. Houve melhora no fracionamento alimentar, com exclusão da repetição de refeições e aumento na realização do lanche-manhã, lanche-tarde e jantar.
CONCLUSÃO
Concluímos que a intervenção nutricional no período de três meses trouxe impactos positivos na qualidade da dieta dos indivíduos avaliados. Entretanto, um estudo realizado com maior tempo de intervenção poderia ser mais efetivo na mudança dos parâmetros antropométricos e real incorporação de hábitos alimentares saudáveis. O tratamento nutricional é uma ferramenta que favorece a conscientização sobre a importância do consumo da dieta adequada e a adesão ao tratamento, prevenindo as complicações e melhorando a qualidade de vida.

PS-14-109 - RELAÇÃO ENTRE O PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETA CONSUMIDA COMO RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM HOMENS ADULTOS

Autores: GERSISLEI ANTONIA SALADO; JOSÉ EDUARDO GONÇALVES; SUELEN DAYANE PEREIRA
Instituição: UNICESUMAR
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Os benefícios do consumo de fibras são bem conhecidos, enfatizando o seu efeito de proteção em relação às doenças cardiovasculares. Estima-se que atualmente ocorram cerca de 17 milhões de óbitos anualmente por doenças cardiovasculares (DCV), sendo que a alimentação contribui para determinar o risco para o desenvolvimento de DCV. Estudos demonstram que as DVC podem ser reduzidas em 30% com modificações na dieta, cuja sua composição pode constituir um fator protetor ou de risco. (Opas, 2008).
Estudos relacionando os cereais integrais comprovam o efeito benéfico das fibras em relação ao desenvolvimento das doenças cardiovasculares. (Atalah, 2006). Alimentos ricos em fibras apresentam importante efeito no metabolismo lipídico, sendo as fibras solúveis bastante efetivas na redução do colesterol sérico. (Gregório et al, 2003).
A American Heart Association (2000) enfatiza o consumo de vegetais, frutas e grãos integrais, confirmando a importância das fibras alimentares, antioxidantes e outras substâncias na prevenção e controle das DCV, e recomenda ainda a manutenção de peso saudável, auxiliado pela atividade física regular e consumo moderado de gorduras (< 30%), evitando assim o consumo excessivo de calorias.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar a dieta e a relação entre o consumo de fibras alimentares e risco para doenças cardiovasculares.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 20 homens com idade entre 30 a 65 anos, recrutados aleatoriamente entre os funcionários de uma instituição de ensino superior da cidade de Maringá. O peso, altura e a circunferência da cintura foram obtidos segundo técnicas padronizadas na literatura cientifica. Para a avaliação da dieta consumida foram aplicados diários alimentares de três dias, em dias considerados não-atípicos no inicio e no final do estudo, com intervalo de trinta dias. Foram avaliados os macronutrientes, e os micronutriente utilizando-se o software NUTRILIFE versão 2008. Para a avaliação adequação das quantidades de macronutrientes e vitaminas foram utilizadas as recomendações das DRIs 2001.
RESULTADOS
s resultados demonstraram que existe inadequação na dieta consumida por estes indivíduos, com excesso no consumo de lipídios, baixo consumo de fibras, elevado consumo de sódio. A circunferência da cintura, indicou risco cardíaco, e a sua relação com a dieta foi positiva
CONCLUSÃO
A dieta pode ser considerada um fator de risco para doenças crônico degenerativas, e que os indivíduos nesta faixa etária necessitam de cuidados nutricionais efetivos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-110 - ELASTICIDADE ARTERIAL DE PEQUENOS VASOS DE PACIENTES COM HIV/AIDS: EFEITO DO PERFIL LIPÍDICO E COMPOSIÇÃO CORPORAL

Autores: SUELEN JORGE SOUZA; ANDREA MARIANA NUNES DA C TEIXEIRA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ALINE DE ALMEIDA PETRILLI; PATRICIA DE MORAES PONTILHO; LIANIA ALVES LUZIA; PATRICIA HELEN DE CARVALH RONDÓ
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/52250-5
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Existe crescente interesse em identificar marcadores para risco cardiovascular em indivíduos com HIV/AIDS. A elasticidade arterial, principalmente dos pequenos vasos, pode ser útil como um marcador sensível de desenvolvimento precoce de doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre elasticidade arterial dos pequenos vasos e o perfil lipídico e composição corporal de pacientes HIV/AIDS.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com dados de pacientes ambulatoriais com HIV/AIDS em uso de terapia antirretroviral por no mínimo 6 meses, com idade entre 19 e 59 anos, de ambos os sexos. O índice de elasticidade arterial dos pequenos vasos (SAEI) foi avaliada pelo formato de onda da pressão da artéria radial por meio do equipamento HDI/Pulsewave TM CR-2000. As análises de perfil lipídico [colesterol total (CT), lipoproteínas de baixa densidade (LDL-colesterol) e alta densidade (HDL-colesterol), e triglicerídeos (TG)] foram realizadas de forma automatizada obedecendo ao método enzimático-colorimétrico. Foram aferidos peso e altura para obtenção de índice de massa corporal, e a composição corporal foi avaliada por bioimpedância elétrica tetrapolar da marca Tanita, modelo MC 180MA. A análise inferencial envolveu o teste de correlação de Spearman, considerando $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram avaliados 85 pacientes HIV+ fazendo uso regular de antirretrovirais. A maioria (64,7%) era do sexo masculino, com média de idade 45,1 (6,9) anos. Observou-se média de 14 (11,8) anos de diagnóstico de HIV, com seguimento médio de 12 (12,1) anos de terapia antirretroviral. O percentual de massa muscular mostrou correlação positiva com SAEI ($r=0,480$; $p<0,001$), enquanto idade ($r=-0,397$; $p<0,001$) e concentração de colesterol total ($r=-0,231$; $p=0,033$) mostraram correlação negativa. Não houve associações entre SAEI e IMC, percentual de gordura corporal, glicemia, LDL-colesterol, HDL-colesterol e TG.
CONCLUSÃO
Os valores de SAEI dessa população mostraram-se relacionados ao tecido muscular, à idade e concentração de colesterol total. Tais informações podem auxiliar em medidas de intervenção futuras visando o controle de alterações cardiovasculares precoces em indivíduos HIV/AIDS em terapia antirretroviral.

PS-14-111 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E COMPORTAMENTAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PUBLICA

Autores: THAMIRIS N.M COUTO; STEPHANIE ROSA CARVALHO; NATHALIA SOUZA CHAGAS; FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial (HA) de natureza multicausal tem sido reconhecida como o principal fator de risco de morbidade e mortalidade nas últimas décadas, sendo umas das principais causas de doenças cardiovasculares, atingindo cerca de 25% da população. O consumo abusivo de bebidas alcoólicas é um dos fatores de risco associados à HA e o agravamento dessa patologia está associado diretamente com a quantidade e frequência de ingestão, variando de acordo com o gênero.
OBJETIVOS
O objetivo desse trabalho foi verificar a associação entre dependência de álcool e pressão arterial em universitários.
METODOLOGIA
Esse estudo de delineamento transversal foi realizado no período de janeiro a abril de 2013. A população constou de 50 universitários, adultos, sendo eles 25 do sexo feminino e 25 do sexo masculino, com idade média de 22 anos. Foi utilizada uma abordagem qualitativa com análise das respostas dos discentes ao questionário The Alcohol Use Disorders Identification Test (AUDIT), que avalia o grau de dependência alcoólica, classificado de acordo com The alcohol use disorders identification test: Guidelines for use in primary health care. Em relação à pressão arterial foram adotadas as recomendações da VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. O banco de dados foi elaborado a partir do programa Epinfo 3.5.3 e a análise estatística pelo PASW 17.0, sendo realizado teste qui-quadrado a fim de compara os grupos.
RESULTADOS
A pressão arterial foi classificada como alterada em 36% dos universitários, em relação à ingestão alcoólica 90% foram classificados como dependentes/risco nocivo e 10% como baixo risco. Na analise da associação entre HÁ e consumo de bebidas alcoólicas não se observou significância estatística.
CONCLUSÃO
O consumo de bebidas alcoólicas entre os estudantes se caracteriza como risco nocivo fator este preocupante, assim sendo, recomenda-se a implementações de ações educativas para a reversão deste quadro.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-112 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE FITOSTERÓIS À TERAPIA HIPOLIPEMIANTE MÁXIMA NA HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR

Autores: VALÉRIA ARRUDA MACHADO; CELMA MUNIZ; FRANCISCO FONSECA; ANA CAROLINA MORON; MARIA CRISTINA OLIVEIRA IZAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hipercolesterolemia familiar (HF) é forma grave de dislipidemia herdada, e requer altas doses de hipolipemiantes e associações de fármacos. Suplementação de fitosteróis (FS) pode auxiliar no alcance de metas, porém seus efeitos na síntese e absorção de esteróis merece ser avaliado, pois aumentos na fitosterolemia associam-se ao risco cardiovascular.
OBJETIVOS
Avaliamos os efeitos da adição de FS à terapia hipolipemiante isolada ou combinada nos lípides, marcadores de síntese e absorção de esteróis.
METODOLOGIA
Estudo prospectivo randomizado aberto com análise cega de resultados incluiu 42 indivíduos de ambos os sexos com diagnóstico clínico e/ou genético (Dutch MedPed, Simon Broome) de HF heterozigótica. Após suspensão do hipolipemiante prévio e sob dieta NCEP/ATPIII, os pacientes foram aleatorizados para receber 12 semanas (s) de sinvastatina 80mg (S) ou sinvastatina 80mg/ezetimiba 10mg (SE). Na fase seguinte associou-se 2g/dia de FS livre (Vegapure) encapsulado aos tratamentos prévios por mais 12s. Lípides, apolipoproteínas (Apo), marcadores de absorção (campesterol e β-sitosterol) e de síntese endógena (desmosterol) de colesterol (Ultra Performance Liq uid Chromatography/Mass Spectrometry), foram avaliados no período basal (b), 12 e 24s.
RESULTADOS
Os grupos eram comparáveis no período basal. Na fase 1 (F1), ambas terapias reduziram CT, LDL-c, triglicérides e Apo B ($p<0,001$ vs. b, teste t-pareado), porém as modificações foram maiores com SE ($p<0,05$ vs. S, teste t-Student). A adição de 2g de FS reduziu adicionalmente o CT, LDL-c e ApoB apenas no grupo SE ($p<0,05$ vs. F1, teste t-pareado). S isolada ou associada a FS não modificou os esteróis, porém as razões campesterol/colesterol e β-sitosterol/colesterol aumentaram no grupo S isolada ($p<0,05$ vs. F1, Wilcoxon). SE reduziu campesterol e beta-sitosterol nas duas fases ($p<0,001$ vs. b e F1, Wilcoxon). Níveis de campesterol e beta-sitosterol foram menores no grupo SE ($p<0,001$ vs. S, Mann-Whitney), sem diferenças nos valores obtidos para o desmosterol.
CONCLUSÃO
A adição de FS na HF traz benefícios adicionais nos lípides e Apo B apenas quando o tratamento utiliza o inibidor de absorção de esteróis, ezetimiba. Modificações na síntese e absorção de esteróis podem influenciar o resultado de intervenções hipolipemiantes.

PS-14-113 - RISCOS NUTRICIONAL E CARDIOVASCULAR EM UM GRUPO DE PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Autores: VIVIANE LANSKY XAVIER; TARCIANA MARIA DE LIMA; SYLVIA REGINA CARVALHO M DA SILVA; MARIELZA MARTINS DE SANTANA; FLÁVIA MARIA DE OLIVEIRA
Instituição: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
De acordo com as Pesquisas de Orçamento Familiar (POF), as prevalências de excesso de peso e obesidade aumentaram ao longo dos quatro inquéritos nos dois sexos. Nos anos de 1974 a 2009, a prevalência de excesso de peso em adultos aumentou em quase três vezes no sexo masculino e em quase duas vezes no sexo feminino. A obesidade é enquadrada no grupo das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e estudos mostram uma relação direta entre excesso de peso e doenças cardiovasculares (hipertensão, doença arterial coronariana e cerebrovasculares).
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar os riscos nutricional e cardiovascular em um grupo de profissionais da educação.
METODOLOGIA
O estudo transversal, descritivo, foi realizado durante uma ação promovida por nutricionistas com servidores públicos estaduais no dia 26/04/13, comemorado no Brasil como o Dia Nacional de Combate e Prevenção à Hipertensão Arterial. Foram estudadas as seguintes variáveis: idade, sexo, estatura, peso, índice de massa corporal (IMC), conforme a OMS, circunferência da cintura (CC) e pressão arterial sistólica e diastólica (PA), conforme parâmetros da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Os instrumentos utilizados foram balança digital (marca Líder), estadiômetro telescópio (marca Sanny), fita métrica inelástica e esfigmomanômetro. Após a avaliação, os voluntários receberam orientações nutricionais direcionadas à redução do consumo de alimentos ricos em sódio. A amostra foi analisada através de frequência das variáveis no programa estatístico SPSS, versão 13.0.
RESULTADOS
Participaram 145 voluntários, sendo 85,5% adultos e 14,5% idosos, com maior percentual para o sexo feminino (78,6%). Do total dos avaliados, 55,9% apresentaram IMC acima de 24,9 kg.m-2, classificando-se a maioria na faixa de sobrepeso (34,2%). Quanto a CC, 37,7% das mulheres e 25,8% dos homens atendidos apresentaram valores condizentes com risco cardiovascular (85 e 102 cm, respectivamente). Quanto a PA, 17,2% foram classificados como hipertensos (>140/90 mmHg) e 14,5% apresentaram PA limítrofe (130/80 mmHg). Estudos mostram que o excesso de peso, em especial a distribuição central da gordura corporal se destaca como fator importante no desenvolvimento da hipertensão arterial.
CONCLUSÃO
Os resultados deste trabalho mostram que, no grupo avaliado, a prevalência de sobrepeso foi relevante, bem como a ocorrência de valores elevados de CC e PA para cerca de 1/3 dos atendidos, demostrando a existência precoce de risco para as doenças cardiovasculares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-114 - CONSUMO DE FIBRAS DIETÉTICAS DE PACIENTES COM DIAGNÓSTICO DE DOENÇA NEOPLÁSICA COLORRETAL

Autores: CAMILA LEANDRA BU ALMEIDA; CAMILA MEDEIROS; THAIS ANDREIA DE ANDRADE; LUCIANE COUTINHO A CAMPANELLA
Instituição: FUNDACAO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A presença de fibras dietéticas favorece a saúde da microbiota intestinal que, por sua vez, previne o aparecimento de doenças como o câncer colorretal.
OBJETIVOS
Analisar o consumo de fibras dietéticas de pacientes em tratamento quimioterápico, anterior ao diagnóstico da doença neoplásica colorretal.
METODOLOGIA
A população foi constituída por adultos e idosos, de ambos os gêneros, com diagnóstico de câncer colorretal em tratamento quimioterápico atendidos em um hospital público especializado em doença oncológica. Do prontuário médico, foram coletados dados demográficos e clínicos (número habitual de evacuações por dia anterior ao diagnóstico e data do diagnóstico e presença de doenças associadas). Para verificação qualitativa da dieta no período anterior ao diagnóstico, foi aplicado um questionário de freqüência alimentar, com ênfase nos grupos com alimentos fontes de fibra. O consumo quantitativo de fibras foi investigado por meio da aplicação do recordatório 24 h. As determinações de fibras totais e de calorias por dia foram realizadas com auxílio do programa Avanutri 3.15 (2008), complementada pela Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2002). Foram adotadas como referência de normalidade as recomendações da Dietary Reference Intake (DRI, 2002). Consideraram-se significativas as correlações com $p < 0,05$.
RESULTADOS
Foram entrevistados 13 indivíduos, a maioria homens (84,61%; n = 11), com mais de sessenta anos de idade (53,84%; n = 7), com trânsito intestinal normal (61,53%; n = 8), seguido dos com constipação (30,76%; n = 4). Um paciente referiu episódios freqüentes de diarréia (7,69%). Houve, entre os avaliados, maior frequência de inadequação no consumo de água e/ou líquidos por dia (84,61%; n = 11), com consumo médio de energia inferior a recomendação, percentuais de consumo de glicídio e lipídio em relação ao consumo energético total dentro dos intervalos de normalidade e ingestão média protéica acima da recomendação. Todas as mulheres (100%, n = 2) e 63,6% (n = 7) dos homens consumiam fibra abaixo do indicado pela referencia. Na análise estatística, percebeu-se correlação significante entre o consumo de proteínas e o de fibras ($r = 0,95$; $p < 0,05$) e entre a ingestão de feijão e a de fibras totais ($r = 0,78$; $p < 0,05$).
CONCLUSÃO
No grupo avaliado, verificou-se consumo de fibras e líquidos insuficientes e correlação positiva entre a quantidade de fibra e a de proteína ingerida na dieta, principalmente a do feijão.

PS-14-115 - PARTICULARIDADES DA ATENÇÃO À PESSOA IDOSA NA REDE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: TATIANA ABREU BARROS; MARIA SOCORRO S ALENCAR; NATANE SILVA SOUSA; KEILA MARIA G SILVEIRA FORTES; ADELAIDE PEREIRA FRAZÃO; JESSICA ANDRESSA S CARVALHO; ROSIELLY REIS MACEDO; ELISE SOUSA SAFFNAUER; GABRIELA SOUSA S RIOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A promoção do envelhecimento ativo e saudável, com atenção integral, integrada à saúde da pessoa idosa, além do estímulo às ações intersetoriais, de forma a preservar sua autonomia e independência no domicílio e comunidade são as principais diretrizes da Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa, 2006. Por isso, os estudiosos da área de geriatria e gerontologia social concordam que as ações de saúde realizadas nos serviços básicos de saúde e nas comunidades devem ser norteadas pelo paradigma da avaliação multidimensional da capacidade funcional. Para tanto, a atenção à saúde da pessoa idosa na Rede básica de Saúde, o SUS deve ocorrer por meio das práticas da equipe multiprofissional da Saúde da Família.
OBJETIVOS
Caracterizar as demandas dos idosos que buscam a rede básica de saúde.
METODOLOGIA
Estudo de natureza descritiva com levantamento de dados de oito áreas de atuação das equipes de saúde, aportado do projeto "As ações de atenção à saúde da pessoa idosa a partir da Estratégia Saúde da Família". As demandas foram identificadas a partir das consultas médicas, consultas de enfermagem e visitas domiciliares que são as principais atividades da atenção no primeiro nível da assistência. Os indicadores recolhidos para a análise pelos parâmetros da Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa, em frequência simples e percentual, foram os seguintes: número de consultas; presença ou não de doença crônica; classificação por estágio etário; e ordenação dos idosos por categoria frágil ou "acamado".
RESULTADOS
As equipes dessas áreas estudadas atendem a uma demanda de 2.738 idosos. Segundo o indicador idade os idosos foram classificados nas seguintes categorias: 60-64 anos (903; 33%); 65 anos e mais (1.834; 67%). Quanto ao indicador presença de doença crônica: encontrou-se (1.670; 61%) com Hipertensão Arterial e (438; 16%) com Diabetes Mellitus. Como idosos frágeis ou "acamados" foram identificados (168; 8%) entre os idosos hipertensos e diabéticos.
CONCLUSÃO
As práticas da equipe multiprofissional têm dado maior atenção ao tratamento das doenças crônicas tendo em vista atenderem as demandas dos programas de controle de Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus (HIPERDIA), porém ainda não se percebeu nessas áreas, ações que visem à avaliação multidimensional da pessoa idosa que inclua além do tratamento a promoção e prevenção como determinam as leis infraconstitucionais que ancoram o envelhecimento saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-116 - PREVALÊNCIA E VARIAÇÃO TEMPORAL DO CONSUMO RECOMENDADO DE FRUTAS E HORTALIÇAS AUTORREFERIDO NO BRASIL, VIGITEL (2006 - 2010)

Autores: THAÍS FERNANDA DAMIANI; LÍDIA PITALUGA PEREIRA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O consumo insuficiente de frutas e hortaliças encontra-se entre os dez principais fatores de risco para a carga global de doenças em todo o mundo, principalmente como fator associado ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Aproximadamente 2,7 milhões de óbitos podem ser atribuídos a um baixo consumo de frutas e hortaliças. Tais alimentos são considerados componentes importantes de uma dieta saudável, pois são fontes de fibras, micronutrientes e outros componentes com propriedades funcionais.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi estimar a prevalência e a variação temporal do consumo recomendado de frutas e hortaliças autorreferido no Brasil entre os anos de 2006 e 2010.
METODOLOGIA
Foram utilizados os dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas (VIGITEL), coletados por meio de entrevistas telefônicas, realizadas no período entre 2006-2010. Foram analisados os dados agregados de indivíduos com idade ≥ 18 anos. Para cada ano foi avaliada a prevalência de consumo recomendado de frutas e hortaliças segundo as variaveis indepedentes: sexo, faixa etária, escolaridade e região geográfica. A variação temporal foi analisada por meio de regressão linear simples.
RESULTADOS
No período avaliado (2006 -2010), o aumento da prevalência global do consumo recomendado para frutas e hortaliças no Brasil não alcançou diferença estatisticamente significante (p =0,06). No entanto, houve aumento na prevalência desse desfecho para o sexo masculino (p = 0,04), nas faixas etárias de 18 a 24 anos (p = 0,03) e 55 a 64 anos (p = 0,03), entre indivíduos de maior escolaridade (p=0,05) e para a região Centro-Oeste (p=0,03).
CONCLUSÃO
Houve aumento na prevalência do consumo recomendado de frutas e hortaliças entre os homens, nos grupos etários de 18-24 anos e 55-64 anos e entre pessoas com maior escolaridade. A única região que mostrou variação temporal crescente para o consumo recomendado de frutas e hortaliças foi a região Centro-Oeste.

PS-14-117 - INDICADORES DE OBESIDADE CENTRAL, GLICEMIA E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTES DE UMA MINERADORA

Autores: TICIANA VAZZOLER AMBROSIM; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Devido ao seu ritmo de trabalho, trabalhadores de turnos alternantes estão sujeitos a uma desordem temporal do organismo, causando alterações metabólicas que ocasionam a mudança da composição corporal e aumento de gordura. A obesidade é fator de risco independente para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares e está associada a outros fatores de risco como a hipertensão arterial sistêmica (HAS) e diabetes, elevando a importância da morbi-mortalidade por essas doenças. Algumas das principais complicações da obesidade estão associadas ao maior acúmulo de gordura abdominal. Os indicadores antropométricos de obesidade central estimam a quantidade de tecido adiposo visceral, que, por sua vez, está associado ao maior risco de desenvolvimento de doença cardiovascular, justificando, o estudo delas em trabalhadores de turno alternantes onde a literatura é escassa.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar o desempenho de diferentes índices de obesidade central: massa gordurosa do tronco (MGT), área de gordura visceral (AGV) e circunferência da cintura (CC) na discriminação da alteração da glicemia e da pressão arterial em trabalhadores de turno alternantes de uma mineradora.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado com uma amostra de 509 trabalhadores de turnos alternantes, com idade entre 20 a 55 anos. Adotou-se os valores de referência de hipertensão arterial sistólica (PAS) ≥ 130 mmHg e /ou pressão diastólica(PAD) ≥ 85 mmHg, para alteração de glicose, ponto de corte ≥100mg/dL. A análise estatística foi feita no programa PASW 17.0. A análise da sensibilidade e especificidade, feita por meio das curvas ROC, permitiu identificar e comparar os índices que discriminavam as alterações de HAS e glicemia. Adotou-se nível de significância estatística de 5% de probabilidade.
RESULTADOS
A CC com área abaixo da curva (AAC) de 0,62 (IC95% 0,54-0,69), MGT AAC=0,61(IC95% 0,54-0,68) e AGV AAC=0,59 (IC95% 0,52-0,66) discriminaram a alteração glicêmica (p<0,05). No entanto, estes índices não conseguiram discriminar a HAS (p>0,05).
CONCLUSÃO
Os índices de obesidade central não foram capazes de discriminar a HAS nos trabalhadores de turno alternantes estudados, entretanto, como esperado conseguiram a obesidade abdominal não discriminou a alteração de pressão, porém, se mostraram um bom indicador para discernir aqueles com alteração glicêmica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-118 - RELAÇÃO ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM SÍNDROME METABÓLICA E GLICEMIA DE JEJUM EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES DE UMA MINERADORA

Autores: TICIANA VAZZOLER AMBROSIM; ROSANA DA SILVA GONZAGA; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A síndrome metabólica (SM) é um transtorno complexo, representado por um conjunto de fatores de risco cardiovascular. Em trabalhadores de turno alternantes, as alterações observadas na SM são comuns devido a rotina de trabalho e alterações metabólicas sofrida por esses indivíduos. São vários os marcadores preditivos da síndrome metabólica, no entanto, de acordo com YANG et al 2010 e HATIPOGLU et al 2012, estudos recentes apontam a circunferência do pescoço (CP) como novo marcador para SM e ainda segundo LAAKSO et al 2002, a CP aumentada está relacionada com alterações de glicídios. Devido à escassez de estudos em trabalhadores de turnos alternantes, fazem-se necessários estudos a fim de analisar o poder preditivo desse índice antropométrico como marcador de risco para SM e alterações glicêmicas.
OBJETIVOS
Este estudo teve por objetivo verificar a relação da CP com a SM e glicemia alterada em trabalhadores de turnos alternantes de uma mineradora.
METODOLOGIA
Estudo transversal foi realizado com 528 trabalhadores de turno alternantes, todos adultos do sexo masculino. Para a classificação da SM foi adotado a combinação de pelo menos três fatores de risco segundo o International Diabetes Federation 2006 (IDF). Para a CP foi adotado o ponto de corte de CP maior ou igual a 39 cm para homens proposto por YANG el al. Para glicemia alterada o ponto de corte foi >100mg/dL de acordo com o IDF. As análises estatísticas foram realizadas no PASW 17.0. Para as variáveis contínuas foi feita a mediana, mínimo e máximo e para as categóricas, a distribuição de frequência. Foi feito o teste de chi-quadrado de Pearson para avaliar a relação entre as variáveis. Adotou-se nível de significância estatística de 5% de probabilidade.
RESULTADOS
A frequência de trabalhadores com SM foi de 32,4%. Para a CP foi observado que 56,9% da amostra tinham alteração, com mediana de 39,2 cm. A mediana encontrada para glicemia foi de 85mg/dL. O teste de chi-quadrado, mostrou relação entre SM e CP, sendo X^2 (1, N=496) = 14,79, p<0,0001), no entanto, em relação a glicemia a CP não foi encontrada.
CONCLUSÃO
O presente estudo mostrou que indivíduos com SM apresentam alteração na medida de CP. A relação entre CP e glicemia não foi encontrada para essa população. Mais estudos são necessários para avaliar a eficácia da CP na predisposição a SM e principalmente nas alterações glicêmicas.

PS-14-119 - ABORDAGEM DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PROMOÇÃO DE SAÚDE COM GRUPO DE HOMENS

Autores: ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA; DANIELLA MENDES PINHEIRO; REIJANE DE AQUINO VELOSO
Instituição: UESPI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A prevenção se volta para uma ação orientada para que o sujeito não adoeça e possa desfrutar de melhor qualidade de vida; para tal, é necessário envolvê-lo com informações relevantes para que se insira ativamente e possa incorporar hábitos preventivos.Visando promover a saúde e os hábitos saudáveis, as principais orientações sobre alimentação foram reunidas em um guia alimentar. Adotou-se a forma gráfica da pirâmide para veiculação das informações contidas nesse guia com o estabelecimento de níveis e porções de alimentos. A apresentação dos alimentos em grupos permite uma associação mais fácil dos alimentos por nomes populares.Os alimentos estão distribuídos na pirâmide em 8 níveis, sugerindo a maior participação e importância dos alimentos nos grupos da base para o topo da pirâmide. A forma piramidal categoriza os alimentos e auxilia as pessoas a planejar suas refeições.
OBJETIVOS
Trata-se de um relato de experiência de uma atividade de promoção de saúde em um grupo de homens assistidos pela II Turma da Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade (RMSFC) da Universidade Estadual do Piauí,na qual se abordou alimentação saudável.
METODOLOGIA
Com o intuito de iniciar uma discussão a respeito do tema, foram feitas questões disparadoras sobre alimentação saudável e perguntou-se se o grupo tinha conhecimento da pirâmide. Primeiramente houve uma explicação do funcionamento e utilização da pirâmide alimentar. Explicou-se a função da desta e a importância da inclusão de alimentos de todos os grupos para uma alimentação saudável. Foram espalhadas sobre uma mesa diversas figuras de alimentos de diferentes grupos alimentares. Foi pedido aos participantes que escolhessem algumas figuras e as colocassem na pirâmide de acordo com o que eles achavam ser a localização correta. Depois de montada, questionou-se aos presentes se concordavam com a localização de cada figura na pirâmide, começando pela base até chegar ao topo, apontou-se os corretos, mostrou-se a localização certa dos alimentos que foram colocados nos grupos errados e obteve-se, assim, a pirâmide corretamente montada.
RESULTADOS
Muitos desconheciam os grupos alimentares,bem como quais alimentos deveriam ser ingeridos em maior e menor quantidade.
CONCLUSÃO
Foi uma atividade muito produtiva, com participação de todos os presentes, com muitos questionamentos, discussões, colocações e troca de experiências. Desse modo, promovemos uma melhor percepção da alimentação saudável sob a perspectiva da pirâmide alimentar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-120 - MUDANÇA NA INGESTÃO DE AÇÚCAR EM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO PROMOVE REDUÇÃO DE ADIPOSIDADE ABDOMINAL E DO ESTADO PRÓ-INFLAMATÓRIO

Autores: ANA CAROLINA F DE MORAES; LUCIANA D FOLCHETTI; MILENA M PIRES; ANTONELA S CATANIA; SANDRA RG FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Hábitos dietéticos não-saudáveis são responsáveis pelo acúmulo de gordura corporal. Ao lado das gorduras dietéticas, açúcares também estão implicados; especialmente a adiposidade abdominal gera inflamação e resistência à insulina, elementos-chave para distúrbios cardiometabólicos.
OBJETIVOS
Avaliar se mudanças na ingestão de açúcar induzidas por programa de prevenção de diabetes estão associadas à redução da circunferência da cintura (CC), de marcadores inflamatórios e de resistência à insulina.
METODOLOGIA
Em intervenção em hábitos dietéticos e atividade física, 123 indivíduos (média de idade 56,2±11,3 anos; IMC 30,6±5,3 kg/m2) com pré-diabetes foram avaliados quanto à dieta (3 recordatórios de 24h), atividade física (versão longa do Questionário Internacional de Atividade Física), variáveis antropométricas, bioquímicas e marcadores inflamatórios, coletados no início e ao final de 18 meses. Para este estudo, os indivíduos foram classificados como responsivos à intervenção quando reduzissem ≥2,5% da CC. Assim, 65 indivíduos responsivos foram comparados a 67 não-responsivos. Alterações percentuais das variáveis (Δ%) foram comparadas pelo teste t de Student ou equivalente não-paramétrico; coeficiente de Pearson usado para testar correlações.
RESULTADOS
Os grupos foram comparáveis no basal quanto a variáveis de interesse. A discreta redução no consumo relativo de gorduras totais na intervenção não foi significante. O grupo responsivo apresentou maiores reduções na ingestão de açúcar total (-18,9±4,2 x -7,5±4,3%; $p<0,05$) e adicionado (-31,1±7,5 x -7,7±7,4%, $p<0,05$). Apenas estes indivíduos reduziram ($p<0,05$) a glicemia de jejum (-6,1±3,3 x 6,7±3,8%) e triglicerídeos (-9,1±4,9 x 7,8±5,5%). Apesar de apresentarem maiores quedas na concentração de PCR, a diferença em relação aos não-responsivos não foi significante (-86,8±4,2 x -79,1±5,7%, $p=0,06$). Mudanças no tempo de TV, atividade física no lazer, HOMA-IR, TNF-α e IL-6 não diferiram entre os grupos. Foram detectadas correlações ($p<0,05$) entre mudanças de CC com mudanças na ingestão de açúcar total ($r=0,174$) e adicionado ($r=0,187$), de glicemia de jejum ($r=0,218$), PCR ($r=0,281$) e IL-6 ($r=0,250$).
CONCLUSÃO
Nossos achados indicam que a recomendação de diminuir a ingestão de açúcar favorece a redução da adiposidade abdominal em pacientes de risco cardiometabólico. Além disso, sugere-se que os benefícios da redução da CC devem ser mediados pela atenuação do estado inflamatório.

PS-14-121 - EFETIVIDADE DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ASSOCIADA À PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA

Autores: ARIENE SILVA CARMO; CLESIANE HONORATO MACHADO; PAULA MARTINS HORTA; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A transição nutricional no Brasil, caracterizada pelo aumento na prevalência de doenças e agravos não-transmissíveis, suscita a criação de ambientes e contextos promotores de modos mais saudáveis de vida, com a adoção de estratégias integradas e sustentáveis de controle dessas doenças.
OBJETIVOS
Verificar a efetividade de uma intervenção nutricional associada à prática de atividade física entre usuários de um Serviço de Promoção da Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção não-controlada, com duração de 6 meses, que contemplou usuários adultos (eutróficos ou com sobrepeso) e idosos (eutróficos) de uma Academia da Saúde de Belo Horizonte – MG. Avaliou-se, ao início e fim da intervenção, condição sociodemográfica e econômica, perfil de saúde, consumo alimentar (hábitos alimentares e Questionário de Frequência Alimentar) e antropometria (Índice de Massa Corporal – IMC, Circunferência da Cintura – CC e Razão Cintura/Quadril – RCQ). A intervenção nutricional ocorreu de maneira integrada as ações de educação física no serviço e abrangeu acompanhamento individual mensal, com a oferta de orientações nutricionais baseadas nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.
RESULTADOS
Participaram do estudo 20 usuários, sendo 95% mulheres, 75% adultos, com média de idade de 52,0±12,9 anos. A avaliação inicial evidenciou presença de hábitos alimentares inadequados, como mastigação inadequada dos alimentos por 40% dos usuários e hábito de "beliscar" entre as refeições por 55%, e 30% de excesso de peso entre os participantes. Após a intervenção nutricional verificou-se maior adequação no consumo de embutidos ($p=0,016$) e redução do peso corporal (62,6±8,2 kg vs 61,7±8,8 kg; $p=0,032$), CC (82,5±8,2 cm vs 78,9±6,2 cm; $p=0,002$) e RCQ (0,82±0,07 vs 0,79±0,05; $p=0,016$).
CONCLUSÃO
A intervenção foi efetiva para mudanças antropométricas e redução do consumo de embutidos, destacando-se a importância de ações integradas de alimentação e atividade física no contexto de serviços de saúde.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-122 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E O DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Autores: MARIA CLÁUDIA V. SOARES CARVALHO; MARINA M. COELHO RIBEIRO
Instituição: INJC / UFRJ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A problemática alimentar se apresenta na escola como um desafio no que concerne à construção da autonomia para a escolha alimentar. Desenvolvemos atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) em projetos de extensão com atividades culinárias e pedagógicas numa copa ao lado da cozinha, no contraturno da escola. Neste segundo ano o projeto envolveu 4 monitores ex-integrantes do primeiro ano.
OBJETIVOS
O objetivo foi prepará-los pra dar prosseguimento a uma matriz de EAN que valorizasse o Direito Humano à Alimentação Adequada.
METODOLOGIA
Foi montada turma com 15 escolares voluntários entre 10 e 13 anos no ano de 2012 para atuação dos monitores. Foram realizadas atividades semanais de contação de histórias, dinâmicas educativas, juntamente com lanches com receitas associadas às histórias. Na cozinha foram feitas oficinas culinárias com preparações culinárias de baixo custo e utilização integral de alimentos, preferencialmente aqueles oriundos de agricultura familiar. A análise interpretativa foi de cunho etnográfico com registro em diário.
RESULTADOS
A postura dos monitores expressou uma autoridade sobre os novatos: "ser monitor" representou uma ascensão social e uma nova condição de estar na escola. Os monitores reproduzem uma relação professor / aluno de dominação, onde a determinação ou ordem opera como um instrumento de poder, reforçada pela idéia de alimentação saudável como norma a ser seguida mecanicamente. Poder dizer o que o outro deve comer empodera os monitores. A alienação da opressão vivenciada na problemática alimentar local da comunidade facilita o reforço dos instrumentos de domesticação, o que nem sempre vai ao encontro com a segurança alimentar e dos direitos desse grupo.
CONCLUSÃO
Embora os resultados desse trabalho sejam críticos em relação às práticas educativas na escola, pudemos compreender sua relação como o aspecto de domesticação dos escolares, e o de 'adesão' a uma alimentação saudável, reproduzem uma normatização incorporada nas matrizes de EAN. Sugerimos que as práticas de EAN aprofundem teorias como a educação libertadora de Freire a fim de contribuir nas problemáticas alimentares e na construção de sentidos para o Direito Humano a Alimentação Adequada.

PS-14-123 - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE CURITIBA - PR

Autores: CILENE DA SILVA G RIBEIRO; FRANCIELLE DE FATIMA CAMPOS
Instituição: PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATOLICA DO PARANA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A dificuldade de realizar refeições em casa, devido aos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho, faz com que um grande número de pessoas se alimente na rua. Pensando no bem-estar e na qualidade de vida dos trabalhadores brasileiros, o Governo Federal elaborou o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, com o intuito de assegurar que a alimentação destes possua as condições adequadas, sendo equilibrada do ponto de vista nutricional. O Governo Federal, além dos programas de alimentação, tem criado e implementado ferramentas de alimentação à população, de forma geral. Entre estas ações está o Programa Fome Zero que dentre diversos projetos, fortaleceu e criou os Restaurantes Populares, que são equipamentos públicos de alimentação e nutrição, destinados à produção e distribuição de refeições saudáveis e de alto valor nutricional, as quais são vendidas a preços acessíveis a indivíduos que se encontram em situação de vulnerabilidade social.
OBJETIVOS
Analisar se os cardápios servidos de um dos Restaurantes Populares de Curitiba, se adequam aos preceitos nutricionais definidos e exigidos pelo PAT, uma vez que atende à trabalhadores urbanos em quase todos os seus serviços.
METODOLOGIA
Foram analisados os cardápios do período de almoço (considerado uma grande refeição) utilizados pelo restaurante durante três meses corridos, totalizando 65 dias de análise. Foram avaliadas as variáveis energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gordura saturada, fibras, sódio e NdPCal%, visto que essas são as determinações do PAT.Cada cardápio diário é composto por: 1 prato principal, 1 guarnição, 1 salada, arroz, feijão e sobremesa, o que totalizou 390 preparações analisadas neste estudo.
RESULTADOS
Ao analisarmos as médias dos três meses de cardápio, verificou-se que os cardápios atendem as recomendações do PAT. Em relação à média dos carboidratos e da gordura total todos os meses apresentaram adequação ao PAT, de 55 a 75% e 15 a 30%, respectivamente. Os três meses demonstram valores adequados das médias de gordura saturada em relação a determinação do PAT (<10%). Os valores das médias de proteínas, fibras, sódio e NdPCal%, excederam as recomendações do PAT de 10 a 15%, 7 a 10g, 720 a 960mg e 6 a 10%, respectivamente, para todos os meses de análise.
CONCLUSÃO
Sabe-se que toda a produção do restaurante é consumida, no entanto como não foi estimado o consumo individual, é visível que há pessoas que estão sendo afetadas pelo consumo excessivo de alimentos que deveriam ser consumidos moderadamente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-124 - PROGRAMA DE RECREAÇÃO, INICIAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO (PRIA): UMA BREVE ANÁLISE DO IMPACTO DO PROGRAMA SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE CRIANÇAS EM UM MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL

Autores: CINTHIA ROMAN MONTEIRO; JULIA GUIMARÃES ARANHA; JEMIMA GIRON; MARIA APARECIDA DA CRUZ CONSTANTINO; DENISE CAVALLINI CYRILLO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A desigualdade social é vista como uma das principais características da sociedade brasileira contemporânea. Assim, alguns dos Projetos de Inclusão Social (PIS) destinados a crianças e adolescentes no Brasil têm a intenção de ampliar o acesso às atividades físicas e às de lazer tendo o objetivo de desenvolver a cidadania, com a proposta de diminuir os índices de criminalidade local. Nessa vertente, o projeto PRIA estimula práticas esportivas para crianças e adolescentes como meio educacional e de inclusão social.
OBJETIVOS
Analisar o impacto do programa PRIA sobre o estado nutricional e qualidade de vida de crianças.
METODOLOGIA
Consiste de estudo longitudinal prospectivo com amostra não probabilística de conveniência. Foram convidadas crianças de oito a doze anos inscritas no PRIA, consideradas grupo caso e aquelas com o mesmo perfil inscritas em Escolas Municipais e não participantes do PRIA, consideradas grupo controle. Ambos responderam o questionário relacionado à questões sobre qualidade de vida (AUQEI) e submetidos à avaliação antropométrica para coleta dos dados de peso e estatura. As informações socioeconômicas foram encaminhadas e respondidas pelos responsáveis legais, juntamente com o termo de livre consentimento.
RESULTADOS
A amostra de 66 crianças, divididas em dois grupos: participantes (36,4%) e não participantes (63,6%), com idade média de 9 (±1,36) anos, sendo 45,5% feminino e 54,5% masculino. A maioria dos pais declarou escolaridade máxima, ensino fundamental incompleto (33,3%) e renda familiar, entre 1 e 2 salários mínimos (39,4%). Dentre os participantes do projeto, 58,3% eram eutróficos e 41,7% com excesso de peso. Já no grupo controle, 57,1% eram eutróficos, 33,3% excesso de peso e 9,59% baixo peso. Quanto à avaliação da qualidade de vida, a partir de instrumento padronizado AUQEI, observou-se média de 54 (±10,13), demonstrando uma percepção da qualidade de vida satisfatória e escores médios superiores do grupo caso comparado aos do grupo controle.
CONCLUSÃO
Analisando o impacto do programa verificou-se influência positiva sobre a qualidade de vida entre os participantes do programa. Entretanto, não foi verificado o mesmo para o estado nutricional. Tratando-se de dados preliminares, conclui-se a necessidade de complementar o PRIA com projetos que favoreçam a melhora da qualidade da alimentação, para promoção de saúde e prevenção de doenças ao reduzir o excesso de peso em crianças.

PS-14-125 - PERCEPÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE A IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: CINTYA MARIA NUNES DE SANTANA; AURILENE SOARES DE SOUZA; MARINA MARIA DA COSTA SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas, o aumento de doenças relacionadas aos hábitos alimentares vem promovendo ações governamentais para o combate dos problemas relacionados à nutrição. Nessa perspectiva, a inserção do Nutricionista na atenção primária é uma das estratégias para a promoção, prevenção e recuperação do estado nutricional das pessoas, famílias e comunidades. Contudo, embora a criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família - NASF tenha possibilitado a inclusão desses profissionais na atenção primária, a inexistência de Nutricionistas na Unidade Básica de Saúde - UBS ainda é uma realidade. Considerando o Agente Comunitário de Saúde - ACS como o principal ator para o desenvolvimento das ações implementadas pela Estratégia em Saúde da Família - ESF e sendo o mesmo o vínculo maior entre a equipe de saúde e a comunidade.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem como objetivo avaliar a percepção dos ACS sobre a importância do profissional de Nutrição em uma UBS.
METODOLOGIA
Trata-se de uma de investigação qualitativa com aplicação de questionário com três perguntas, sob os parâmetros: sexo, faixa etária, escolaridade e a importância do Nutricionista na UBS. A amostra foi composta por dez ACS de três ESF no município de Teresina-Piauí, que compareceram aleatoriamente.
RESULTADOS
Dos dez ACS pesquisados, 20% são do sexo masculino e 80% do sexo feminino, com faixa etária média de 37 anos. Quanto ao nível de escolaridade, foi visto que 60% são de nível superior completo, 20% nível superior incompleto e 20% de nível médio. Dentre o total pesquisado, 100% dos ACS relataram ser importante a atuação do Nutricionista nas Equipes de Saúde da Família. Referindo-se a pergunta discursiva sobre a principal atribuição do Nutricionista na atenção primária, observou-se que 100% dos ACS têm conhecimento sobre a atuação do profissional, destacando-se as principais atribuições: oferecer informação sobre alimentação adequada às famílias, educação alimentar e nutricional e contribuir para o desenvolvimento de hábitos saudáveis na população.
CONCLUSÃO
Depreendeu-se, a partir da análise dos dados, que há unanimidade dos ACS em reconhecer a importância e necessidade da inserção do profissional nutricionista na UBS, fato este que é primordial, pois a promoção, prevenção e recuperação do estado nutricional das pessoas, famílias e comunidades com uma equipe multidisciplinar visam a melhor qualidade de vida dos usuários do programa.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-126 - ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA HOMENS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: CINTYA MARIA NUNES DE SANTANA; AURILENE SOARES DE SOUZA; CINDY AVANI SILVA CEISSLER; KAROLINE ALENCAR RODRIGUES; LETÍCIA CABRAL IBIAPINA; MARINA MARIA DA COSTA SOARES; SUZIANNE JACKELINE G. DOS SANTOS; VALÉRIA RAQUEL ALCÂNTARA BARBOSA; VINÍCIUS ALEXANDRE DA S. OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A Saúde do Homem tem sido um assunto amplamente discutido nos últimos anos, em especial após a criação da Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem (PNAISH) pelo Ministério da Saúde no ano de 2009, sendo um dos principais objetivos dessa política possibilitar um aumento na expectativa de vida dos homens e reduzir os índices de morbimortalidade por causas que possam ser prevenidas e evitadas através de ações de saúde voltadas para este segmento social. Nesta perspectiva, é importante reconhecer que esse grupo necessita de ações educativas em saúde em vista de promover mudanças de comportamento capazes de melhorar as suas condições de saúde.
OBJETIVOS
O trabalho trata-se de um relato de experiência de uma ação de promoção em saúde, alusiva ao Dia Internacional do Homem, em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do município de Teresina-PI.
METODOLOGIA
A atividade desenvolveu-se, por uma Equipe Multiprofissional de Residentes em Saúde da Família e Comunidade, através da exposição dialogada de mitos e verdades sobre as temáticas relacionadas aos cuidados com o câncer de próstata e de pênis, consumo de álcool e outras drogas e hábitos saudáveis de vida.
RESULTADOS
Participaram da atividade, nove homens, e dentre estes, quatro faziam parte da Equipe de Saúde da Família (ESF), representando uma baixa presença de usuários à ação. Observou –se, inicialmente, reações, por alguns homens, de timidez e dificuldades em expor suas opiniões em relação ao assunto abordado. No entanto, no decorrer da ação, observou-se maior participação e satisfação dos participantes, demonstrando que o entendimento em relação ao cuidado supera as concepções sociais e culturais de que os homens não são adeptos aos cuidados de si mesmos.
CONCLUSÃO
Ressalta-se que ações como a desenvolvida são importantes para sensibilizar os homens quanto à importância aos cuidados de saúde. Assim, implantar grupos educativos com homens na UBS faz-se necessário, a fim de estabelecer um maior vínculo e ampliar o acesso destes aos serviços de saúde, proporcionando melhorias na qualidade de vida da população masculina.

PS-14-127 - PROMOÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA SELEÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS - RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: CINTYA MARIA NUNES DE SANTANA; AURILENE SOARES DE SOUZA; MARINA MARIA DA COSTA SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Mudanças nos hábitos alimentares da população nas últimas décadas, evidenciadas pelo aumento do consumo de alimentos industrializados com alto teor de sódio, gordura e açúcar, têm elevado a incidência de algumas doenças, dentre as quais, a obesidade, as doenças cardiovasculares e o diabetes mellitus. Diante desse cenário, a rotulagem nutricional é uma estratégia para a redução dessas doenças por facilitar a seleção de alimentos saudáveis. A rotulagem nutricional é definida como toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. No entanto, ainda que a rotulagem seja obrigatória e esteja disponível na maioria dos produtos, os consumidores não a utilizam rotineiramente. Assim, ações educativas para facilitar a compreensão e promover a utilização dos rótulos são necessárias.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem por objetivo relatar a experiência de uma atividade desenvolvida, que consistiu em orientar um grupo de idosos do município de Teresina- PI, sobre como fazer escolhas saudáveis a partir do uso da rotulagem nutricional.
METODOLOGIA
A ação iniciou-se com a indagação aos participantes sobre o que costumam considerar na hora de comprar os alimentos. Em seguida, discutiu-se sobre a importância da rotulagem nutricional, destacando a análise do estado da embalagem e informação nutricional. Acerca dessas informações contidas nos rótulos, explicou-se sobre cada componente e, para melhor compreensão, comparou-se a quantidade de gorduras saturadas e de sódio em diferentes alimentos, mostrando ser possível fazer escolhas mais saudáveis a partir da observação da rotulagem. Para finalizar, foram feitas orientações sobre medidas caseiras e falou-se sobre as novas regras de rotulagem, que deverão ser obrigatórias a partir de janeiro de 2014.
RESULTADOS
Observou-se que a maior preocupação dos participantes ao comprar os alimentos é com o preço e que a maioria não possuía o hábito de ler os rótulos por não compreender as informações apresentadas. Assim, a atividade foi permeada por muitas dúvidas sendo o seu desenvolvimento apreciado pelo grupo.
CONCLUSÃO
Atividades Educativas como a relatada são importantes para a promoção de hábitos saudáveis, já que compreender o rótulo é o primeiro passo para conhecer a composição dos alimentos, dando o direito ao indivíduo de conhecer e selecionar os produtos que farão parte de sua alimentação.

PS-14-128 - PREVALÊNCIA DE CORANTES E EDULCORANTES EM PÓS PARA SOBREMESA DE GELATINA

Autores: CYNTHIA MACEDO AGUIAR; ANA SOPHIA LACERDA; MITSU AZEVEDO OLIVEIRA; LÚCIA RODRIGUES
Instituição: UNIRIO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A aparência do produto para sua aceitabilidade é a maior justificativa para o emprego de corantes, cujo objetivo se restringe a conferir cor, tornando-os mais atrativos, além do acréscimo de edulcorantes, como a sacarose. A gelatina é um produto consumido pela sua grande aceitação devido sabor adocicado. Dentre os corantes, há aqueles que são de origem natural e os que são sintéticos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi descrever a prevalência de corantes sintéticos e edulcorantes em sobremesas de gelatina.
METODOLOGIA
Foi realizada uma pesquisa em diversas redes de supermercados, a fim de coletar informações sobre os corantes utilizados na fabricação de pós para gelatina.
RESULTADOS
Foram avaliadas 9 marcas e 25 sabores, totalizando 110 produtos. Foram encontrados 10 tipos de corantes, sendo 2 naturais e 8 sintéticos. Os corantes naturais encontrados foram o corante carmim cochonilha, que apareceu em 2 produtos, e corante caramelo, aparecendo 1 vez. Já os corantes artificiais tiveram maior frequência, o corante amarelo crepúsculo foi o de maior prevalência, aparecendo 66 vezes, seguido do vermelho Bordeaux, 57, amarelo tartrazina, 53, azul brilhante , 29, azul indigotina, 6, vermelho 40, 5, ponceau, 2, e azul comercial, aparecendo somente 1 vez. Quanto aos edulcorantes, a sacarose foi discriminada em 71 produtos, aparecendo como primeiro ingrediente e representando quase 70% do peso total do produto. Os outros se apresentaram em combinações diversas presentes, não somente nos pós para gelatinas diets, mas também nos tradicionais, dentre eles o aspartame e acessulfame-K.
Este tipo de produto possui alta prevalência de corantes artificiais, principalmente os de coloração amarela, e também de edulcorantes, com maior destaque para a sacarose, em um alimento muito consumido por crianças em idade pré-escolar.
CONCLUSÃO
Faz-se necessário o fomento a pesquisas sobre as propriedades dos corantes, uma vez que, os mesmos são altamente difundidos no comércio em geral. É necessário conscientizar a população acerca da IDA (Ingestão Diária Aceitável) referente aos corantes que, se respeitada, de acordo com estudos feitos, não se faz nociva ao ser humano. Assim como, é imprescindível alertar sobre o consumo exagerados de edulcorantes que, quando ingeridos indiscriminadamente, se apresentam intimamente relacionados ao surgimento de diversas comorbidades.

PS-14-129 - A PRÁTICA CULINÁRIA COMO INTERVENÇÃO NA PROMOÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: FABIANA R LAMEIRA BELCHIOR; HELLEN DANIELA DE SOUSA COELHO; INGRID ELISABET VIDAL DE OLIVEIRA; MARCIO ROBERTO DE LÚCIO
Instituição: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
As Doenças Crônicas Não Transmissíveis são os maiores problemas de saúde pública, sendo as principais causas de morte no mundo. Portanto, fica evidente a necessidade em se investir em ações de educação nutricional dentro do sistema de saúde, a fim de promover a prática de alimentação saudável e prevenir o crescimento das doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou promover a conscientização da prática alimentar saudável, com a participação da comunidade em cozinhas experimentais realizadas em uma Unidade Básica de Saúde (UBS).
METODOLOGIA
A intervenção nutricional foi feita por meio de cozinhas experimentais realizadas 1 vez por mês, através da elaboração e preparo de receitas saudáveis, com a participação de nutricionistas e chefs de cozinha. Foram abordados temas como hipertensão, diabetes, diferença entre diet e light, dislipidemia, alimentos funcionais e fibras. Nas cozinhas experimentais foram reforçados aspectos pertinentes ao tema da receita, enfatizando as propriedades nutricionais dos ingredientes utilizados nas preparações culinárias. Foram privilegiados os alimentos saudáveis, in natura, de baixo custo, evitando-se ingredientes industrializados. Os encontros foram finalizados com a degustação dos pratos criados e aplicação de teste sensoriais utilizando a escala hedônica facial de 5 pontos e de intenção de executar a receita em domicilio (certamente não faria, provavelmente não faria, tenho dúvidas se faria, provavelmente faria, certamente faria).
RESULTADOS
No ano de 2010, foram realizadas 7 cozinhas experimentais com 129 participações. Em 2011, houve 8 oficinas com 284 participantes no total, o que representou um aumento de 120% na participação da população nas cozinhas experimentais (n=284). Em 2012, foram feitas 9 oficinas com 292 participações, sugerindo que no próximo ano o número de participações podem superar os anos anteriores. A aceitação global das receitas foi positiva e 90% dos participantes reproduziriam as receitas em domicílio, demonstrando a influencia positiva das cozinhas experimentais no comportamento alimentar dos participantes, além da desmistificação da alimentação saudável como algo restritivo economicamente e a superação de preconceitos, já que pode promover aspectos sensoriais prazerosos aos consumidores.
CONCLUSÃO
As cozinhas experimentais promoveram a conscientização de uma alimentação saudável de forma prática e interativa, repercutindo de forma positiva em mudanças no hábito da população com preparações mais saudáveis e adequadas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-130 - EFEITO DE DIFERENTES PROTOCOLOS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL (INDIVIDUAL E COLETIVO) SOBRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE ADULTOS PARTICIPANTES DE PROGRAMA DE MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA

Autores: FERNANDA RAMOS; ROBERTO CARLOS BURINI; KATIA CRISTINA PORTERO MCLELLA
Instituição: UNESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A intervenção nutricional por meio de aconselhamento individual ou coletivo associada à prática de atividade física facilita a adoção de hábitos alimentares adequados e pode levar a modificações na composição corporal. O atendimento coletivo promove interação entre os indivíduos e maior discussão e reflexão sobre temas relacionados ao hábito alimentar e estilo de vida, já recomendações feitas de forma individualizada proporcionam a correção particular de vícios alimentares inadequados identificados no momento do atendimento.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos de diferentes protocolos de intervenção nutricional (individual e coletivo) sobre os indicadores antrométricos de adultos participantes de programa de mudança no estilo de vida.
METODOLOGIA
Estudo descritivo analítico transversal com amostra populacional constituída por 44 indivíduos (31 do sexo feminino e 13 do sexo masculino), de 32 a 79 anos de idade (53,4 ± 11,8) clinicamente triados para programa de mudança do estilo de vida. Dezesseis pessoas receberam orientação nutricional individual e 28 receberam orientação nutricional coletiva. O protocolo de atendimento individual constitui de orientação no momento da avaliação nutricional e análise do recordatório de 24 horas Já o atendimento coletivo é composto por encontros semanais de 30 minutos e cada semana um tema é abordado através de recursos audiovisuais e degustação de receitas. Os principais temas abordados foram: hipertensão, diabetes, hipercolesterolemia, rótulos, fibras, diet e light entre outros. Foram analisados indicadores antropométricos (peso, circunferência abdominal, dobras cutâneas e percentual de gordura corporal) no início do protocolo e após 24 semanas.
RESULTADOS
Houve diminuição significativa em relação às dobras suprailíaca e subscapular dos indivíduos que receberam orientação nutricional individualizada.
CONCLUSÃO
Pessoas que receberam orientações nutricionais de forma individualizada apresentaram redução significante da gordura corporal subcutânea quando comparadas às pessoas que participaram das orientações nutricionais coletivas.

PS-14-131 - ATENDIMENTO EM GRUPO DE ADULTOS COM EXCESSO DE PESO: ADESÃO E EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: HELLEN DANIELA DE SOUSA COELHO; LUCIANA GRANATO; FABIANA R LAMEIRA BELCHIOR; INGRID ELISABET VIDAL DE OLIVEIRA; MARCIO ROBERTO DE LUCIO
Instituição: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Sobrepeso e obesidade afetam negativamente na saúde e na qualidade de vida do indivíduo. São fatores de importância significativa em saúde pública devido, principalmente, ao aumento de comorbidades associadas; tais como, o aumento de risco para hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia, diabetes e doença coronariana. A adesão ao atendimento em grupo é de difícil controle, com altos percentuais de insucessos e evasão, sendo um grande desafio para os profissionais de saúde.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo verificar a efetividade a um programa de intervenção nutricional para pacientes adultos com excesso de peso atendidos em uma Unidade Básica de Saúde.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo experimental entre setembro de 2012 e fevereiro de 2013 com uma amostra de 76 pacientes, com idades entre 19 e 59 anos e índice de massa corporal superior a 24,99 kg/m². Foram realizados 3 encontros com periodicidade mensal, onde realizou-se atendimento individual para aplicação da anamnese clínica e avaliação antropométrica, seguido de atendimento em grupo para a intervenção nutricional. Os valores de peso e índice de massa corporal (IMC) foram utilizados para acompanhamento da evolução do paciente no programa.
RESULTADOS
A média inicial de peso e IMC dos participantes foi de 84,27+ 15,12 kg e 33,96+ 5,71 kg/m², respectivamente com doenças crônicas associadas. 77,64% dos participantes desistiram do programa, sendo que a média de peso e IMC dos mesmos foi de 83,01+ 15,64 kg e 33,74+ 5,35 kg/m², respectivamente sem doenças crônicas associadas. Os pacientes que realizaram todos os encontros tinham média de IMC de 74,57+ 14,08 kg e 30,10+ 4,31 kg/m² em sua maioria hipertensos com dislipidemia associada, resultando em uma amostra de 17 indivíduos. Apesar da utilização do método de atendimento em grupo, a adesão foi insuficiente para alterar significativamente os principais parâmetros utilizados no estudo.
CONCLUSÃO
O atendimento em grupo propiciaram aos pacientes apoio emocional, novas ideias e sugestões para modificarem seu estilo de vida, visando ao autoconhecimento e à autotransformação. Para melhor adesão aos atendimentos faz-se necessário o processo contínuo e multiprofissional com as questões relacionadas ao excesso de peso, como o estabelecimento de metas realistas, apoio social, possibilidade de troca de experiências e educação nutricional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-132 - HÁBITOS ALIMENTARES E PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORAS DE SÍNDROME DE FIBROMIALGIA

Autores: LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO ; LUANA BERTAMONI WACHHOLZ; NAYARA MOMM; TAMI CRISTINA LANG; ANA LÍGIA OLIVEIRA; GIOVANA DELVAN STÜHLER
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A síndrome de fibromialgia (SFM) é uma síndrome crônica de causa desconhecida manifestada pela sensibilidade aumentada à dor no sistema musculoesquelético. O diagnóstico é fundamentalmente clínico e não possui cura, e ocorre predominantemente em mulheres. A SFM é associada à fadiga, alterações de sono, distúrbios intestinais, edema, depressão, excesso de peso e baixos níveis sérico de triptofano. A alimentação adequada, prática de atividade física e uso de medicamentos fazem parte da terapêutica necessária à melhora dos sintomas.
OBJETIVOS
Esse trabalho objetivou identificar os hábitos alimentares com potencial negativo sobre o perfil nutricional de portadoras de síndrome de fibromialgia.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com mulheres diagnosticadas com SFM cadastradas no "Programa de assistência interdisciplinar a mulheres com Síndrome de Fibromialgia" de uma Universidade Comunitária do Sul do Brasil. Para avaliar o hábito alimentar das participantes foi aplicado um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) de caráter qualitativo adaptado com itens alimentares estudados por Siena e Marrone (2010) que possuíam relação com os sintomas da SFM, enfatizando-se os alimentos com maior e menor consumo habitual. Considerou-se como consumo habitual, aquele realizado semanalmente. Quanto ao perfil nutricional foram utilizadas as variáveis antropométricas: peso e estatura, para calcular o Índice de Massa Corpórea (IMC) baseando-se nos pontos de corte da Word Health Organization (WHO, 2006) para a classificação.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 39 mulheres com SFM, sendo a média de idade de 49 anos. Quanto ao estado nutricional, 84,6% estavam com sobrepeso ou obesidade (IMC médio 31,03kg/m²). Das avaliadas, 59,6% afirmaram realizar diariamente de 2 à 4 refeições e ingerir menos de 2 litros de água (53,8%), e usar algum produto diet ou light (61,5%). Destaca-se que dentre os alimentos com maior e menor consumo, 100% consumiam alho e/ou cebola e café (média de ingestão de cafeína de 224,72mg), 25% consumiam oleaginosas e 13,5% abacate.
CONCLUSÃO
Os hábitos alimentares apresentados pelas pacientes com SFM são implicadores diretos dos sintomas e na qualidade de vida. Ainda existem poucas pesquisas que avaliem a efetividade de mudanças no consumo alimentar sobre os sintomas da SFM, assim sugerem-se mais estudos que possam subsidiar a conscientização desta população quanto ao acompanhemento nutricional associado aos demais tratamentos.

PS-14-133 - A INSERÇÃO DOS TEMAS ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESPAÇO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DO OESTE DE SANTA CATARINA

Autores: LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA R.P.A. TÉO; NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; SOFIE BOHRZ; FABÍULA GRAHL; GÉSSICA ALBANI
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A escola é um espaço privilegiado para o aprendizado de hábitos saudáveis. Neste contexto, a educação nutricional é fundamental para a promoção da saúde e prevenção do surgimento das doenças crônicas não transmissíveis, as quais constituem um dos mais relevantes problemas de saúde publica na atualidade. No âmbito da escola, o professor é o profissional que está diretamente ligado à formação dos hábitos dos alunos, por meio do incentivo ao aprendizado de práticas saudáveis. É de suma importância, portanto, que este profissional seja capacitado quanto à alimentação e nutrição, que empregue materiais de apoio confiáveis e adequados para as diferentes faixas etárias e que o projeto pedagógico da escola contemple atividades relacionadas ao tema, em uma perspectiva transversal e cotidiana.
OBJETIVOS
Identificar se as temáticas alimentação e nutrição estão inseridas no espaço escolar em um município do oeste de Santa Catarina.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com os professores do ensino fundamental da rede municipal, sendo aplicado um questionário aos professores das séries iniciais e ao professor de ciências para as séries finais. O questionário continha perguntas referentes à abordagem das temáticas alimentação e nutrição no cotidiano das disciplinas e às dificuldades encontradas para o desenvolvimento destes temas.
RESULTADOS
O questionário foi aplicado a 71 professores, dos quais 66,2% (n=47) referiram trabalhar as temáticas pesquisadas. Entre os professores que declararam não trabalhar o assunto (12,6%; n=9), quatro afirmaram não saber que deveriam abordar estes temas em suas aulas. Alguns entrevistados (21,1%; n= 15) recusaram-se a responder esta questão. Dentre aqueles que discutem a temática, 23% (n= 11) relataram não encontrar dificuldade para trabalhar o assunto, e os demais (76,6%; n=36) indicaram dificuldades como falta de formação na área e de apoio por parte da escola e da família.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a temática alimentação e nutrição não é amplamente abordada pelos professores entrevistados, o que compromete a potencial contribuição da escola na formação de hábitos alimentares mais saudáveis, em prejuízo da saúde dos escolares em longo prazo. Sugere-se que, além do incentivo à introdução da temática de forma transversal e cotidiana no espaço escolar, é necessária a conscientização das famílias quanto à importância de uma alimentação equilibrada, tornando o ensino efetivo e as práticas saudáveis comuns na rotina da população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-134 - PROPOSTA DE FORMAÇÃO DE TUTORES EM ALIMENTAÇÃO SAÚDAVEL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE EM ADOLESCENTES

Autores: LUCINÉIA PINHO; ELMA L F MONTEIRO; WANESSA CASTELUBER LOPES; JAQUELINE TEIXEIRA TELES; ANA CRISTINA CARVALHO BOTELHO; ANTÔNIO PRATES CALDEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A importância da dieta na etiologia das doenças tem sido evidenciada por diversos estudos epidemiológicos. Em adolescentes, a alimentação inadequada constitui um dos principais determinantes da obesidade, atualmente considerada um problema de saúde pública. A associação de uma dieta inadequada durante a adolescência e a ocorrência de obesidade e outras doenças crônicas na vida adulta, acrescenta um novo impulso à utilização dos serviços de saúde como um local para melhorar o estado nutricional dos adolescentes em países em desenvolvimento.
OBJETIVOS
Descrever uma proposta de formação de tutores em alimentação saudável na atenção primáia à saúde para prevenção da obesidade em adolescentes.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal do tipo antes e depois com uma amostra de profissionais de saúde das equipes de Saúde da Família em um município do Norte de Minas Gerais, em junho de 2012. A população alvo foram os profissionais das Unidades Básicas de Saúde efetivamente ativas e completas. A intervenção baseou-se em uma proposta de formação de tutores na atenção primária à saúde para a prevenção da obesidade em adolescentes, utilizando o Manual do Caderno do Tutor: Alimentação saudável na Adolescência desenvolvido especificamente para esse fim. O método empregado, bem como as estratégias selecionadas e tecnologias desenvolvidas foram pautadas sobre os conceitos de promoção da saúde e educação nutricional problematizadora. Para avaliar o nível de conhecimento dos profissionais sobre alimentação foi aplicado um questionário aos profissionais antes (pré-teste) e ao final (pós-teste) da proposta de formação. Para análise, utilizaram-se o teste de Wilcoxon, admitindo-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 60 profissionais, sendo 10 enfermeiros, sete dentistas, cinco médicos, oito técnicos de enfermagem e 30 ACS. Observou-se, entre o início e fim da proposta de formação, aumento de escores médios do conhecimento sobre alimentação na adolescência pelos profissionais de saúde ($p<0,05$). Potencializar o aconselhamento nutricional dos profissionais inseridos na atenção primária a saúde é um aspecto importante na prevenção da obesidade em adolescentes, considerando que a atenção básica é a principal fonte de infomação sobre saúde para as famílias.
CONCLUSÃO
A proposta de formação de tutores em alimentação saudável na adolescência representa uma possibilidade de qualificação das práticas de promoção da saúde e do cuidado aos adolescentes na atenção primária.

PS-14-135 - ATITUDES RELACIONADAS AO EXERCÍCIO FÍSICO QUE PODEM INDICAR RISCO DE DEPENDÊNCIA E A INFLUÊNCIA DA MÍDIA EM RELAÇÃO A IDEAIS ESTÉTICOS: UM ESTUDO COM UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO

Autores: MÁRCIA CLARA SIMÕES; THAÍLA ROBERTA BORGES VELASCO; JÚLIA ELBA DE SOUZA FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Acredita-se que a mídia pode influenciar a sociedade moderna no que tange a valores e padrões estéticos. Considerando que a preocupação tida como "normal" com a forma física, difundida pela mídia, pode levar os indivíduos a estabelecerem uma relação pouco saudável com o exercício físico, na medida em que buscam o corpo magro ou hipertrofiado difundido como padrão de beleza atual.
OBJETIVOS
Verificar se universitários com atitudes relacionadas ao exercício físico, que podem indicar risco de dependência do mesmo, sofrem mais influência da mídia, no que tange a ideais estéticos.
METODOLOGIA
Avaliou-se 220 universitários que auto-responderam a Commitment Exercise Scale (CES), para investigar atitudes relacionadas ao Exercício Físico (EF) que poderiam indicar dependência do mesmo; e a Sociocultural Attitudes Towards Appearance Scale (SATAQ-3), para avaliar a influência da mídia em relação a ideais estéticos. Determinou-se os escores totais da SATAQ-3 e sub-escalas que foram classificados em duas categorias (maiores e menores valores) por meio da mediana, e uma comparação entre eles foi realizada através do teste χ^2 para identificar se aqueles menos ou mais influenciados pela mídia se diferenciavam em relação as atitudes relacionadas ao EF, aceitando-se $p<0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
Verificou-se que os universitários que afirmaram sempre exercitar-se mais para compensar a perda de EF pontuaram em média ($14,47\pm4,03$) mais na sub escala 2 do SATAQ-3 em relação aos que nunca tinha este comportamento ($12,75\pm3,38$; $p=0,002$). Ressalta-se que a sub escala 2 avalia a internalização atlética através da adesão e aceitação de um corpo ideal difundido pela mídia. Pontuação maior na mesma sub-escala foi vista entre os universitários que relataram sempre exercitar-se mesmo estando indispostos ($14,25\pm4,34$) quando comparados aos que nunca faziam isso ($12,86\pm3,24$; $p=0,02$). Os jovens que afirmaram sempre sentirem-se culpados quando faltavam ao EF e que recusavam convites para eventos sociais para exercitar-se, igualmente pontuaram mais na sub-escala 2 ($14,30\pm4,21$; $p=0,006$; $15,84\pm5,10$; $p=0,001$, respectivamente) quando comparados aos que nunca tinham tais comportamentos ($12,79\pm3,31$; $12,97\pm3,38$, respectivamente).
CONCLUSÃO
Universitários com atitudes relacionadas ao EF que podem indicar risco de dependência do mesmo sofreram mais influência da mídia no que tange a adesão e a aceitação de um corpo ideal atlético imposto pela mídia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-136 - A EDUCAÇÃO ALIMENTAR NO ENSINO FUNDAMENTAL II: FUNDAMENTOS E PROPOSIÇÕES

Autores: DANIELA QUEIROZ ZINHANI; CRISTINA ZUKOWSKY TAVARES; MARCIA M H A O SALGUEIRO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
As escolas compartilham com a família a responsabilidade de oferecer às crianças educação em nutrição. O professor tem um papel fundamental na construção dos saberes de forma clara e reflexiva para que estas informações possam ser utilizadas em suas vidas para uma educação alimentar correta.
OBJETIVOS
Avaliar as principais estratégias de educação alimentar utilizadas em classe e a importância do professor na educação alimentar no ensino fundamental II.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com 21 professores de 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental II de 2 escolas privadas da cidade de São Paulo. O questionário utilizado continha 14 questões fechadas com o tema " As principais estratégias de educação alimentar utilizadas pelos professores do ensino fundamental II.
RESULTADOS
A presença feminina foi maior no ambiente escolar estudado, 66,6% dos professores do sexo feminino e 33,3% do sexo masculino, Constatou-se uma distribuição homogênea entre a faixa etárias avaliadas, sendo a idade dos professores participantes entre 21 anos a 59 anos. Observou-se que somente 23,8% dos participantes cursaram pedagogia, sendo que 100% possuem curso superior, 28,5% cursaram pós graduação, 4,76% cursou mestrado e 4,76% cursou doutorado. Evidenciou-se no grupo estudado, que 85% dos docentes declaram que as escolas promovem programas sobre alimentação e saúde e 80,9% dos professores recebem apoio da escola para discutir o tema em sala de aula, mas para 57,1% dos professores o tempo não é suficiente. Apesar desta dificuldade, 76,1% reservam parte de seu tempo para abordar o tema em sala de aula. As estratégias utilizadas demonstram que os professores procuram diversificá-las para melhorar a aprendizagem, valendo-se principalmente de métodos ativos como o debate em grupo (62%), aulas expositivas (57%), problematização (52%), trabalho em grupo (19%), trabalho individual (19%), seminário (10%), dramatização (10%), palestras profissionais (5%) e visitas técnicas e excursões (5%). 76,2% indicam a disciplina de ciências e/ou biologia para abordagem e discussão do tema em sala de aula. Os professores são unânimes em afirmar a necessidade quando questionados se o tema deve ser estendido aos pais/responsáveis, pois, 57% dos professores sentem falta de um manual técnico para orientá-los.
CONCLUSÃO
O estudo evidenciou a importância da escola como um local para a educação alimentar e o importante papel do professor em sala de aula, utilizando estratégias de ensino que facilitam a aprendizagem em alimentação e nutrição.

PS-14-137 - A OFICINA CULINÁRIA COMO MÉTODO DE PROMOÇÃO DO CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO ENTRE ADOLESCENTES

Autores: LETICIA GRAZIELA BORTOLI; CRISTIANE BARROS LIMA; REBECA LIMA SILVA; SAMANTA KEROLLY BECK; BARBARA RODRIGUES SOARES; MARCIA M H A O SALGUEIRO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
No Brasil, nota-se uma progressão na transição nutricional, caracterizada pela redução na prevalência dos déficits nutricionais e ocorrência expressiva de sobrepeso e obesidade não só em adultos, mas também em crianças e adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da intervenção nutricional no conhecimento em nutrição de alunos do ensino fundamental II de uma escola privada.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção com a participação de alunos do ensino fundamental II nos anos de 2010, 2011 e 2012. Foram convidados 420 alunos nos três anos para participarem da pesquisa com idades entre 10 e 15 anos e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. O conhecimento em nutrição foi avaliado por meio da Escala de Conhecimento Nutricional. A escala foi traduzida e adaptada à realidade brasileira com a autorização dos autores, e validada através de estudo com adolescentes e mulheres adultas. O conhecimento em nutrição é classificado em baixo (0 a 6 pontos), moderado (7 a 10 pontos) e alto (11 a 15 pontos). A intervenção nutricional foi realizada por meio de oficinas culinárias em setembro de 2010, 2011 e 2012 para estimular o consumo de lanches saudáveis no intervalo escolar. A intervenção nutricional ocorreu no laboratório de técnica dietética. Os alunos foram orientados quanto aos procedimentos de higienização das mãos e formação de grupos. Em seguida foi realizada uma apresentação a respeito dos ingredientes que constavam nas bancadas para a preparação dos lanches. Em 2010 os alunos prepararam um sanduiche com pão integral, patê de atum, queijo e vários legumes e verduras; em 2011 uma barrinha de cereal e em 2012 um enroladinho de banana com pão integral.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa em 2010, 86 alunos, 73 em 2011 e 82 em 2012. Observou-se que dos 86 alunos em 2010, 22% tinham baixo conhecimento em nutrição, 66% moderado conhecimento e 12% alto conhecimento. No ano de 2011 dos 73 alunos participantes, 25% apresentaram baixo conhecimento em nutrição, 67% moderado conhecimento e 8% alto conhecimento. Em 2012 verificou-se que dos 82 alunos, 43% apresentaram baixo conhecimento em nutrição e 57% moderado, sem alunos com alto conhecimento em nutrição.
CONCLUSÃO
As oficinas culinárias não tiveram um efeito na melhora do conhecimento em nutrição dos alunos. Entretanto, vale ressaltar que a escala de conhecimento nutricional avalia outros aspectos da alimentação que podem não ter sido contemplados na oficina culinária.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-138 - RELAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM A CLASSE ECONÔMICA DE ADOLESCENTES DE BAIXA RENDA

Autores: SAMANTA KEROLLY BECK; BRUNA ANDRADE FREITAS; MARCIA M H A O SALGUEIRO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O estado nutricional de adolescentes depende da oferta de alimentos, das condições ambientais, de cuidados relacionados à saúde, do nível socioeconômico, da escolaridade dos pais e da disposição de serviços básicos de saúde. Por isso é importante a avaliação nutricional para que se perceba a influência desses fatores sobre o crescimento e desenvolvimento infantil.
OBJETIVOS
Relacionar o estado nutricional com a classe econômica de adolescentes de baixa renda.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, com adolescentes de baixa renda realizado em julho de 2012. Os adolescentes foram convidados a participar da pesquisa no momento da visita domiciliar. Os dados foram coletados após os pais ou responsáveis assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias. O estado nutricional foi avaliado por meio das medidas antropométricas de peso e altura. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi obtido, usando o peso em quilogramas, dividido pela altura em metros ao quadrado utilizando o Programa Antro Plus. As classificações dos resultados foram feitas com base nas curvas de crescimento estabelecidas pela OMS, em magreza acentuada, magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade. A classe econômica foi avaliada de acordo com o Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB), nas classes A1, A2, B1, B2, C1, C2, D e E. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Adventista de São Paulo. Os dados foram organizados em planilha de Excel programa Office 2007 e analisados pelo Programa Prisma Graph Pad 6.0. O nível de significância adotado para os testes foi de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliados 104 adolescentes entre 10 e 19 anos com média de idade de 13,6 anos. Em relação ao estado nutricional observou-se 3% de magreza acentuada, 5% de magreza, 71% de eutrofia, 16% de sobrepeso e 5% de obesidade. Quanto à classe econômica verificou-se 3% na classe B1, 4% na B2, 8% na C1, 21% na C2, 34% na D e 30% na E. Na relação dos anos de escolaridade do chefe da família e da mãe com o estado nutricional, não houve diferença significante, mas quanto à classe econômica em relação à escolaridade, verifica-se que tanto o chefe da família quanto a mãe com menos escolaridade pertencem às classes econômicas mais baixas ($p<0,0001$). Quanto ao gênero, observa-se maior prevalência de meninos nas classes D e E quando comparados às meninas com 40% na classe C ($p=0,0009$).
CONCLUSÃO
Não houve relação entre o estado nutricional e a classe econômica.

PS-14-139 - ADIPOSIDADE ABDOMINAL PREDIZ RESPOSTA GLICÊMICA MAIS EXACERBADA A DESJEJUM TIPICAMENTE BRASILEIRO

Autores: MILENA MONFORT-PIRES; CRISTIANI MARIA MARTON; AICHAH EL ORRA; LUCIANA DIAS FOLCHETTI; SANDRA RG FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/ USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012-05487-2
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Mudanças na qualidade da alimentação da população brasileira ocorrem em paralelo ao aumento de adiposidade corporal, relevante fator de risco cardiometabólico. Os hábitos alimentares brasileiros contrastam com os de populações do Mediterrâneo que apresentam menor mortalidade por doenças cardiovasculares. A cardioproteção da dieta mediterrânea, rica em fibras e gorduras insaturadas, decorre de benefícios no processo inflamatório, originário em grande parte no tecido adiposo.
OBJETIVOS
Investigar a associação de adiposidade abdominal com escore de adesão ao padrão mediterrâneo (indicativo de ingestão alimentar mais saudável) na sua alimentação habitual e com resposta glicêmica prolongada a desjejum tipicamente brasileiro, rico em gorduras saturadas.
METODOLOGIA
Participam deste estudo adultos com excesso de peso e com outro fator de risco, exceto diabetes, submetidos a teste agudo de desjejum contendo pão com manteiga, muçarela, café com leite integral e açúcar. Este é o procedimento inicial de um ensaio clínico de 10 semanas, cruzado com desjejum mediterrâneo. Dados preliminares referem-se à resposta ao desjejum tipicamente brasileiro, seguido de coletas sanguíneas seriadas a cada 60 minutos até 240 minutos para determinação de glicose e outros. Os participantes foram estratificados segundo a mediana da circunferência abdominal (104 cm), sendo variáveis bioquímicas e escores de aderência à dieta mediterrânea comparados por teste t de Student.
RESULTADOS
A média de idade de 15 indivíduos (6 homens) incluídos foi de 57,4±6,2 anos e de IMC de 31,1±5,0 kg/m2. O subgrupo com maior adiposidade abdominal teve menor escore de aderência à dieta mediterrânea (3,50 ± 1,38 versus 5,90 ± 2,42 pontos; $p<0,05$). Além disso, indivíduos com maior adiposidade abdominal apresentaram glicemias mais elevadas nos momentos 60, 120 e 180 minutos do teste, resultando em maior área sob a curva glicêmica (484,0 ± 52,9 versus 396,6 ± 61,4 mgh/dL, $p<0,05$). Porém, não diferiram quanto às médias de pressão arterial e as concentrações lipídicas.
CONCLUSÃO
O achado de que indivíduos obesos centrais consomem dieta mais distante do padrão mediterrâneo é coerente com evidências de efeitos favoráveis da última sobre a deposição de gordura corporal. Nossos dados preliminares reforçam a hipótese de que adiposidade abdominal gera resistência à insulina, exacerbando a resposta glicêmica aguda à sobrecarga alimentar rica em gordura saturada.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-140 - AUMENTO DO CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS ASSOCIA-SE À MELHORA DO PERFIL CARDIOMETABÓLICO EM PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE DIABETES

Autores: MILENA MONFORT-PIRES; LUCIANA DIAS FOLCHETTI; ADRIANA CEZARETTO; BIANCA ALMEIDA-PITITTO; SANDRA RG FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/ USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Hábitos de vida inadequados estão altamente implicados no padrão de morbimortalidade das populações atuais. A alimentação tradicional brasileira tem sido substituída pelos alimentos processados, ricos em gordura saturada, açúcar de adição e sódio e pobres em fibras e gordura insaturada. Uma vez que o consumo de ácidos graxos poli e monoinsaturados (PUFA e MUFA) tem sido associado a benefícios na inflamação e metabolismo de nutrientes, estes têm sido recomendados no combate ao risco cardiometabólico.
OBJETIVOS
Investigou-se se o aumento no consumo de PUFA e MUFA e redução da razão Saturados/PUFA em intervenção de 9 meses para prevenção de diabetes esteve associado à melhora no perfil de risco cardiometabólico.
METODOLOGIA
Foram estudados 132 indivíduos (64,7% mulheres, 56,4 ± 5,5 anos, IMC médio 30,8 ± 5,5) pré-diabéticos selecionados para participar de programa de intervenção no estilo de vida. No momento inicial e após intervenção em hábitos alimentares e atividade física foram obtidos 3 recordatórios alimentares de 24 horas, dados antropométricos e laboratoriais. Indivíduos que aumentaram a ingestão percentual de MUFA e PUFA foram comparados com aqueles que não mudaram ou reduziram; indivíduos que reduziram a razão Saturados/PUFA comparados aos demais. Empregou-se teste t de Student nas comparações de parâmetros clínicos entre os subgrupos.
RESULTADOS
Considerando a amostra como um todo, houve discreta queda na ingestão de gordura total, sem alteração no percentual de ácidos graxos saturados. Participantes que aumentaram ingestão de MUFA pós-intervenção (n=58) reduziram marginalmente as concentrações de triglicérides (-7,34 ± 2,93 versus 2,64 ± 2,90%, p=0,06), mas não diferiram quanto a outros parâmetros. Aqueles que aumentaram o consumo de PUFA (n=61) apenas tenderam a reduzir as concentrações de LDL-c (-5,82 ± 3,11 versus 6,11 ± 4,34%, p=0,08), proteína C reativa (-6,57 ± 7,54 versus 8,08 ± 3,72%; p=0,06) e HOMA-IR (-3,15 ± 6,24 versus -2,05 ± 4,54%, p=0,06). Porém, nos indivíduos que diminuíram a razão Saturados/PUFA (n=64), houve queda significante nas concentrações de proteína C reativa (-1,75 ± 7,00 versus 9,08 ± 3,71%; p=0,02), mas não nas de LDL-c (-5,55 ± 2,91 versus 5,69 ± 4,44%; p=0,09).
CONCLUSÃO
Nosso achado de alterações relativas no consumo de ácidos graxos insaturados, em especial PUFA, é desejável considerando seu papel protetor sobre o sistema cardiovascular de indivíduos de risco.

PS-14-141 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E COMPORTAMENTAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PUBLICA

Autores: NATHÁLIA SOUZA CHAGAS; THAMIRIS MARTINS COUTO; LUIZA FERNANDES MENEZES; STEPHANIE ROSA CARVALHO; FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial é uma patologia que vem ganhando grande destaque nas últimas décadas, devido às altas taxas de mortalidade e morbidade decorrentes de sua ocorrência.
São vários os fatores que podem propiciar o surgimento dela, entre eles o excesso de adiposidade corporal. Vários indicadores antropométricos são utilizados para avaliar a adiposidade corporal e o risco de desenvolvimento deste evento.
OBJETIVOS
O objetivo desse trabalho foi verificar a associação entre indicadores antropométricos e pressão arterial alterada em universitários.
METODOLOGIA
Estudo de delineamento transversal foi realizado em 2013. A população constou de 50 universitários, adultos, sendo eles 25 do sexo feminino e 25 do sexo masculino, com idade média de 22 anos. Foram coletados dados antropométricos, peso e altura, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e aferido as circunferências de cintura e de quadril, para cálculo da relação, e ambos classificados segundo os padrões de referência propostos pela Organização Mundial da Saúde. Em relação à pressão arterial (PA)foram adotadas as recomendações e classificação da VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial, O banco de dados foi elaborado no programa Epinfo 3.5.3 e a análise estatística realizado no PASW 17.0, sendo realizado teste qui-quadrado a fim de observar a existência de significância entre as variáveis e o nível de significância adotado foi de p<0,005.
RESULTADOS
Observou-se que 36% dos universitários possuíam PA alterada. Na associação entre IMC e pressão arterial, 10% foram classificados com sobrepeso e apresentaram a PA alterada. Na analise da associação do IMC/CCCQ, 68% dos estudantes não apresentaram risco para Doenças Cardiovasculares, no entanto 4% dos universitários do gênero feminino, classificados como eutróficos, apresentaram risco para DCV.
CONCLUSÃO
Não foi encontrado nenhum nível de significância entre os indicadores, seria necessária uma amostragem maior, para obtenção de maiores resultados. Contudo e importante ficar alerta, pois alguns estudantes que foram classificados com sobrepeso apresentaram a PA alterada, e como se sabe o excesso de adiposidade corporal pode contribuir significativamente para alterações na pressão arterial.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-142 - ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES E IMPACTO NA INTERPRETAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS

Autores: PATRICIA DAINTON BERNARDES
Instituição: SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os rótulos são o elo na comunicação entre produtores e consumidores, principalmente em relação à rotulagem de alimentos. Dados recentes demonstraram que 70% das pessoas olham os rótulos dos alimentos no momento da compra, no entanto, mais da metade não compreende adequadamente o significado das informações. Neste contexto, o público infanto-juvenil, com sua elevada influência na tomada de decisão no momento das compras da família, pode ser uma ferramenta valiosa na orientação nutricional sobre rotulagem, considerando que estes, podem contribuir positivamente para escolhas mais seguras e saudáveis no ato das compras.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve o objetivo de avaliar os conhecimentos de escolares após orientações sobre rotulagem de alimentos.
METODOLOGIA
Metodologia: foram realizadas aulas expositivas sobre rotulagem de alimentos, com referencial ao manual da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e realizada atividade prática com rótulos trazidos de casa por cada escolar. Posteriormente foi aplicada uma atividade com duas questões, uma relacionada à segurança alimentar, onde o objetivo era os escolares apontarem para o prazo de validade e para a lista de ingredientes e a outra questão relacionada à escolha saudável, cujo objetivo era os escolares compararem a informação nutricional de dois produtos e escolher o melhor entre eles.
RESULTADOS
Participaram do estudo 218 escolares do 4º ao 7º anos do ensino fundamental, estes foram divididos em dois grupos etários, sendo um de 9 e 10 anos (4º e 5º anos n=112) e outro de 11 e 12 anos (6º e 7º anos n=106). Todos os alunos trouxeram assinado o termo de consentimento livre e esclarecido. Resultados: A faixa etária de 9 e 10 anos conseguiu interpretar a solucionar 69% da atividade e a faixa etária de 11 e 12 anos interpretou e solucionou 76% da atividade.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que grande parte dos escolares avaliados conseguiu interpretar e solucionar os problemas referentes aos rótulos de alimentos. Os escolares da faixa etária de 11 e 12 anos conseguiram assimilar significativamente mais (p=0,013) em relação a faixa etária de 9 e 10 anos, mostrando-se um público interessante de se trabalhar a educação nutricional. Sendo assim, a educação nutricional para escolares como ferramenta de incorporação de hábitos saudáveis, pode contribuir para a melhora das habilidades da população mais leiga em relação à leitura e interpretação de rótulos de alimentos.

PS-14-143 - CONSCIENTIZAÇÃO PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Autores: PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; TAMIRIS LIMA RACHID; JÉSSICA RODRIGUES LOPES
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ)
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) fornece refeições que devem ser equilibradas e adequadas às características dos seus clientes, sendo caracterizada assim, como um local de grande oportunidade para abordar temas sobre alimentação saudável e promover esses hábitos dentro da unidade. Através das práticas em educação nutricional, o nutricionista pode desenvolver outros aspectos da ciência da nutrição e atuar como um agente de saúde, que é sua condição básica profissional. Além de promover uma alimentação saudável, o nutricionista está apto a abordar outros temas que interferem na eficácia de uma UAN, como o consumo consciente dos alimentos, visto que, o Brasil é um dos países que apresentam maiores índices de desperdício no mundo.
OBJETIVOS
Realizar atividades de promoção de alimentação saudável e conscientização de consumo alimentar dos comensais.
METODOLOGIA
A principal estratégia metodológica utilizada no restaurante universitário consistiu na elaboração de materiais educativos em forma de cartazes e entrega de folderes com conteúdos sobre consumo consciente e alimentação saudável, com foco em redução do consumo excessivo de sal e gorduras bem como o estímulo ao consumo de frutas, legumes e verduras (FLV), os quais são ofertados diariamente na unidade estudada.
RESULTADOS
Os resultados foram obtidos através dos registros no caderno de sugestões feitos pelos comensais com posterior análise subjetiva. Os cartazes geraram comentários e fixaram a atenção da clientela do restaurante. Os principais relatos foram sobre o interesse em reduzir o sal e moderar o consumo de gorduras, especialmente o azeite de oliva, que é ofertado na unidade em livre demanda. Outros comentários surgiram em valorização à campanha realizada e alguns questionamentos à respeito da forma de distribuição com auxílio de copeiras e sua contribuição para desperdício de alimentos. A partir dessa observação, novos trabalhos foram elaborados visando o treinamento das funcionárias a fim de padronizar as porções e reduzir o desperdício de alimentos na unidade.
CONCLUSÃO
O trabalho do nutricionista em educação nutricional pôde contribuir tanto para informar os comensais sobre medidas adotadas para uma alimentação saudável, quanto para reduzir o desperdício de alimentos na unidade; bem como, realizar capacitação técnica de funcionárias a fim de minimizar o desperdício, tornando a UAN um ambiente de práticas de hábitos saudáveis e com consumo alimentar consciente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-144 - CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PELAS POPULAÇÕES ATENDIDAS NA CARAVANA PROPAZ PRESENÇA VIVA

Autores: RAHILDA BRITO TUMA; DYANARA ALMEIDA OLIVEIRA
Instituição: SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Introdução: As mudanças nos hábitos alimentares, caracterizadas pelo aumento do consumo de alimentos industrializados e a redução no consumo de frutas e hortaliças, têm comprometido a saúde das populações, desencadeando o aumento significativo das Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT). Essa evolução histórica tornou a promoção da ingestão de alimentos naturais, uma importante diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Entretanto, para o planejamento de ações em saúde, torna-se necessário o conhecimento prévio do consumo alimentar da população, principalmente na região Norte do país, onde há grande disponibilidade desses alimentos.
OBJETIVOS
Objetivo: Verificar a adequação do consumo de frutas e hortaliças pelas populações atendidas na Caravana Propaz Presença Viva.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo de corte transversal realizado mediante aplicação de formulário de avaliação de consumo alimentar, com base no protocolo proposto pelo Sistema Brasileiro de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - Vigitel (BRASIL, 2012), que tem como referência para uma alimentação adequada: a ingestão em cinco ou mais dias da semana, de pelo menos, 400 gramas de frutas e hortaliças (WHO, 2003), o que equivale, aproximadamente, ao consumo diário de cinco porções.
RESULTADOS
Resultados: A amostra foi composta por 95 indivíduos, sendo 69,5% (66) do sexo feminino e 30,5% (29) do masculino, com idade entre 04 a 82 anos, com média de 43 anos. A frequência dos indivíduos que consomem frutas e hortaliças em cinco ou mais dia na semana, foi de 36,8% (35), os que não consomem 63,2% (60). A média do consumo foi de 2,5 porções com desvio padrão de 3,53. O consumo avaliado por porções apresentou-se baixo na maioria dos indivíduos entrevistados, uma vez que 95,8% (91) indivíduos consumem menos de 04 porções de frutas e hortaliças e apenas 4,2% (4) alcançaram o recomendado.
CONCLUSÃO
Conclusão: A análise dos resultados mostrou um consumo insuficiente de frutas e hortaliças pelas populações estudadas, o que indica risco nutricional para ocorrência de DCNT. Dessa forma, impõe-se a necessidade de efetivar ações de melhoria do acesso, incentivo ao consumo, divulgação de novas técnicas de preparo e conscientização sobre o papel dos alimentos naturais na promoção da alimentação saudável e na prevenção de DCNT.

PS-14-145 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM TRANSTORNO MENTAL QUE PARTICIPARAM DE OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP

Autores: RAQUEL COMAR S. YORK; ELIZABETH MARIA BISMARCK-NASR
Instituição: SEC. MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS/SP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Indivíduos com transtornos mentais possuem maior risco para o sobrepeso e obesidade em relação a população em geral. Muitas vezes, o próprio transtorno é caracterizado por alterações metabólicas e comportamentais que favorecem o ganho de peso. Além disso, o efeito adverso de alguns psicofármacos também inclui o ganho de peso, hiperglicemia, Diabetes Mellitus tipo 2 e dislipidemias.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional de pacientes portadores de transtornos mentais atendidos em Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) que participaram de Oficinas de Educação Nutricional.
METODOLOGIA
Entre os anos de 2011 e 2013, foram realizadas Oficinas de Educação Nutricional em CAPS, com o objetivo de diagnosticar o perfil nutricional dos pacientes com transtorno psiquiátrico e realizar atividades educativas para a promoção da alimentação saudável. As medidas antropométricas eram realizadas em todas as reuniões em que o paciente participava. Para a avaliação do perfil nutricional, considerou-se o IMC e adequação de circunferência de cintura da primeira reunião em que o paciente participou. As Oficinas de Educação Nutricional abordaram temas como: Grupos Alimentares e suas funções; Prato Saudável; Hortas Urbanas; Higiene dos Alimentos; e Oficina de Culinária Saudável.
RESULTADOS
Foram realizadas 5 oficinas em cada um dos 5 CAPS, constatando-se a participação de 161 pacientes, sendo 40,4% (n=65) homens e 59,6% (n=96) mulheres. Observou-se a média da frequência nas reuniões entre os gêneros de 1,95±1,24 para os homens e 1,66±1,04 para as mulheres. Em relação ao estado nutricional, verificou-se a presença de baixo peso em 21,8%; eutrofia em 3,8%; sobrepeso em 35,9% e obesidade em 38,5% dos pacientes, prevalecendo o baixo peso em 30,6% dos homens e obesidade em 48,9% das mulheres (p=0,007). Foi identificada inadequação de circunferência de cintura em 70,75% dos pacientes, prevalecendo também a inadequação em 80,9% das mulheres (p=0,001).
CONCLUSÃO
O alta prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada não difere da literatura, com destaque para a maior concentração entre as mulheres, que pode ser explicada pela alta prevalência de transtornos de ansiedade e do humor, associados ao ciclo reprodutivo e flutuações hormonais, em relação aos homens. O diagnóstico reforça a necessidade da educação continuada em boas práticas de saúde aos pacientes, e também entre familiares e equipe de saúde, uma vez que o transtorno mental pode incapacitar o paciente de tomar decisões por si só.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-146 - AVALIAÇÃO DIETÉTICA E ANTROPOMÉTRICA EM ESCOLARES DA REDE PUBLICA DE ENSINO DE CIDADE DO INTERIOR PAULISTA: EFETIVIDADE DE AÇÕES EDUCATIVAS NO ÂMBITO ESCOLAR

Autores: LUIZA CRISTINA DOMINGUES DIAS; CAMILLA DE SOUZA MEIRELLES; RENATA MARIA GALVÃO CINTRA
Instituição: UNESP BOTUCATU -INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS UNESP
Ag.Financiadora: PROEX
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O ambiente familiar e o espaço escolar são determinantes para a formação dos hábitos alimentares da criança e potenciais para a educação alimentar e nutricionais efetivas.
OBJETIVOS
Realizar atividades de educação alimentar e nutricional e avaliar as mudanças de comportamento alimentar e estado nutricional de escolares da rede pública de ensino em uma cidade do interior paulista.
METODOLOGIA
Escolares matriculados na rede pública de ensino foram avaliadas quanto ao comportamento alimentar e antropometria no inicio do estudo e após a realização de atividades educativas. Foi avaliada a qualidade alimentar comparando a freqüência de consumo de grupos alimentares e dados sobre atividade física. Estiveram aferidos o peso, a estatura e a circunferência abdominal (CA). A classificação do índice de massa corporal (IMC) foi realizada de acordo com critérios da OMS, para CA empregou-se critérios McCarthy e t al. As atividades educativas foram aplicadas durante o semestre letivo, e incluíram temas de acordo com a problemática nutricional observada: (i) grupos de alimentos e funções; (ii)importância das refeições; (iii)atividade física; (iv)frutas, legumes e verduras (FLV), (v)alimentos industrializados, (vi)hidratação. Empregou-se material lúdico com diferentes metodologias.
RESULTADOS
A avaliação antropométrica inicial indicou 37% das crianças com excesso de peso, não sendo observada modificação após a intervenção educativa. Verificou-se associação significante entre hábitos e antropometria, sendo CA significativamente associada ao maior consumo de pão e ao menor consumo de suco de frutas. Mudanças no comportamento alimentar foram constatadas na frequência do desjejum (16 x 30,4%) e do jantar; no consumo frutas, verduras e legumes (14,4% x 33,6%) e de produtos lácteos (45% x 72%), embora consumo de refrigerante e prática de atividade física não tenham apresentado os mesmos efeitos após a intervenção.
CONCLUSÃO
A educação nutricional promove alterações importantes nos hábitos alimentares da criança e da família e a escola é um espaço adequado para mudanças do estilo de vida.

PS-14-147 - OFICINA CULINÁRIA COMO FATOR PROMOTOR DA SAÚDE ENTRE ADOLESCENTES

Autores: RODRIGO OLIVEIRA DE OLIVEIRA MAT; MÁRCIA M H A O SALGUEIRO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A mudança de estilo de vida, incluindo a mudança de hábitos alimentares é muito importante na prevenção do câncer, e para isto as recomendações dos grupos de pesquisas que estudam a prevenção e o tratamento do câncer estão voltadas para a educação nutricional. A educação alimentar assume um papel fundamental para o exercício e fortalecimento de conhecimentos sobre os alimentos.
OBJETIVOS
Estimular os alunos do Fundamental II de uma escola privada, na escolha de alimentação saudável com enfoque na prevenção do câncer.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção que foi realizado em novembro de 2011 com os alunos do sétimo ano do ensino fundamental II. A oficina culinária teve como foco a preparação de sanduíches saudáveis utilizando no mínimo dois alimentos que podem prevenir o câncer, como: tomate, cebola, rabanete e hambúrguer de soja. Após a intervenção foi aplicado um teste sobre a aceitabilidade e sobre escolha de alimentos preventivos ao câncer.
RESULTADOS
A população estudada foi composta por 33 alunos do período matutino e de 30 no período vespertino. Em relação ao teste de aceitabilidade do sanduíche, 51,5% dos alunos da manhã marcaram a opção adorei. Em relação à turma da tarde a maioria respondeu gostei, totalizando 43,3%. Em relação à questão sobre se os alunos teriam facilidade em deixar de comer alimentos prejudiciais a saúde que poderiam aumentar a chance de ter câncer, 63,6% dos alunos da turma da manhã mostraram-se dispostos a deixar de comer esses alimentos, contra 43,3% da turma da tarde. A última questão estava relaciona a frequência na inclusão desse sanduíche na dieta dos alunos, com a finalidade de incluir pelo menos dois ingredientes que previnem o câncer. As respostas foram bem distintas uma das outras. Os alunos do período da manhã consumiriam o sanduíche 3 vezes por semana (33,3%) e a maioria dos alunos do período da tarde consumiria o sanduíche 2 vezes por semana (36,7%).
CONCLUSÃO
A estratégia de ênfase aos alimentos protetores contra o câncer através da montagem de um sanduíche e discussões a respeito desses componentes foi bem aceita, possibilitando uma melhoria na escolha de verduras, legumes e frutas que tenham essas substâncias na composição de suas dietas. Os alunos ficaram estimulados a consumir alimentos mais saudáveis, incluindo os alimentos protetores do câncer na sua dieta.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-148 - OFICINAS CULINÁRIAS: UMA FORMA ESTRATÉGICA DE INCENTIVAR O CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

Autores: CRISTIANE BARROS LIMA; MÁRCIA M. H. A. O SALGUEIRO; RODRIGO OLIVEIRA DE OLIVEIRA MAT
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os adolescentes podem ser considerados um grupo de risco, devido à dieta inadequada e ao aumento das necessidades energéticas e de nutrientes para atender à demanda do crescimento.
OBJETIVOS
Estimular os alunos do 6º ano do ensino fundamental II de uma escola privada da zona sul de São Paulo a consumirem lanches saudáveis por meio de oficinas culinárias.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo de intervenção com 68 alunos dos períodos da manhã e tarde de uma Escola de Ensino Básico da zona sul de São Paulo. A estratégia escolhida para envolver os alunos para o consumo de lanches saudáveis foi a oficina culinária. Utilizaram-se os seguintes ingredientes: pão de forma, pão de hambúrguer, tomates, alface, cenouras, pepinos, cebolas, azeite de oliva, maionese, ketchup, queijo prato fatiado, hambúrguer de soja, atum e cebolinha. A oficina culinária aconteceu no laboratório de Técnica Dietética e os alunos foram orientados quanto à lavagem de mãos, uso de touca nos cabelos e distribuição em grupos nas bancadas Antes do início das atividades, foi feita uma explicação sobre a importância da escolha de alimentos saudáveis na fase escolar.
Cada grupo deveria montar dois sanduíches e ao final da preparação o lanche foi repartido conforme o número de integrantes para que todos degustassem. Após a degustação os alunos preencheram um questionário para avaliação da aceitação, com as seguintes perguntas: 1.Com que frequência você utiliza as verduras e legumes? 2. Se você preparasse este sanduíche em sua casa ofereceria para os seus pais ou amigos? 3. Se você pudesse dar uma nota para o seu sanduíche, que nota você daria?
RESULTADOS
Foi verificado que dos 68 alunos, 23(33,8%) consumiam verduras e legumes 1 vez por dia, 32(47%) consumiam 2 vezes por dia, 2(2,9%) consumiam 1 vez por semana,5(7,3%) consumiam 2 dias na semana e 6(8,8%) não consumiam. Observou-se que 56(82,3%) alunos responderam que ofereceriam o sanduíche preparado para os pais, enquanto apenas 1(1,4%) respondeu que não ofereceria, 7(10,2%) afirmaram que talvez ofereceriam e 4(5,8%) alunos responderam que nunca ofereceriam. Somente 1(1,4%) aluno atribuiu nota zero, 5(7,3%) atribuíram nota 5, 11(16,1%) atribuíram nota 7 e 51(75%) atribuíram nota 10 aos lanches elaborados.
CONCLUSÃO
A oficina culinária estimula adolescentes a consumirem lanches saudáveis, podendo ser utilizada como estratégia educativa na promoção de hábitos alimentares.

PS-14-149 - CADERNO DE RECEITAS: DO SABOR AO FUNCIONAL

Autores: SOLANGE MARIA XAVIER SOUZA; LÍGIA APARECIDA BARONE; MARIA DE LOURDE MAR EVANG MAUAD
Instituição: CENTRO PAULA SOUZA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A alimentação saudável está diretamente ligada à saúde dos indivíduos, enquanto as doenças crônicas não transmissíveis-DCNT correspondem a 72% das causas de mortes no Brasil, e atualmente, problema de grande magnitude. Entre os fatores de risco para as DCNT estão o baixo consumo de frutas e hortaliças e o excesso de peso. Na população adulta brasileira apenas 18,2% consome cinco porções de frutas e hortaliças em cinco ou mais dias por semana e 49% apresenta sobrepeso. Desenvolver ações para melhoria de hábito alimentar é objeto da Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN, bem como do Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil–2011-22, do Ministério da Saúde. Entendendo que promover saúde é fundamental para superar os fatores negativos do processo saúde-doença e tarefa dos profissionais nutricionistas e técnicos em Nutrição, justifica-se o desenvolvimento do projeto Caderno de Receitas: Do Sabor ao Funcional.
OBJETIVOS
Estimular o consumo de frutas e hortaliças e informar quanto às suas propriedades funcionais.
METODOLOGIA
O projeto se desenvolveu numa unidade de ensino técnico profissionalizante. Supervisionado e executado por docentes-nutricionistas com participação de alunos do curso Técnico em Nutrição-Dietética ocorreu em duas fases: diagnóstico do estado nutricional com consumo habitual de hortaliças e frutas e atividades de educação alimentar e nutricional com elaboração do caderno de receitas. A apresentação do caderno de receitas à comunidade escolar ocorreu durante comemoração do Dia Mundial da Alimentação.
RESULTADOS
Responderam ao questionário 640 alunos dos diferentes cursos e períodos da Escola, representando 1/3 do total de alunos. A amostra foi composta por 65% do sexo feminino, 71% pertencentes a faixa etária de 15 a 25 anos e 54% apresentam IMC nos parâmetros da normalidade. Os resultados apontaram baixa freqüência de consumo diário FLV entre nossos alunos. Entre as FLV mais e menos consumidas se verificou coincidência de alimentos. Quanto ao estado nutricional, 32,1% dos entrevistados estavam acima do IMC 25kg/m2.
CONCLUSÃO
Concluímos que foi alta a prevalência de sobrepeso, embora menor que os dados nacionais, representando um fator de risco para as DCNT. Observamos que o consumo de FLV foi inferior ao recomendado pela OMS e que muitos alunos desconhecem a variedade de FLV, o que reforça a importância de práticas que promovam a Educação Nutricional e Alimentar e aumentem o consumo de frutas e hortaliças.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-150 - ANÁLISE DO PERFIL LÍPIDICO E DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE DISTÚBIOS NUTRICIONAIS EM PEDIATRIA DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

Autores: SYLVANA A. BARROS LUZ; THAILA R. BORGES VELASCO; JAQUELINE NACIMENTO MOREIRA; RAFAELA C. NUNES SOARES; ANE C. FAYÃO ALMEIDA; LUCIENE ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os índices da obesidade infantil vêm crescendo nos últimos anos de forma alarmante, trazendo consigo graves consequências. Considerando que as principais complicações estão associadas ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e da síndrome metabólica, se faz necessário investigar precocemente alterações no perfil lipídio e na circunferência abdominal (CA).
OBJETIVOS
Analisar o perfil lipídico e a circunferência abdominal de crianças e adolescentes em um ambulatório de nutrição.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo de revisão de prontuários onde foram avaliadas 30 crianças de 6 a 12 anos de ambos os sexos, atendidos no ambulatório de pediatria. A coleta de dados ocorreu durante o período de 01 de outubro de 2011 a 01 de outubro de 2012. O peso e a estatura foram utilizados para o cálculo do índice de massa corporal (IMC) e para sua classificação, utilizou-se as curvas da OMS (2007). Para a CA a referência usada foi a de Freedman (1999), a qual considera o percentil maior que 90 para o excesso de gordura abdominal. A análise do perfil lipídico foi realizada tomando-se como referência os valores do laboratório de análises do Hospital de Clínicas.
RESULTADOS
Das 30 crianças e adolescentes avaliados 17 eram do sexo masculino e 13 do sexo feminino. A média do IMC foi 25,66 kg/m2, sendo que 83,3% (n=25) foram classificadas como obesos e 16,7% (n=5) como sobrepeso. A média da CA foi de 84,51 cm, sendo que 83,3% (n=25) estavam acima do percentil 90 para a idade. Os valores bioquímicos mostraram que 90% (n=27) apresentaram níveis de colesterol total desejáveis (<200mg/dl) e apenas 10% (n=3), níveis limítrofes (200 a 240mg/dl) 40% (n=15) mostraram HDL colesterol em nível baixo (<40), 50% (n=15) o nível aceitável (41 a 59mg/dl) e apenas 10% (n=3) o nível desejável (>60mg/dl). Com relação ao LDL colesterol, verificou-se que 53,3% (n=16) encontravam-se no nível considerado ótimo (<100mg/dl), 36,6% (n=11) no nível desejável (100 a 119), 6,6% (n=2) no nível limítrofe (130 a 159mg/dl) e 3,3% (n=1) no nível alto (160-189). Quanto aos triglicerídeos, 63,3% (n=19) estavam com o nível desejável (<100mg/dl), 23,3% (n=7) com nível limítrofe (100 a 129mg/dl) e 13,3% (n=4) com nível elevado (>130mg/dl).
CONCLUSÃO
A obesidade, as alterações lipídicas e da circunferência abdominal encontradas nesse estudo, sinalizam para a necessidade de acompanhamento e de identificação precoce das crianças e adolescentes em risco para instituir políticas de educação em saúde para a prevenção e controle dessa pandemia e suas comorbidades.

PS-14-151 - CONSUMO DE ALIMENTOS FRITOS ENTRE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA

Autores: LUCIENE ALVES; ANE CRISTINA ALMEIDA; SYLVANA A. BARROS LUZ; THAIS ALVES FERNANDES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Uma alimentação adequada é aquela que atende as necessidades nutricionais do indivíduo, fornecendo nutrientes em porções equilibradas e suficientes. O estudo do consumo alimentar permite identificar inadequações quanto às recomendações dietéticas, o que pode trazer ao indivíduo prejuízos à saúde.
OBJETIVOS
Descrever o consumo de frituras entre estudantes da rede pública.
METODOLOGIA
Estudo descritivo e transversal realizado no período de 2011 a 2012. Dos 460 estudantes matriculados nas escolas participantes, 406 aceitaram participar da pesquisa, os quais estudavam no 6º ano. Foram selecionadas 3 escolas da rede municipal e 4 da rede estadual, representando 10% das escolas do município. Para análise do consumo de fritos foi utilizado um questionário de freqüência semiquantitativo validado e auto aplicável designado para adolescentes.
RESULTADOS
A média de idade dos adolescentes foi de 11,44 anos. O consumo de alimentos fritos na frequência de "uma a duas vezes por semana" foi o mais prevalente entre os estudantes (n= 147), seguido da freqüência de "três a quatro vezes por semana" (n= 39) e "cinco ou mais vezes por semana" (n = 39). Somente 23 estudantes disseram que nunca ou quase nunca consumiram alimentos fritos. Com base nesses dados, podemos constatar que nenhum dos estudantes segue a recomendação de consumo de 1 a 2 porções de óleo e gordura/dia, preconizado na pirâmide alimentar brasileira.
CONCLUSÃO
Os dados do presente estudo nos fazem atentar para os estudantes que estão consumindo alimentos fritos com uma freqüência maior que a recomendada. É nesse contexto que é fundamental a atuação do nutricionista, visando a melhoria dos hábitos alimentares. Sugere-se a continuidade de estudos longitudinais de modo a estabelecer políticas públicas voltadas para esse público.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-152 - OMISSÃO DE REFEIÇÕES E SUAS INTERFACES COM A ADOLESCÊNCIA

Autores: SYLVANA A. BARROS LUZ; LUCIENE ALVES; ANE C. FAYÃO ALMEIDA; THAIS ALVES FERNANDES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os adolescentes são alvos interessantes para as indústrias alimentícias, pelo crescente hábito de consumir alimentos processados, ricos em gorduras saturadas, sódio, açúcares e a omissão ou substituições de algumas refeições por lanches rápidos. Uma vez percebida a complexidade dos hábitos alimentares de adolescentes, pode-se considerar que a realização de inquéritos nutricionais e a avaliação do estado nutricional, são instrumentos importantes na compreensão da dinâmica nutricional e na elaboração de políticas de saúde.
OBJETIVOS
Analisar o estado nutricional e os hábitos alimentares de adolescentes.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo descritivo, transversal, com 406 adolescentes de faixa etária média de 11,44 anos. Para investigação, utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) para adolescentes (Organização Mundial de Saúde, 2006) de acordo com sexo e idade. Para análise dos hábitos alimentares, foi empregado um questionário de frequência alimentar designado para adolescentes (validado por Pereira, R. A., 2010)
RESULTADOS
A análise do estado nutricional revelou que 61,08% dos adolescentes encontravam-se na faixa adequada de IMC, 19,21% apresentaram sobrepeso e 15,27% obesidade. Ao analisar os hábitos alimentares relacionado com a realização das principais refeições do dia (desjejum, almoço, jantar) foi possível observar que as refeições mais omitidas entre os adolescentes foram o café da manhã (13,59% das meninas) e o jantar, também prevalente entre as meninas (3,6%). Os hábitos de "beliscar" nos intervalos das refeições e consumir lanches fora de casa é citado por mais de 50% dos adolescentes, sendo estes 1 a 2 vezes por semana em média. Ao correlacionar o "diagnóstico nutricional" com a "frequência de consumo de lanches, doces ou outros petiscos nos intervalos das refeições", verificou ser mais frequente entre os adolescentes com eutrofia (30,05%), sobrepeso (11,82%) e obesos (7,39%) ($p = 0,036$) e não foi observado correlação entre a omissão das refeições e o diagnóstico nutricional dos adolescentes.
CONCLUSÃO
Embora a maioria dos adolescentes apresente o IMC como adequado, deve-se considerar a inadequação dos hábitos alimentares, evidenciado pela omissão ou substituição de refeições. Os dados do presente estudo nos fazem refletir sobre a importância da criação de estratégias de intervenção a fim de promover a formação de hábitos alimentares mais saudáveis em adolescentes.

PS-14-153 - PERFIL E PERCEPÇÃO AMBIENTAL DE CLIENTES DE RESTAURANTES "SELF SERVICE"

Autores: VALTERLUCIO BESSA CAMPELO; FREDERICO SILVA THÉ PONTES; GENEVILLE CARIFE BERGAMO; FELIPE MOURA PONTES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO - UFERSA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Como a percepção tem influência direta no comportamento humano, investiga-se a sua associação com determinadas características de um grupo específico visando melhor compreendê-lo.
Considerando que o hábito de "comer fora" já representa 31% dos gastos totais com a alimentação do brasileiro, com projeções de expansão para 50% na próxima década, constitui-se então uma tendência e um grupo consumidor de alimentos relevante cujas características merecem estudo aprofundado. Neste caso, tratamos de verificar o perfil, o nível de percepção ambiental dos clientes de restaurantes "self-service" e a sua associação com as variáveis gênero, idade, renda e escolaridade.
O presente trabalho em como base o estudo realizado durante o curso de mestrado do autor.
OBJETIVOS
- Identificar o perfil dos clientes de restaurantes self service.
- Conhecer o nível de percepção ambiental dos clientes de restaurantes self service.
- Verificar a possível dependência da percepção ambiental em relação ao gênero, idade, renda e escolaridade dos clientes de "self service".
METODOLOGIA
1. Trabalho de Campo - Pesquisa quantitativa com aplicação aleatória de 190 questionários estruturados representativos do universo de clientes dos restaurantes que oferecem o serviço "self service".
2. Análise dos dados - Inferências estatísticas (qui quadrado, odds ratio) a partir dos dados de campo.
RESULTADOS
O perfil dos clientes de self service denota ALTA percepção ambiental (PA), MÉDIA frequência semanal de almoço fora de casa, predominância MASCULINA na proporção de 3,3/1, ALTA escolaridade, idade média de 35,8 anos e renda média de 3,93 SM.
O tratamento estatístico aplicado (qui-quadrado) não permite inferir associação ao nível de 95% quando se trata de gênero, idade e renda. Há, entretanto, vigorosa inferência (99%) de associação com escolaridade e odds ratio OR = 4,484.
Dicotomizados, os dados revelam associação da PA também com a renda ao nível de 95% e OR = 1,72.
CONCLUSÃO. A pesquisa demonstrou um perfil socioeconômico nitidamente diverso em relação ao da sociedade em geral, que a percepção ambiental está associada ao nível de escolaridade do grupo e, com dados dicotomizados, também com a renda.
Os clientes de escolaridade média ou superior apresentam chance 4,48 vezes maior de uma boa percepção ambiental que os restantes. Os de maior renda 1,72 vezes em relação aos de menor renda. Conclui-se, pois, que progressos econômicos e educacionais resultam em maior percepção ambiental do grupo pesquisado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-154 - AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE DE CLIENTES DE RESTAURANTES "SELF SERVICE"

Autores: VALTERLUCIO BESSA CAMPELO; FREDERICO SILVA THÉ PONTES; GENEVILLE CARIFE BERGAMO; FELIPE MOURA PONTES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO - UFERSA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O hábito de "comer fora" já representa 31% dos gastos totais com a alimentação do brasileiro, com projeções de expansão para 50% nos próximos anos. Isto significa a constituição de um grupo relevante e de uma tendência que implica alterações na dieta das pessoas com obvias repercussões no estado geral da saúde da população.
De outra parte, apesar de subjetiva, a autopercepção de saúde é apontada em vários estudos como um indicador de credibilidade, o que nos autoriza a mensurar no grupo de clientes de restaurantes "self service" a sua intensidade e o seu grau de associação com variáveis demográficas, socioeconômicas e comportamentais na perspectiva de compreender com maior profundidade este novo universo de consumo alimentar – os restaurantes "self service". O presente trabalho tem como base o estudo realizado durante o curso de mestrado do autor.
OBJETIVOS
1 - Conhecer o nível de autopercepção de saúde dos clientes de restaurantes "self service".
2 - Verificar a possível associação da autopercepção de saúde com as variáveis gênero, idade, renda e escolaridade, sexo, renda, idade, escolaridade, cuidados com a obesidade, prática de atividades físicas, cuidados preventivos e atendimento às campanhas de saúde dos clientes de "self service".
METODOLOGIA
1. Trabalho de Campo - Pesquisa quantitativa com aplicação aleatória de 190 questionários estruturados representativos do universo de clientes dos restaurantes que oferecem o serviço "self service".
2. Análise dos dados - Inferências estatísticas (qui quadrado, odds ratio) a partir dos dados levantados em campo.
RESULTADOS
Conforme os critérios adotados na pesquisa, o perfil dos clientes de self service denota uma autopercepção de saúde com predominância BOA (66%), enquanto REGULAR foi apontado por 32% e RUIM por apenas 2% dos entrevistados.
O tratamento estatístico aplicado (qui-quadrado) ao nível de 95% aponta para a existência de associação da autopercepção de saúde apenas em relação ao gênero (4,6525; p 0,0310) dos clientes dos restaurantes "self service". As demais variáveis não apresentaram níveis significativos de associação.
O Odds Ratio desta associação apresentou valor 2,1166
CONCLUSÃO
A pesquisa permitiu demonstrar que o grupo apresenta uma autopercepção de saúde predominantemente boa, sendo esta associada ao sexo do entrevistado de modo que o homem possui 2,1 vezes mais chances de apresentar uma autopercepção de saúde boa que a mulher.

PS-14-155 - IMPACTO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO CONSUMO ALIMENTAR INDIVIDUAL DE ADULTOS: UMA ANÁLISE DOS DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009

Autores: ALINE SOARES SOUZA; ILANA NOGUEIRA BEZERRA; ROSELY SICHIERI; ROSANA SALLES-COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) apontam modificações na alimentação brasileira nas últimas décadas, influenciada pelo aumento da disponibilidade domiciliar de alimentos no país. E com o aumento no número de famílias beneficiadas por programas de transferência condicionada de renda denominado Programa Bolsa Família (PBF), surge a necessidade de avaliar o impacto do aumento da renda pelos programas em relação a consumo alimentar individual.
OBJETIVOS
Este estudo avaliou o impacto do PBF na adequação alimentar de adultos.
METODOLOGIA
A pesquisa utilizou dados de 55.970 domicílios avaliados na POF de 2008/2009, dos quais 16 mil domicílios recebiam o valor do benefício do PBF. Dos 22.068 adultos (20-59 anos) avaliados (52% de mulheres), estimou-se a contribuição de 16 grupos alimentos no consumo diário de energia comparando os resultados entre aqueles que recebiam (c/PBF) e não recebiam o valor do PBF (s/PBF), e seus respectivos intervalos de confiança (IC95%).
RESULTADOS
Comparando o consumo diário de energia por grupos de alimentos entre beneficiários e não beneficiários do PBF, o consumo de arroz (c/PBF=254,7 IC95% 243,1-266,4; s/PBF=225, IC95% 219,8-230,3), de feijão (c/PBF=246,4 IC95% 232,8-260,1; s/PBF=193,8 IC95% 187,5-200,1), de farinhas (s/PBF=124,6 IC95% 112,4-136,8; s/PBF=47,3 IC95% 44-50,7), das carnes (c/PBF=384 IC95% 362,1-402,8; s/PBF= 335,9 IC95% 326,9-345), dos ovos (c/PBF=34,8 IC95% 31,1-38,2; s/PBF=21,5 IC95% 19,9-23,1) e do café (c/PBF=122,2 IC95% 115,5-189; s/PBF=115,5 IC95% 111,8-119,2) foi significativamente maior entre os beneficiários do PBF. Por sua vez, o consumo de energia proveniente dos grupos de verduras e legumes (c/PBF=55,8 IC95% 45,8-65,8; s/PBF=77,8 IC95% 73,1-82,4), de frutas (c/PBF=46,8 IC95% 40,7-53; s/PBF=60,7 IC95% 57,4-64), massas e pães (c/PBF=189,2 IC95% 177,3-201,1; s/PBF=234,2 IC95% 227,4-241,1), bolos e biscoitos (c/PBF=85,7 IC95% 74,5-96,9; s/PBF=104,4 IC95% 96,4-112,3), leite e derivados (c/PBF=42,5 IC95% 37,6-47,7; s/PBF=88,3 IC95% 83,7-92,9), dos refrigerantes (c/PBF=16,8 IC95% 14,2-19,4; s/PBF=35,6 IC95% 33,1-38,1), doces e açúcares (c/PBF=41,2 IC95% 34,6-47,9; s/PBF=65,4 IC95% 59,1-71,7) e lanches (c/PBF=24,3 IC95% 19,5-29,1; s/PBF=80,3 IC95% 73,6-87) foi maior entre os indivíduos não beneficiados pelo PBF.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados sugerem que a participação no PBF interfere no consumo de alimentos, que pode estar influenciada pelo acesso e custo dos mesmos nos locais de moradia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-156 - AVALIAÇÃO DA ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR MEIO DO SISTEMA DE MONITORAMENTO - SIMPNAE

Autores: DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; JOSÉ CARLOS ESTECA JUNIOR; CAMILA DE ABREU SILVA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O monitoramento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante iniciativa para acompanhar o desenvolvimento do programa e propor estratégias para auxiliar os profissionais envolvidos. Neste sentido, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação desde 2008 vem implantando o Sistema de Monitoramento do PNAE (SIMPNAE) nos municípios brasileiros.
OBJETIVOS
Avaliar o percentual de adesão ao PNAE em municípios do estado de São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (RJ) utilizando o SIMPNAE.
METODOLOGIA
O SIMPNAE é um sistema computadorizado em plataforma web, de preenchimento obrigatório, com formulários específicos contendo dados da gestão municipal do programa de alimentação escolar. Para o cálculo do percentual de adesão foram utilizados dois dados do sistema, número de alunos matriculados e número de alunos que consomem a refeição. Os dados foram analisados por modalidade de ensino: creche, pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e ensino de jovens e adultos (EJA). Os municípios com dados incompletos ou dados inconscientes foram excluídos da amostra.
RESULTADOS
No total, 194 municípios no estado de SP e 23 no RJ preencheram os dados de adesão. Entretanto, após a limpeza no banco de dados, foram analisados os dados de 69 municípios de SP e 11 do RJ. O total de alunos considerando todas as modalidades foi 347.905 e o número total que consomem a alimentação escolar foi de 300.441, representando um percentual de adesão de 86,3%. Em relação às modalidades observou-se que a adesão é maior nas creches e que a redução no percentual de adesão acompanha o avanço nas modalidades, elevando-se novamente apenas na modalidade EJA. Os percentuais observados foram: 95,1% na creche; 90,6% na pré-escola; 86,3% no ensino fundamental; 73,2% no ensino médio e 86% no EJA.
CONCLUSÃO
O objetivo deste trabalho foi avaliar a adesão ao PNAE utilizando o SIMPNAE. Entretanto, foi observada grande quantidade de inconsistências nos dados relatados, bem como dados não preenchidos. É importante enfatizar aos municípios que os dados do SIMPNAE são úteis para a elaboração de estratégias que irão auxiliar o trabalho do nutricionista no PNAE. Os alunos do ensino médio apresentaram menor adesão ao PNAE. Esse percentual reduzido se deve, possivelmente, a fatores sociais relacionados a adolescência e pré-adolescência. Estratégias devem ser elaboradas para motivar o consumo nessa faixa etária, promovendo assim a formação de hábitos saudáveis por meio do PNAE.

PS-14-157 - AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO MUNICIPAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Autores: CAMILA DE ABREU SILVA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é programa de alimentação mais abrangente, em atividade no Brasil. Enquanto política pública tem como princípio fundamental, consolidar o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares, prevendo ações que promovam o emprego da alimentação saudável e adequada, bem como a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem no currículo escolar.
OBJETIVOS
Verificar as ações de EAN aplicadas no âmbito municipal do PNAE, em municípios localizados nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Foi realizada avaliação in loco em 24 municípios de SP (n=18) e RJ (n=06). Utilizou-se questionários pertencentes ao Sistema de Monitoramento do PNAE (SIM-PNAE), aplicados aos nutricionistas responsáveis técnicos (RT) pelo programa, os quais foram questionados em relação a prática de atividades de EAN em seu município, métodos empregados nas ações, temas abordados, público alvo, métodos de avaliação, documentação e registro das atividades desenvolvidas.
RESULTADOS
Verificou-se que dos 24 municípios visitados, 75% (n=18) referiram realizar atividades EAN. Entre as atividades de EAN descritas, foram pontuadas 18 estratégias, sendo as mais frequentes: palestras (n=14), teatros (n=4) e oficinas culinárias (n=4), respectivamente. Dentre os temas, o destaque foi alimentação saudável, citado por 45% (n=11) dos RTs. O público alvo das atividades foram, em sua maioria, escolares, pais de alunos e professores, respectivamente. Apenas um município apresentou avaliação da atividade de EAN desenvolvida.
CONCLUSÃO
Constatou-se que as ações em EAN existem, entretanto carecem de planejamento, instrumentos, métodos e avaliação do seu desempenho com público alvo. Ações de EAN necessitam de métodos estruturados com avaliações em diversos momentos para atingir o objetivo na mudança voluntária de hábitos alimentares. Cabe ressaltar a importância da participação do Governo, em todas suas esferas, como orientador nesse processo, instrumentalizando e apoiando os responsáveis para o desenvolvimento destas ações no ambiente escolar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-158 - EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: CAMILA ELIZANDRA ROSSI; JOSIANE HILLESHEIM; ROZANE TOSO BLEIL; LUCIANA IOST VINHAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar, além de promover hábitos alimentares saudáveis, proporciona também o desenvolvimento biopsicossocial dos escolares. Para alcançar esses objetivos, as unidades executoras do programa devem seguir recomendações legais.

OBJETIVOS
Avaliar o cumprimento da legislação relativa ao programa, verificando: adesão à alimentação escolar, aquisição da agricultura familiar e de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, controle de qualidade higiênico-sanitário e atuação do conselho de alimentação escolar, em município do sudoeste do Paraná.

METODOLOGIA
Estudo transversal, quanti-qualitativo, realizado em sete escolas do município e na unidade executora. A adesão à alimentação escolar (número de escolares que se serviram da alimentação oferecida/número de escolares presentes no dia x 100) foi avaliada em oito dias, em cada escola. Considerou-se boa adesão aquela ≥ 85%. Os demais requisitos foram avaliados por meio da Análise de Conteúdo de entrevistas realizadas com: um nutricionista responsável técnico, um gestor do programa e um fiscal da Vigilância Sanitária.

RESULTADOS
Uma escola (14,3%) mostrou baixa adesão nos oito dias. Outra escola apresentou boa adesão em todos os dias, sendo esta do meio rural. Nas demais, houve variação entre um a três dias em que houve boa adesão, sendo 75,2% a média de adesão no total das escolas. Na agricultura familiar, o município tinha investido, em 2010, 60% dos recursos do governo federal, comprando panificados, legumes e verduras. O gestor relatou a pretensão de investir 100% dos recursos e incluir maior variedade de produtos da agricultura familiar, mas entende que é preciso aguardar garantia na entrega. A avaliação das condições higiênico-sanitárias na fabricação dos produtos da agricultura familiar e a análise microbiológica da água em propriedades rurais são realizadas pela Vigilância Sanitária municipal. Os entrevistados não conheciam se há entrega de orgânicos/agroecológicos por parte dos agricultores familiares, mas se mostraram abertos à compra. Sobre a atuação ativa do conselho, não houve consenso entre as falas dos entrevistados.

CONCLUSÃO
Houve baixa adesão aos alimentos oferecidos na rede de ensino fundamental do município, comparável à encontrada em outro município da mesma região, no qual a adesão foi de 77,3%. O processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar tende a ser intensificado no município, contanto que haja garantia nas entregas.

PS-14-159 - INFLUÊNCIA DO PREÇO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR SOBRE SUA PARTICIPAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Autores: CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 102231/2011-7
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Brasil implantou recentemente um novo modelo de aquisições públicas com vistas à promoção da saúde e ao desenvolvimento local, facilitando o processo de compra direta de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

OBJETIVOS
Avaliar a possível influência do preço dos alimentos da agricultura familiar sobre a sua participação no PNAE.

METODOLOGIA
As quantidades dos alimentos adquiridos da agricultura familiar e de fornecedores convencionais entre 2008 e 2010 foram obtidas em três municípios de uma região eminentemente agrícola no Sul do Brasil, e convertidas em energia. Os alimentos foram agrupados em alimentos frescos, não processados ou minimamente processados (grupo 1), ingredientes culinários (grupo 2), alimentos ultraprocessados (grupo 3). Foram obtidos dados dos preços unitários dos alimentos adquiridos no período, os quais foram deflacionados para permitir tratar com a variação real dos preços dos itens alimentares nos diferentes anos de estudo. O preço médio dos alimentos adquiridos foi expresso em R$/1000 kcal.

RESULTADOS
O preço médio do conjunto das aquisições alimentares da agricultura familiar para o período de estudo foi de R$2,20; o preço médio dos fornecedores convencionais foi de R$1,58. Por ano de estudo, os preços médios da agricultura familiar foram de R$2,11 (2008), R$2,27 (2009), e R$2,20 (2010); os preços médios dos fornecedores convencionais foram R$1,73, R$1,57 e R$1,47. Por grupo de alimentos, os preços médios da agricultura familiar foram de R$2,70 (Grupo 1), R$0.96 (Grupo 2), R$1,97 (Grupo 3); os preços para os fornecedores convencionais foram, respectivamente, de R$2,63, R$0,59 e R$1,63.

CONCLUSÃO
Sob todos os aspectos analisados, os preços médios das aquisições da agricultura familiar foram superiores, onerando a alimentação escolar e, provavelmente, inibindo sua maior participação no PNAE, em prejuízo do desenvolvimento local e da alimentação saudável. A diferença de preço entre ambos os tipos de fornecedores aumentou durante o período de estudo, favorecendo os fornecedores convencionais. O relativo barateamento dos produtos destes fornecedores pode representar uma estratégia de enfrentamento da redução do volume de vendas para a alimentação escolar devido à implantação da compra simplificada da agricultura familiar. Conclui-se que, a menos que sejam adotadas medidas específicas, o preço dos alimentos da agricultura familiar pode ser um fator de inibição da plena implantação desta nova política pública brasileira.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-160 - ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAR COM PROPÓSITO DE PROMOVER SAÚDE

Autores: CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; ALINE VARGAS; CAMILA ELIZANDRA ROSSI
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A escola é um dos ambientes mais relevantes para a promoção de hábitos alimentares adequados por ser espaço de aprendizados diversos, incluindo aqueles relacionados à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre sexo/idade/turno e adesão/aceitabilidade da alimentação escolar, com foco na promoção de hábitos saudáveis.
METODOLOGIA
Avaliou-se, conforme metodologia oficial, adesão e aceitabilidade a três preparações dos cardápios do ensino fundamental público de um município catarinense: arroz/feijão/carne moída/repolho (preparação A), risoto de frango/alface (preparação B), broa de milho/café com leite (preparação C). Participaram 141 escolares de 8 a 13 anos. Associações com sexo, turno e idade (8-9 e >10 anos) foram testadas pelo qui-quadrado de Pearson (significância: $p<0,05$).
RESULTADOS
Adesão e aceitabilidade médias foram de 78,7% e 82,2%. A maior adesão (86,8%) foi à preparação C, associada ao sexo feminino ($p=0,030$). A maior aceitabilidade (91,0%) foi para esta preparação, independentemente das variáveis estudadas. A menor adesão (67,7%) foi à preparação A, associada ao turno (maior no matutino: $p=0,022$) e faixa etária (maior de 8-9 anos: $p=0,011$). A menor aceitabilidade (73,3%) foi para esta mesma preparação, associada ao turno (maior no matutino: $p=0,009$). A adesão à preparação B (81,7%) não esteve associada às variáveis testadas; sua aceitabilidade (82,5%) foi maior no matutino ($p=0,012$). Adesão e aceitabilidade às preparações salgadas A/B foram maiores no matutino, mas menores do que à preparação doce, reforçando que o horário usual de distribuição requer uma refeição escolar característica de colação ou lanche. Preparações salgadas em horários culturalmente inadequados foram mais toleradas pelas crianças do que pelos adolescentes, indicando o risco de alterações intergeracionais significativas no padrão alimentar populacional, já que crianças estão em pleno processo de construção de hábitos.
CONCLUSÃO
A adesão média à alimentação escolar foi alta, mas a aceitabilidade média não atendeu às recomendações. Provavelmente, a oferta de refeições salgadas em horários típicos de pequenas refeições interfira com estes índices, especialmente entre adolescentes e no turno vespertino. A avaliação destes indicadores deve servir aos propósitos da promoção da saúde, pois através deles os escolares parecem reclamar por respeito à cultura alimentar. Ao serem ignorados estes elementos, fortalece-se a possibilidade da alimentação escolar contribuir para o agravamento do processo de transição nutricional.

PS-14-161 - DESAFIOS E POSSIBILIDADES DE PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DA ESCOLA PELA APROXIMAÇÃO COM A AGRICULTURA FAMILIAR

Autores: CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 102231/2011-7
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
No Brasil, a Lei nº 11.947/2009 determina que 30% dos recursos repassados aos municípios pelo Governo Federal para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sejam destinados à aquisição direta de alimentos da agricultura familiar com vistas à promoção de alimentação saudável.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil da aquisição de alimentos da agricultura familiar para o PNAE, confrontando-o com o propósito de promoção de alimentação saudável.
METODOLOGIA
Foram obtidos e convertidos em energia dados das quantidades de alimentos adquiridos da agricultura familiar para o PNAE em três municípios de uma região eminentemente agrícola no Sul do Brasil, em 2010. As aquisições alimentares foram classificadas segundo uma proposta de pesquisadores brasileiros que considera a extensão e o propósito do processamento dos alimentos, categorizando-os em: alimentos inteiros, não processados ou minimamente processados (grupo 1); ingredientes culinários (grupo 2); alimentos ultraprocessados (grupo 3).
RESULTADOS
Um dos três municípios avaliados não registrou aquisições da agricultura familiar no período avaliado, apesar da legislação. Os resultados a seguir provêm de dois municípios. Foi observada participação média no total calórico das aquisições da agricultura familiar de 55,8% para o grupo 1 (aquisição de feijão, carnes, leite, frutas, hortaliças, raízes e tubérculos), 10,4% para o 2 (aquisição de gordura animal, açúcar, macarrão, farinhas e féculas), 33,8% para o 3 (aquisição de pães, biscoitos, doces em pasta, embutidos, queijos).
CONCLUSÃO
Favoravelmente, a participação média do grupo 1 no total calórico foi bastante superior àquela observada para a disponibilidade domiciliar desses alimentos no Brasil, enquanto a participação do grupo 2 é muito inferior, evidenciando o potencial da aquisição da agricultura familiar para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis a partir da escola. Contudo, a elevada participação de alimentos ultraprocessados ricos em gorduras saturadas, açúcares e sódio (grupo 3) indica que está sendo subaproveitada a oportunidade de promover alimentação saudável por meio do maior programa público brasileiro de alimentação e nutrição.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-162 - A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR VISTA PELOS ALUNOS: TESTES E OPINIÕES

Autores: CATARINA S F MELLO LIMA; THAMIRES NOGUEIRA PRATA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Governo Federal ao aplicar políticas públicas que favorecem o combate a Pobreza e a Fome investe na Alimentação Escolar e na Agricultura Familiar; neste sentido o Setor de Alimentação Escolar Municipal determinou cardápios com alimentos produzidos na Agricultura Familiar local tanto para os lanches (merenda) de todos os turnos quanto para os almoços servidos nas Unidades Escolares Municipais, estes destinados aos escolares do Programa Mais Educação que ficam em período integral nas escolas.
OBJETIVOS
Avaliar a Alimentação Escolar Regionalizada oferecida no município através dos Testes de Aceitabilidade .
METODOLOGIA
Tendo como base a Resolução Nº 358 / 2005 do Conselho Federal de Nutricionistas, deve-se planejar e coordenar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela "...quando da ocorrência de quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos e realizando análise estatística dos resultados"; os testes de aceitabilidade foram acompanhados pelos gestores da Alimentação Escolar com conhecimento e acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar. Como instrumento de aferição foi aplicado o formulário de Escala Hedônica Verbal para os alunos da última série do 1º Grau e a Escala Hedônica Facial aos estudantes da 4ª e 5ª séries onde desenhos expressam a percepção dos alunos
RESULTADOS
Foram realizados Testes de aceitabilidade em duas Unidades de Ensino (UE) do primeiro grau, para primeira formulário de Escala Hedônica Verbal, cardápio do dia na condição de praticados e toda produção procedente da agricultura local. Resultado de 85% de aceitabilidade. Na segunda UE foi aplicado o formulário de Escala Hedônica Facial, onde desenhos expressam a percepção dos alunos. Nesta com cardápio inovador, alimentos regionais, as opiniões expressaram 90% de aceitabilidade. Além desses resultados os alunos opinaram três preparações, pela ordem preferencial: Cachorro quente, Arroz com carnes diversas e Macarrão também acompanhado de soja, ou carne ou sardinha.
CONCLUSÃO
O cardápio oferecido tem boa aceitação na amostra pesquisada; no entanto será necessário conhecer a realidade de outras regiões do mesmo município para reconhecer se nestas a aceitação será a mesma. Ademais, as sugestões que os alunos fizeram podem vir a serem contemplados em futuros planejamentos

PS-14-163 - RELAÇÕES ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O CONSUMO ALIMENTAR DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA-PR

Autores: CÍBELE PEREIRA KOPRUSZYNSKI; VERA MARIZA HENRIQUES MIRANDA COSTA
Instituição: UNESP/FCFAR
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos o Brasil vivencia uma rápida transição nutricional, onde destacamos um considerável aumento na prevalência de obesidade, sendo associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares. Alterações no estilo de vida, como a má-alimentação e redução no gasto calórico diário são os principais fatores que explicam o crescimento da obesidade.
OBJETIVOS
Descrever o estado nutricional e o consumo alimentar de beneficiários do programa bolsa família, que frequentam uma unidade básica de saúde no município de Ponta Grossa ? PR.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 74 beneficiários do Programa Bolsa Família, frequentadores de uma Unidade Básica de Saúde no município de Ponta Grossa. O estado nutricional foi determinado nas crianças através dos índices antropométricos: peso/idade, peso/estatura, estatura/idade e IMC. Nos adolescentes utilizaram-se os parâmetros IMC e estatura/idade. Já nos adultos os índices empregados foram o IMC e a circunferência da cintura. O consumo alimentar nos diferentes ciclos foi identificado através dos instrumentos preconizados pelo SISVAN Ministério da Saúde.
RESULTADOS
A maioria dos indivíduos são do sexo feminino, com idade entre 18 à 57 anos de idade. A prevalência de déficit de altura nas crianças menores de 5 anos foi de 5,6% e o risco de sobrepeso mais de 60%. Em relação aos adolescentes, segundo o IMC, 23,1% apresentam sobrepeso. Entre os adultos, todos são do sexo feminino, e 72,3% apresentam excesso de peso. Em relação ao consumo alimentar metade das crianças consomem frituras pelo menos duas vezes por semana, representadas pelos alimentos: batata frita e salgadinhos fritos. Dentre os adolescentes, 53,8% consomem feijão diariamente, 38,5% leite e 23,1% guloseimas. Em toda a população estudada observou-se um baixo consumo de hortaliças, frutas e leite. O consumo de biscoitos, balas, chocolates duas ou mais vezes na semana foi de 48,8% e o de refrigerantes é de 46,3%.
CONCLUSÃO
Identificou-se uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade, baixo consumo de frutas, hortaliças, feijão e leite. Esses alimentos são considerados mais caros pela população de baixo poder aquisitivo e assim pouco privilegiados na dieta. São necessários mais estudos com os beneficiários do bolsa família, além de orientá-los à respeito de como utilizarem os valores que recebem dos programas assistenciais em prol de uma alimentação mais saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-164 - ANÁLISE DO IMPACTO DO PROGRAMA DE RECREAÇÃO, INICIAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO (PRIA) SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL, ALIMENTAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES NO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA EM SÃO PAULO, BRASIL

Autores: CINTHIA ROMAN MONTEIRO; JULIA GUIMARÃES ARANHA; JEMIMA GIRON; MARIA APARECIDA DA CRUZ CONSTANTINO; DENISE CAVALLINI CYRILLO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Adolescência é uma das fases da vida mais rica e deve ser vivida de forma saudável, protegida pelos direitos do Estatuto da Criança e Adolescente. Para tanto, as políticas destinadas a essa faixa etária ganham destaque quando se previne comportamento de risco. Nesse sentido, a Prefeitura de Indaiatuba desenvolveu o PRIA, a fim de estimular a prática do esporte com aulas em diversas modalidades.
OBJETIVOS
Analisar o impacto do projeto PRIA sobre o estado nutricional, alimentação e qualidade de vida de adolescentes, desse programa.
METODOLOGIA
Esta proposta é parte integrante do PRIA, a fim de se fazer o diagnóstico quanto ao estado nutricional, qualidade de vida e alimentação. Amostra de 55 adolescentes, divididos em dois grupos: participantes (56,4%) e não participantes (43,6%), considerados grupo controle. Ambos responderam o questionário relacionado a questões sobre alimentação e qualidade de vida. O questionário sobre informações socioeconômicas foi encaminhado e respondido pelos pais previamente, juntamente com o termo de consentimento livre e esclarecido.
RESULTADOS
Amostra com idade média de 14,09 (±1,48) anos, sendo 49,1% feminino e 50,9% masculino. A maioria dos pais declarou escolaridade máxima, ensino médio completo (36,4%) e renda familiar, entre 2 e 4 salários mínimos (25,5%). Dentre os participantes do projeto, 67,7% eram eutróficos, 29% com excesso de peso e 3,2% baixo peso. Já no grupo controle, 70,8% eram eutróficos e 29,2% excesso de peso. Analisando a qualidade da alimentação, verificou-se que os participantes do programa apresentaram qualidade inferior comparado ao controle. Em relação à qualidade de vida observou-se melhores percentuais entre os participantes (83,9%) do que o controle (66,7%). Da mesma forma, quando se analisou o relacionamento com amigos e familiares, 83,9% apresentou bom relacionamento, comparado ao controle (79,2%).
CONCLUSÃO
Analisando o impacto do programa verificou-se influência positiva sobre a qualidade de vida. Entretanto, não se percebeu o mesmo em relação à alimentação e ao estado nutricional. Tratando-se de dados preliminares, conclui-se a necessidade de complementar o PRIA com projetos que favoreçam a melhora da qualidade da alimentação, enquadrando-se às diretrizes básicas para a promoção de saúde e estilo de vida saudável.

PS-14-165 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO EM HOMENS NO PERÍODO PRÉ E PÓS-FORTIFICAÇÃO

Autores: DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; ALINE MENDES; JAQUELINE LOPES PEREIRA; ALINE MARTINS CARVALHO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A deficiência de ferro apresenta elevada prevalência em muitas regiões e relevante impacto social, apesar das estratégias de fortificação já existentes em alguns países. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) a anemia acomete 260 milhões de homens (12,7%) e 160 milhões de idosos de ambos os sexos (23,9%) em todo mundo. A fortificação mandatória com ferro na farinha de trigo e milho no Brasil ocorre desde 2004, no entanto, poucos estudos avaliaram o impacto desta política pública na ingestão dietética de ferro neste grupo populacional.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de inadequação da ingestão de ferro em homens adultos e idosos, residentes no município de São Paulo, no período pré e pós-fortificação.
METODOLOGIA
O consumo alimentar foi avaliado por recordatório de 24 horas no período pré-fortificação, em 2003, e no período pós-fortificação, de 2007 a 2008. Foram utilizados dados do inquérito de Saúde de São Paulo (ISA-Capital 2003). Os valores de ferro dos alimentos e preparações foram modificados para as análises, no período pós-fortificação, de acordo a RDC n° 344 de 13 de dezembro de 2002. O cálculo da variância intrapessoal e estimativa da ingestão habitual foi determinado pelo software PC-SIDE.
RESULTADOS
No período pós-fortificação houve uma redução significativa na prevalência de inadequação da ingestão de ferro em homens, passando de 5,6% em 2003 para 0,27% em 2007/08. Além disso, houve um importante aumento na ingestão de ferro nos percentis 25, 50, 75 (55,4%, 47,9%, 43,9%) no período pós-fortificação.
CONCLUSÃO
A obrigatoriedade da fortificação de farinhas de trigo e milho com ferro reduziu a prevalência de inadequação da ingestão desse micronutriente na população estudada.

PS-14-166 - APLICAÇÃO DA ESTRATÉGIA NACIONAL PARA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL (ENPACS): AVALIAÇÃO DA PRÁTICA ALIMENTAR DE MENORES DE 5 ANOS ACOMPANHADOS POR AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP

Autores: ELIZABETH MARIA BISMARCK-NASR; MONICA LOBBÉ DE A COTTA; VERA LÚCIA G S MARTINS; ANDRESSA MACHADO M PINTO; JOSÉ EDUARDO DE OLIVEIRA; PATRÍCIA ALVES PAES; POLYANNA PAIVA F SILVA; PAULA VILHENA C VIANNA; OTHON MERCADANTE BECKER
Instituição: SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS SP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. A promoção do aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses e introdução de alimentação complementar em idade oportuna consistem em práticas que refletem na prevenção de doenças e agravos não transmissíveis no futuro.
OBJETIVOS. Avaliação da prática alimentar de menores de 5 anos acompanhados por Agentes Comunitários de Saúde (ACS) a partir da implantação da Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável (ENPACS).
METODOLOGIA. Em 2012 as 18 UBS (45% do total) pertencentes ao Programa Agentes Comunitários de Saúde (PACS) de um Município do interior de São Paulo, realizaram visita domiciliar, aplicaram questionário de consumo alimentar do SISVAN e orientaram quanto à prática alimentar dos menores de 5 anos pertencentes à área de abrangência do PACS e registraram estes dados no SISVAN.
RESULTADOS. Verificou-se aplicação de questionário com posterior orientação alimentar em 891 crianças, distribuídas em 15,8% (n=141) menores de 6 meses, 11,6% (n=103) entre 6 e 12 meses, 10,3% (n=92) entre 12 e 18 meses, 9,6% (n=86) entre 18 e 24 meses e 52,6% (n=469) entre 2 e 5 anos. Aleitamento materno exclusivo foi observado em 59,6% dos menores de 6 meses (n=84). Prática de aleitamento materno foi identificada em 83% (n=117) dos menores de 6 meses, em 55,3% (n=57) das crianças entre 06 e 12 meses, em 39,1% (n=36) das crianças entre 12 e 18 meses e em 26,7% (n=23) das crianças entre 18 e 24 meses. Com relação à introdução de alimentos complementares antes dos 6 meses, identificou-se introdução precoce em 26,2% (n=37). No dia anterior à visita domiciliar foi encontrado nos menores de 5 anos as seguintes prevalências nos consumos de: legumes e verduras (em 77,7%; n=583), frutas (76,9%; n=577), carne (85,7%; n= 643), feijão (85,1%; n=638), consumo de alimentos em frente à televisão (37,9%; n=284), suco industrializado ou refresco em pó (< de 2 anos) foi identificado em 24,3% (n=25) das crianças entre 6 e 12 meses, em 62,0% (n=57) das crianças entre 12 e 18 meses e em 68,6% (n=59) das crianças entre 18 e 24 meses, refrigerante (< de 2 anos) foi verificado em 22,3% (n=23) das crianças entre 6 e 12 meses, em 58,7% (n=54) das crianças entre 12 e 18 meses e em 68,6% (n=59) das crianças entre 18 e 24 meses.
CONCLUSÃO. O diagnóstico local da prática alimentar infantil permitiu a elaboração de um plano de ação entre o Programa de Nutrição com cada uma das UBSs/ ESFs envolvidos na ENPACS para que no futuro ocorra modificação neste panorama.

PS-14-167 - COMPARATIVO ENTRE OS TIPOS DE GESTÃO CENTRALIZADA E TERCEIRIZADA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM MUNICÍPIOS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO

Autores: FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; CAMILA DE ABREU SILVA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O processo de terceirização dos serviços da alimentação escolar nos municípios brasileiros tem sido crescente nos últimos anos. Neste contexto, faz-se necessária a discussão de possíveis vantagens e desvantagens no estabelecimento deste tipo de gestão nos municípios brasileiros.
OBJETIVOS
Comparar dois modelos de gestão (centralizada e terceirizada) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em municípios de dois estados brasileiros.
METODOLOGIA
Foram visitados 24 municípios localizados nos estados de São Paulo (n=18) e Rio de Janeiro (n=6) nos quais foram aplicados questionários para obtenção de dados referentes à entidade executora. Além disso, visitou-se 76 unidades de alimentação e nutrição (UAN) escolares, selecionadas de forma aleatória, para aplicação de um instrumento validado para avaliação das boas práticas de manipulação. A diferença entre os tipos de gestão foi verificada por meio dos testes de comparação de média t-student e Mann-Whitney. O teste qui-quadrado foi utilizado nas análises das variáveis qualitativas dicotômicas.
RESULTADOS
Dos 24 municípios avaliados, 19 (79,17%) apresentavam tipo de gestão centralizada e 5 (20,83%) terceirizada. Os municípios com gestão terceirizada tiveram custo médio mensal significativamente maior com a alimentação escolar por aluno (R$183,99 x R$76,78 da gestão centralizada) e menor percentual de aquisição de gêneros da agricultura familiar (40% x 89,5% na centralizada). Não foram observadas diferenças significativas quanto ao número de manipuladores de alimentos e de nutricionistas, bem como no desempenho das atribuições destes últimos no programa. As UANs escolares dos municípios com gestão terceirizada apresentaram melhor percentual de adequação às boas práticas para os blocos referentes aos manipuladores e processos/ procedimentos, além de maior adequação geral (considerando todos os itens).
CONCLUSÃO
As UANs escolares dos municípios com tipo de gestão terceirizada apresentaram menor risco sanitário. No entanto, no que se refere à gestão do PNAE no município, este modelo esteve associado com uma menor aquisição de produtos da agricultura familiar, além do fato de não terem sido observadas diferenças no número de profissionais e na realização de suas atribuições. Outros aspectos como qualidade do cardápio e aceitabilidade, podem auxiliar a identificar as vantagens de cada tipo de gestão.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-168 - AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO

Autores: HÉLIDA VENTURA B. GONÇALVES; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A partir da sanção da Lei no 11.947/2009, regulamentada pela Resolução no38/2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE estabeleceu que, ao mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE para a entidade executora da alimentação escolar devem ser empregados para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural.
OBJETIVOS
Analisar o processo de compra da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar de municípios dos estados de São Paulo e Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Para avaliação do processo foi aplicado um questionário semi-estruturado contendo questões relativas à compra da Agricultura Familiar, junto aos nutricionistas responsáveis técnicos pela Alimentação Escolar de 40 municípios dos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro. Para isso, os municípios foram convidados a participar por contato telefônico e e-mail. Por meio do questionário, foi possível avaliar o interesse do município pelo tema, como também se já adquiria produtos anterior a publicação da lei e se atualmente adquire produtos da Agricultura familiar, e caso adquira, qual o percentual relativo ao recurso do FNDE.
RESULTADOS
Do total de 40 municípios participantes da pesquisa, 34 pertencem ao estado de São Paulo e 6 ao estado do Rio de Janeiro. Destes, quando questionados se adquiriam produtos da agricultura familiar anterior a publicação da lei, 10% (n=4) relatou já adquirir por meio de processo licitatório habitual e 7,5% (n=3) via compra direta. A discussão sobre a compra já está presente em 95% dos municípios e, 67,5% (n=27) já estão adquirindo produtos da agricultura familiar. Dos que adquirem atualmente, 92,5% dos municípios passaram a realizar a compra a partir da publicação da lei. Quanto ao percentual de compra, foi identificado que apenas 7 municípios participantes já atendem efetivamente o estabelecido na lei, ou seja, adquirir no mínimo 30% da agricultura familiar.
CONCLUSÃO
Embora alguns municípios comprem da agricultura familiar anterior a publicação da lei pode-se dizer que a publicação da mesma impulsionou a maioria dos municípios pesquisados a adquirir estes produtos. Quanto ao percentual adquirido pelos municípios, embora não esteja dentro do exigido, ou seja, aquisição de no mínimo 30%, acredita-se que este seja um processo de adaptação ao exigido pelo governo federal, tanto para as entidades executoras quanto para os agricultores, que atualmente estão se estruturando para atender a esta nova demanda.

PS-14-169 - CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM GESTANTES COM PRÉ-ECLÂMPSIA

Autores: DANIELE RODRIGUES CARVALHO CALDAS; DANILLA MICHELLE C SILVA; EUNICE ALVES DA S NETA; JOSÉ ARAÚJO BRITO; JOSÉ MACHADO M NETO; DILINA DO NASCIME MARREIRO; NADIR DO NASCIME NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O estresse oxidativo é condição resultante da exacerbada liberação de radicais livres contra uma resposta anormalmente baixa de antioxidantes, e tem sido apontado como um dos principais desencadeantes de doenças crônicas, dentre as quais a pré-eclâmpsia. Esta doença se desenvolve a partir da 20° semana de gestação e é uma síndrome clínica caracterizada por hipertensão, edema e proteinúria. Os antioxidantes são moléculas que minimizam ou retardam a oxidação de substratos. Dentre os componentes não enzimáticos do sistema antioxidante, destacam-se as vitaminas A, C e E, e os minerais cobre (Cu), zinco (Zn) e selênio.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar a ingestão dos principais nutrientes antioxidantes da dieta em gestantes com pré-eclâmpsia
METODOLOGIA
Participaram do estudo 50 gestantes com pré-eclâmpsia, no terceiro trimestre de gravidez. Investigou-se a ingestão alimentar nos últimos seis meses de gestação, por meio de um questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA). As quantidades de vitaminas A, C, E, e dos minerais Cu, Zn e Se foram calculadas pelo software DietSys versão 4.01. A adequação individual do consumo alimentar para os antioxidantes foi avaliada pelo método da probabilidade proposto pelo Institute of Medicine (IOM), com adaptações, em que a probabilidade de consumo alimentar adequado é calculada pela razão entre D e DPd, em que D corresponde à diferença da ingestão observada para cada indivíduo e a necessidade média estimada (EAR) (D = ingestão – EAR), e DPd é o desvio padrão desta diferença.
RESULTADOS
A probabilidade de consumo alimentar habitual adequado de vitamina C, em geral, estava situada entre 50 e 98%. Cerca de 20% das gestantes encontravam-se com probabilidade de consumo adequado inferior a 50% para Cu, e apenas uma gestante atingiu probabilidade superior a 98%. Com relação ao zinco, observou-se que nove gestantes apresentaram ingestão com probabilidade de consumo adequado abaixo de 50%. Para as vitaminas A, E e Se, todas as gestantes apresentaram probabilidade de consumo adequado abaixo de 50%.
CONCLUSÃO
O consumo de nutrientes antioxidantes pelas gestantes com pré-eclâmpsia é inadequado, resultado que revela a necessidade do desenvolvimento de estratégias de educação nutricional, no sentido de adequar a ingestão de micronutrientes com ação antioxidante dirigida a essa população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-170 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR RELATIVO AO FERRO E AO ZINCO DE MÃES DE BEBÊS DE RISCO

Autores: DANIELE RODRIGUES CARVALHO CALDAS; REGINA MÁRCIA SOARES CAVALCAN; LEANNY KEYLA LUSTOSA ALMEIDA; EUNICE ALVES DA SILVA NETA; JOSÉ MACHADO MOITA NETO; NADIR DO NASCIME NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A gestação é uma importante fase na vida da mulher e requer cuidados especiais. A quantidade de nutrientes nos tecidos e líquidos disponíveis para sua manutenção estão modificados, por alterações fisiológicas e químicasnesse período. A nutrição materna vem sendo foco de vários estudos, sobretudo devido a sua inadequação ter papel determinante sobre a saúde da mãe e grande impacto sobre o crescimento e desenvolvimento do concepto. A deficiência de micronutrientes ainda é um problema de saúde pública em todo mundo, especialmente em fases da vida de grande proliferação celular como na gravidez, em virtude das conseqüências adversas que pode trazer para saúde das gestantes e para o desenvolvimento fetal, como baixo peso ao nascer (BPN), prematuridade e morbimortalidade.
OBJETIVOS
Avaliar perfil nutricional relativo ao ferro e ao zinco de mães de bebês de risco
METODOLOGIA
Participaram do estudo 125 puérperas (até 28 dias do parto) , mães de recém-nascidos internados em Unidade de Cuidados Intermediários (UCIN). O estado nutricional do ferro foi avaliado por meio das concentrações de hemoglobina, pelo método da cianometahemoglobina e ferritina, por ensaio imunoenzimático. O zinco foi determinado no plasma e eritrócitos, por espectrofotometria de absorção atômica. O consumo dietético para macronutrientes, ferro e zinco foi analisado no programa Dietsys, versão 4.01. Para comparação das médias foi utilizado o teste T student, adotando-se 5% como nível de significância.
RESULTADOS
A média de hemoglobina nas mães foi de 10,03±2,31 g/dL, com mínimo de 4,31 e máximo de 15,29 g/dL. A mediana da ferritina encontrada foi de 38,29 ng/mL, variando de 3,49 a 413,09 ng/mL. A média do zinco plasmático foi de 56,20±13,10 µgZn/dL e nos eritrócitos de 49,56±16,48 µgZn/gHb, sendo nesses últimos mais elevada nas mães de bebês a termo do que nos prematuros (p = 0,001). Quanto ao consumo alimentar, as média diárias para energia, zinco e ferro foram de 2043,05±889,64 kcal, 10,73±6,89 mg e 17,66±8,40 mg, respectivamente.
CONCLUSÃO
Os parâmetros de nascimento dos bebês não foram influenciados pelas baixas concentrações de hemoglobina encontradas nas puérperas. As médias de zinco nos eritrócitos estavam dentro dos valores de normalidade, sendo mais elevadas nas mães de recém-nascidos a termo do que nas de prematuros, refletindo o papel desse mineral no aumento da idade gestacional e, por conseguinte, no peso e nas condições de sobrevida do bebê.

PS-14-171 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES POR INDIVÍDUOS PORTADORES DE HIV EM TRATAMENTO ANTIRETROVIRAL SEGUNDO MÉTODO PROPOSTO PELAS INGESTÕES DIETÉTICAS DE REFERÊNCIA (DRI'S)

Autores: EDUARDO E. SÁTIRO VIEIRA; ANANDA BRITO DOS SANTOS; RAILSON PEREIRA SOUZA; TEÓFILO A. V. L. CAVALCANTE; VANESSA B. L. DE CARVALHO; GILMARA PÉRES RODRIGUES
Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA - CEUT
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A alimentação, em quantidade e qualidade adequadas, pode promover o fortalecimento do sistema imunológico e combater aos radicais livres. Na AIDS, estudos apontam que a deficiência de antioxidantes promove uma diminuição da resposta imunológica e aumento da replicação viral. Assim, acredita-se que o tratamento com antioxidantes dietéticos possa reduzir a severidade das infecções e promover melhor qualidade de vida ao paciente.
OBJETIVOS
Deste modo, essa pesquisa avaliou a ingestão de nutrientes antioxidantes, por meio de análise comparativa entre a ingestão da vitamina A, C, E e zinco observada pelos indivíduos portadores de HIV em tratamento antirretroviral, segundo método proposto pelas Ingestões Dietéticas de Referência (DRI's)
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, analítico, foi realizado com 30 indivíduos portadores de HIV, de ambos os sexos, na faixa etária acima de 19 anos dividido em dois grupos, masculino (G1) e feminino (G2). A ingestão habitual foi determinada pelo método Recordatório de 24 horas (R24h), realizado duas vezes, em dias não consecutivos, um dia no decorrer da semana e um no final de semana. Para que a distribuição da ingestão dos nutrientes estivesse livre da variabilidade intrapessoal, realizou-se o cálculo das variações intrapessoais e interpessoais, onde a prevalência de inadequação obteve um resultado que corresponde à proporção de indivíduos na população cujo consumo habitual está abaixo da EAR estabelecida para o nutriente com menor interpretação de erro.
RESULTADOS
Observou-se no presente estudo a média de ingestão de proteínas do G1 (15%) e do G2 (16%). O consumo de carboidratos do G1 e G2 (62%) e a ingestão de lipídios do G1 (23%) e G2 (22%). A variabilidade de ingestão de vitamina A e C entre os indivíduos no grupo foi menor do que as recomendações individuais, porém o zinco foi superior a ingestão em ambos os grupos. No entanto, o método da EAR como ponto de corte evidencia 99% de prevalência de inadequação da ingestão para vitamina E, pelos indivíduos pesquisados.
CONCLUSÃO
Portanto, o presente estudo revelou que o consumo alimentar das vitaminas A, C e E encontra-se abaixo do recomendado entre os indivíduos de ambos os grupos. Apenas a ingestão de zinco parece apresentar maior possibilidade de adequação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-172 - PERFIL DE ZINCO EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA O HIV EM USO OU NÃO DE TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

Autores: GABRIELE MANZOLI ARANDA; FERNANDO JÚNIOR BARBOSA; FRANCISCO DE ASSIS PEREIRA; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQU DE PAULA; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; ERIKA GRASIELA M. M BARBOSA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O zinco é um elemento traço importante para as funções imuno- fisiológicas e sua deficiência contribui com um desequilíbrio imune e replicação viral. Estudos têm demonstrado uma maior prevalência de deficiência de zinco em pacientes infectados pelo HIV e desta forma contribuído para disfunção do sistema imunológico e maior susceptibilidade de doenças oportunistas.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil bioquímico de zinco sérico em pacientes infectados pelo HIV em uso ou não da terapia antirretroviral.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, no qual participaram 50 homens adultos, soropositivos para HIV, em tratamento ou não com TARV e com diferentes cargas virais. Realizou-se análise bioquímica do zinco sérico e medidas antropométricas. Os participantes foram subdivididos segundo o uso ou não da TARV, sendo Grupo A: 10 participantes virgens de TARV; Grupo B: com TARV > 2 anos, sendo subdivididos em: Grupo B1: 10 com uso de Inibidores de Protease (IPs) e Inibidores de Transcriptase Reversa Análogos de Nucleosídeos e Nucleotídeos (ITRNs); Grupo B2: 10 participantes sem uso de IPs, somente com ITRNs e Inibidores da Transcriptase Reversa Não-Análogos de Nucleosídeos (ITRNNs); Grupo C: com TARV < 2 anos, subdivididos em: Grupo C1: 10 com IPs e ITRNs e Grupo C2: 10 sem uso de IPs, somente com ITRNs e ITRNNs.
RESULTADOS
A idade foi maior no Grupo B2: 48,4 anos ± 11,94. O índice de massa corpórea (Kg/m²) foi maior no Grupo C2: 24,44 ± 3,92 e menor no Grupo A: 20,45 ± 6,7. A carga viral foi indetectável nos Grupos B1 e B2. A quantificação das células T CD4+ (mm³) foi maior no Grupo B1: 605,4 ± 205,9 e menor no Grupo C1: 378,2 ± 279,2. A maior concentração sérica de zinco foi observada no grupo B1 e a menor no grupo C2. Não houve correlação entre a concentração sérica de zinco com tempo de uso da terapia antirretroviral (r=0,06; p=0,63) e tempo de exposição à infecção pelo HIV (r=0,09; p=0,50)
CONCLUSÃO
Na maioria dos homens estudados verificou-se uma concentração sérica de zinco com valores normais e pode ser associado com o melhor controle virológico, maior contagem das células T CD4+ e ausência de doenças oportunistas.

PS-14-173 - DETERMINAÇÃO DE CROMO EM ALBEDO DESIDRATADO DE MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA F. FLAVICARPA)

Autores: AMANDA CORDEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O cromo é um mineral traço encontrado em plantas, numa concentração de 100 a 500µg/kg e alimentos em geral entre 20 e 590 µg/kg. O cromo age como co-fator para a insulina potencializando a sua atividade, sendo necessário para o metabolismo do lipídeo e homeostase da glicose. A ingestão adequada diária recomendada é de 20 a 35 microgramas por dia para adultos e idosos. O maracujá é um fruto muito consumido como sucos, atualmente as indústrias estão aproveitando as cascas sendo este um resíduo. Estudos clínicos tem demostrado os benefícios da casca do maracujá para suplementação dietética, tendo como principais componentes as fibras insolúveis celulose e hemicelulose e fibra solúvel a pectina. A casca desidratada do maracujá já é um produto existente no mercado disponível ao consumidor, sua utilização é para controle de, constipação intestinal, glicose no sangue, triglicerídeos e redução da compulsão por doces pelo seu efeito de promover saciedade.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é determinar a presença de cromo no albedo desidratado de maracujá amarelo da espécie Passiflora edulis f. Flavicarpa.
METODOLOGIA
A metodologia aplicada foi a recomendada pela A.O.A.C que, consiste numa primeira etapa a preparação da amostra por dessecação em estufa a 1050C, digestão ácida com ácido nítrico concentrado mais peridrol para a solubilização dos metais. Numa segunda etapa é a quantificação pelo método de absorção atômica chama ar-acetileno, que consiste na calibração do equipamento com padrão de cromo, seguido da leitura do material solubilizado para quantificação e o resultado expresso em micro grama por grama.
RESULTADOS
O resultado obtido foi de 1,4 microgramas de cromo por cada grama de albedo desidratado.
CONCLUSÃO
Conclusão. o albedo de maracujá é uma boa fonte de cromo que contribui para a suplementação natural na dieta. Sugere-se o seu uso para controle de compulsão por doces e compulsão por comida, redução de açúcar no sangue, melhora do transito intestinal e redução de triglicerídeos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-174 - ALTA CONCENTRAÇÃO DE IODO NA URINA DE LACTENTES

Autores: LIVIA FERNANDES DE LIMA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; FERNANDO BARBOSA JÚNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/15190-4
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Os hormônios tireoidianos, triiodotironina e tiroxina, possuem o iodo como principal componente para sua formação. Esses hormônios estão diretamente relacionados ao crescimento e desenvolvimento dos seres humanos. Grande atenção focou-se nos efeitos da deficiência de iodo sobre o desenvolvimento cerebral no feto e no lactente, entretanto, com o método do uso de sal iodado utilizado para correção da deficiência de iodo no Brasil e na maioria dos países do mundo, verifica-se atualmente o excesso na ingestão de iodo, que está relacionado a situações clínicas como tireoidite de Hashimoto e hipertireoidismo
OBJETIVOS
Esse trabalho teve como objetivo avaliar a concentração de iodo na urina do lactente e compara-la com os valores de recomendação da Organização Mundial da Saúde (2007).
METODOLOGIA
Participaram do trabalho 33 lactentes de 0 a 6 meses e lactantes podendo ou não estarem em aleitamento materno exclusivo. Somente os filhos que tiveram o consentimento das mães através de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa participaram do estudo. Coletou-se uma amostra de urina do lactente através de um coletor infantil e posteriormente esta foi transferida adequadamente a um frasco adequado. A análise da concentração de iodo nas amostras foi mensurada através da técnica ICP-MS (espectrometria de massa com fonte de plasma indutivamente acoplado). Os valores obtidos na urina do lactente foram comparados com o valor recomendado pela Organização Mundial da Saúde.
RESULTADOS
O valor mediano de iodúria nos lactentes foi 293 µg/L, sendo a concentrção mínima de 40,15 µg/L e a máxima de 1759,9 µg/L. Destes lactentes 48,5% apresentaram iodúria maior que 300 µg/L. Embora a mediana da iodúria dos lactentes tenha sido considerada alta, segundo a Organização Mundial da Saúde (2007), esta se encontra adequada visto que não há um valor recomendado de excesso de iodo na urina para crianças menores de 6 meses.
CONCLUSÃO
A grande quantidade de lactentes que apresentara níveis altos de iodo na urina indica a importância de novos estudos para determinação de valores mínimos e máximos de iodúria em lactentes.

PS-14-175 - EXCESSO DE IODÚRIA EM LACTENTES E SUA RELAÇÃO COM IODO NO LEITE MATERNO

Autores: LIVIA FERNANDES DE LIMA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; FERNANDO BARBOSA JÚNIOR
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/15190-4
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O iodo é o principal componente para a formação dos hormônios da glândula tireóide, os quais que estão diretamente relacionados ao crescimento e desenvolvimento dos seres humanos. Grande atenção focou-se nos efeitos da deficiência de iodo sobre o desenvolvimento cerebral no feto e no lactente, entretanto, com o método do uso de sal iodado utilizado para correção da deficiência de iodo no Brasil e na maioria dos países do mundo, verifica-se atualmente o excesso na ingestão de iodo, que está relacionado a situações clínicas como tireoidite de Hashimoto e hipertireoidismo.
OBJETIVOS
Esse trabalho teve como objetivo avaliar a concentração de iodo no leite materno e urina do lactente, além de verificar a relação entre essas concentrações.
METODOLOGIA
Participaram do trabalho 33 lactentes de 0 a 6 meses e lactantes podendo ou não estarem em aleitamento materno exclusivo. Somente os filhos que tiveram o consentimento das mães através de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa participaram do estudo. Coletou-se uma amostra de urina do lactente e do leite materno ordenhado diretamente em um frasco adequado, os quais tiveram suas concentrações de iodo mensuradas através da técnica ICP-MS (espectrometria de massa com fonte de plasma indutivamente acoplado). Os valores obtidos na urina do lactente foram comparados com o valor recomendado pela Organização Mundial da Saúde. Para se correlacionar as variáveis de interesse o coeficiente de correlação de Spearman (r) foi utilizado.
RESULTADOS
O valor da mediana da iodúria dos lactentes e a concentração de iodo no leite materno foram 292,8µg/L e 205,75µg/L, respectivamente. Segundo as recomendações observa-se uma concentração de iodo na urina do lactente adequada e um excesso de iodo no leite materno. Ao correlacionar esses dados, verificou-se uma associação positiva ($p<0,01$) entre eles.
CONCLUSÃO
A mediana de iodúria infantil foi elevada devido à presença de alta concentração em iodo no leite materno. Os valores elevados de iodo sugerem ingestões elevadas desse micronutriente, o qual está diretamente correlacionado com o sal de cozinha.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-176 - INGESTÃO DE CAFEÍNA ASSOCIA-SE A MENOS ESTRESSE OXIDATIVO E MELHOR PERFIL DE RISCO CARDIOMETABÓLICO

Autores: LUCIANA DIAS FOLCHETTI; MILENA MONFORT-PIRES; BIANCA ALMEIDA; ISIS TANDE; SANDRA R. G. FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Consumo de cafeína tem sido inversamente associado a estresse oxidativo, resistência à insulina e anormalidades metabólicas.
OBJETIVOS
Este estudo avaliou se a ingestão habitual de cafeína está associada a estresse oxidativo, perfil lipídico, marcadores de inflamação e resistência à insulina em indivíduos de risco cardiometabólico.
METODOLOGIA
205 indivíduos (55,2±12,6 anos) com pré-diabetes, selecionados para estudo de intervenção, foram avaliados no basal quanto à dieta (3 recordatórios de 24h), variáveis antropométricas e laboratoriais, e estratificados em tercis pela ingestão total de cafeína. As variáveis foram comparadas por ANOVA com p de tendência. Coeficiente de Pearson foi empregado na análise de correlação.
RESULTADOS
O percentual de massa gorda (32,1±9,1; 34,1±9,4 e 36,2±8,8%) e as concentrações de superóxido dismutase (40,9±1,2; 45,5±1,4; 55,5±1,6 U/mL) foram significativamente ($p<0,05$) maiores nos tercis de maior ingestão de cafeína. Detectaram-se tendências significantes (p-trend <0,05) de redução das médias de pressão arterial sistólica (138,4±17,4; 134,6±18,2; 131,7±18,1 mmHg) e de elevação das concentrações de HDL-colesterol (40,4±1,2; 41,9±1,3; 44,1±1,3 mg/dL) e LDL oxidada (6,9±17,4; 8,7±18,2; 14,4±18,1 µg/mL) à medida que aumentava a ingestão de cafeína. Porém, não foram encontradas diferenças significantes em marcadores inflamatórios e HOMA-IR segundo a ingestão de cafeína. Correlação positiva foi detectada entre o consumo de cafeína e HDL-colesterol ($r=0,195$, $p<0,01$) e negativa com triglicérides ($r=-0,149$, $p<0,05$).
CONCLUSÃO
Os achados sugerem benefícios do consumo de alimentos contendo cafeína no estresse oxidativo e perfil de risco cardiometabólico. Apesar de não permitir inferir relação causa-efeito, favorecem a hipótese de que o aumento do consumo de alimentos ricos em cafeína poderia ser benéfico contra estes processos fisiopatológicos. Estudos longitudinais podem reforçar esta hipótese.

PS-14-177 - INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES, PERFIL LIPÍDICO E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES

Autores: MARIANA A. PÁDUA LOPES; KELLY VIRECOULON GIUDICI; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/21130-7
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO. Na adolescência, o sedentarismo, a crescente prevalência de sobrepeso e obesidade, o novo padrão alimentar com elevada densidade energética, o alto consumo de gorduras totais e saturadas e a escassez de fibras e micronutrientes na dieta apresentam-se desfavoráveis para a boa saúde e contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta.
OBJETIVOS. Avaliar a inadequação do consumo de macronutrientes e relacionar o seu consumo com o estado nutricional e perfil lipídico de adolescentes pós-púberes.
METODOLOGIA. Participaram do estudo 129 adolescentes pós-púberes entre 14,0 e 19,0 anos, sendo 51,9% do sexo masculino, com idade média de 16,3 anos (DP = 1,4). O consumo de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios totais) foi avaliado através de Recordatório Alimentar de 24 horas repetido em 96,1% da população e a amostra teve suas variabilidades intra e interpessoais corrigidas. Utilizou-se o teste t-Student e análise de regressão linear, considerando os lipídios séricos como variáveis dependentes e o consumo de macronutrientes como variávelis independentes.
RESULTADOS. A população estudada apresentou consumo dentro dos intervalos recomendados segundo as Dietary Reference Intakes (DRIs) para carboidratos e proteínas (porcentagem de inadequação nula). Para lipídios totais a prevalência de inadequação do consumo (acima da recomendação) foi de 26,03%. Observou-se que obesos (10,1% da amostra) apresentaram maiores concentrações séricas de colesterol total (153,2 mg/dL; DP= 33,6 vs. 132,9 mg/dL, DP=25,5; p=0,010), VLDL-c (20,9 mg/dL; DP= 9,7 vs. 14,9 mg/dL, DP= 6,0; p=0,002), LDL-c (88,2 mg/dL; DP= 24,5 vs. 72,3 mg/dL, DP= 19,0; p=0,007) e triglicérides (105,0 mg/dL; DP= 48,3 vs. 74,7 mg/dL, DP= 30,3; p=0,002) em relação aos não obesos. O consumo de macronutrientes (porcentagem em relação à ingestão energética total) não diferiu entre os adolescentes obesos e não obesos. A análise de regressão mostrou um efeito positivo do consumo de lipídios totais nas concentrações de triglicérides ($r^2=0,025$; p=0,041) e um efeito negativo do consumo de carboidratos nas concentrações de HDL-c ($r^2=0,036$; p=0,018).
CONCLUSÃO. A prevalência de consumo fora do intervalo recomendado para macronutrientes foi baixa na população estudada, com exceção dos lipídios, em que um quarto da amostra apresentou consumo acima do recomendado. Indivíduos obesos apresentaram pior perfil lipídico, o qual pode ser melhorado com uma adequada orientação nutricional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-178 - AVALIAÇÃO DO RETINOL EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV

Autores: DANIELLI SOARES BARBOSA; ANDRÉ LUIZ MALTOS; MARIO LEON SILVA-VERGARA; DANIEL FERREIRA DA CUNHA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MARIANA ARCAS SALOMÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A deficiência de vitamina A afeta a resposta celular imune, ocasionando diminuição da resposta do hospedeiro à patógenos. A resposta à infecções é denominada resposta de fase aguda e pode ser evidenciada por hipoalbuminemia, diminuição da produção de apoproteínas e transferrina e aumento da síntese de proteínas de fase aguda. A resposta a antígenos pode ser debilitada pela hipovitaminose A, pois está diretamente ligada ao sistema imune, visto que ela diminui a proliferação de células B, células natural killer, macrófagos, diminui a produção de IL-1. A hipovitaminose A é bastante freqüente nos indivíduos portadores do HIV e determinante de risco de óbito 3,5 a 5 vezes maior que os indivíduos portadores do HIV sem hipovitaminose A.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de vitamina A em portadores do HIV.
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa 44 indivíduos adultos do ambulatório e 24 da enfermaria de um hospital escola que aceitaram e assinaram o termo de consentimento. Foram coletados dados demográficos e condições mórbidas associadas. Os exames rotineiros dos pacientes com HIV/AIDS foram avaliados. A avaliação da ingestão alimentar foi realizada através do Questionário de Frequência Semi-Quantitativa dos Alimentos (QFSQ). Os dados obtidos foram analisados com um programa adequado para a avaliação de ingestão nutricional da população brasileira (Virtual Nutri ® v. 15). A dosagem do retinol sérico foi realizada por CLAE e expressos em .mol/L.
RESULTADOS
Resultados: Pacientes do ambulatório não apresentaram hipovitaminose A (1,40±0,47 .mol/L) com ingestão diária desta vitamina de 950,9 mg/dia (54,3 - 3689,2 mg/dia). Já pacientes do ambulatório apresentaram hipovitaminose A (0,78±0,52 .mol/L) com ingestão diária de 688,5 mg/dia (202,7 -1245 mg/dia). Pacientes da enfermaria apresentaram alteração nos marcadores bioquímicos, como transferrina, 1,5 g/L (0,90 -3,12 g/L), PCR, 23,9 mg/dL (1,0 -144 mg/dL) e carga viral, 444332 células (50 130000 células) acima da referência e baixos valores de albumina, 2,7 g/dL (1,6 -4,3 g/dL), enquanto que pacientes ambulatoriais apresentaram tais marcadores dentro da normalidade. Discussão: Os dados do presente estudo corroboram com a hipótese de que pacientes portadores do HIV e resposta de fase aguda possuem níveis mais baixos de retinol sérico.
CONCLUSÃO
Tais pacientes estão nas enfermarias e necessitam maiores cuidados nutricionais a fim de possibilitar melhora do quadro clínico.

PS-14-179 - PERFIL DE COBRE EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM USO OU NÃO DA TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

Autores: MARIANA PALMA GUIMARÃES; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQU PAULA; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; FRANCISCO ASSIS PEREIRA ; FERNANDO BABOSA JUNIOR; ERIKA GRASIELA MAR MENEZ BARBOSA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O cobre possui funções importantes no organismo e está envolvido no metabolismo do esqueleto, no sistema imunológico e na redução do risco de doenças cardiovasculares. Os pacientes soropositivos para HIV em uso de terapia antirretroviral possuem elevado risco para doenças cardiovasculares, maior prevalência de doenças ósseas e baixa defesa imunológica. Assim, o cobre é um mineral essencial para esta população.
OBJETIVOS
Investigar o perfil bioquímico de cobre em pacientes soropositivos para HIV em uso ou não da terapia antirretroviral.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 50 homens adultos, soropositvos para HIV, em tratamento ou não com a TARV. Realizou-se análise bioquímica de cobre sérico e urinário. Os participantes foram subdivididos segundo o uso ou não da TARV, sendo Grupo A: 10 participantes virgens de TARV; Grupo B: com TARV > 2 anos, sendo subdivididos em: Grupo B1: 10 com uso de Inibidores de Protease (IPs) e Inibidores de Transcriptase Reversa Análogos de Nucleosídeos e Nucleotídeos (ITRNs); Grupo B2: 10 participantes sem uso de IPs, somente com ITRNs e Inibidores da Transcriptase Reversa Não-Análogos de Nucleosídeos (ITRNNs); Grupo C: com TARV < 2 anos, subdivididos em: Grupo C1: 10 com IPs e ITRNs e Grupo C2: 10 sem uso de IPs, somente com ITRNs e ITRNNs.
RESULTADOS
A idade foi maior no Grupo B2 (48,4 anos ± 11,94). Esta diferiu significativamente do Grupo A e B1 ($p<0,01$). O IMC foi maior no grupo C2: 24,44 ± 3,92 e menor no Grupo A: 20,45 ± 6,7. A quantificação das células T CD4+ (mm^3) foi maior no Grupo B1: 605,4 ± 205,9 e menor no Grupo C1: 378,2 ± 279,2. Em relação ao cobre sérico (µg/dL) apresentou maior valor o Grupo B1: 0,19 ± 0,03 e menor o Grupo A: 0,16 ± 0,05. O Grupo C1 apresentou maior valor de cobre urinário 428,13 ± 218,26 µg/24h e mostrou diferença significativa ($p<0,01$).
CONCLUSÃO
No presente estudo foi encontrado em todos os grupos valores de cobre sérico e urinário acima do valor de referência para a normalidade. Estes dados apontam a influência da infecção crônica pelo HIV e uso da terapia antirretroviral no perfil bioquímico de cobre, levando ao aumento da concentração sérica e urinária deste mineral.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-180 - COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES TABAGISTAS, EX-TABAGISTAS E QUE NUNCA FUMARAM

Autores: MARINA BORTOLIN; NICOLE FORMAGGI; MELAINE PRISCILA FIDÉLIX; SUZANA TANNI MINAMOTO; SÉRGIO ALBERTO DE PAIVA; SILVIA JUSTINA PAPINI
Instituição: UNESP BOTUCATU
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Dentre os vários fatores que dificultam a cessação do tabagismo, um dos mais relatados é o ganho de peso que pode ocorrer posterior a isso. Na literatura encontramos algumas teorias que tentam explicar o ganho ponderal, são elas: ação inibidora do apetite causada pela nicotina; diferenças na qualidade e quantidade dos alimentos ingeridos pelos fumantes e aumento da taxa metabólica, com maior gasto de energia pelos fumantes. Além disso muitos ex-fumantes tentam compensar a falta do cigarro com a comida.
OBJETIVOS
Comparar o consumo energético e a distribuição percentual de macronutrientes e fibras de mulheres tabagistas (GT) e ex-tabagistas (GET) das que nunca fumaram (GC).
METODOLOGIA
Estudo observacional, epidemiológico transversal que avaliou 9 mulheres fumantes, 6 ex-fumantes e 13 que nunca fumaram (controle), por meio de aplicação de recordatório de 24hs em três dias não consecutivos.
RESULTADOS
A média de idade das mulheres avaliadas foi de 49±11,8 anos. Na avaliação de consumo verificou-se que o GC apresentou consumo energético maior (1819,6 +/- 762,0 Kcal) que o GT (1473,6 +/- 555,2Kcal) e (GET) (1523,4 +/- 617,5Kcal), houve diferença estatística entre o GC e o GT (p= 0,0384). Em relação a ingestão de gordura total (GT), carboidrato (CHO) e fibra (FA), observou-se os mesmos resultados, ou seja o GC apresentou consumo maior quando comparados aos demais grupos, houve diferença estatística no consumo destes nutrientes entre o GC e GT (GT p= 0,0313, CHO p=0,0690, FA p= 0,0367). Diferente do que se esperava o grupo de ex-tabagista apresentou consumo de proteínas maior que o GC e GT, com significância estatística quando comparado com o GT (p= 0,025).
CONCLUSÃO
Discussão:Como relatado na literatura, imaginava-se que os pacientes ex-tabagistas apresentassem um maior consumo energético e principalmente de carboidrato quando comparados aos demais grupos. O menor consumo energético das tabagistas foi confirmado. A distribuição dos macronutrientes foi mais equilibrada no grupo de tabagistas que no controle. Conclusão: Apesar dos resultados apresentados, o cuidado com o consumo alimentar (quantitativo e qualitativo) dos fumantes deve ser mais evidente, visto que, a partir da publicação da lei antifumo, aumentou-se a procura por tratamento para cessação do tabagismo e sabe-se que a retirada do cigarro pode provocar um aumento do consumo alimentar e consequentemente ganho de peso.

PS-14-181 - COMPARAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO E DE GORDURA DA DIETA DE MULHERES TABAGISTAS, EX-TABAGISTAS E QUE NUNCA FUMARAM

Autores: NICOLE FORMAGGI; MARINA BORTOLIN; MELAINE PRISCILA FIDÉLIX; SUZANA TANNI MINAMOTO; SÉRGIO RUPP PAIVA; SILVIA JUSTINA PAPINI
Instituição: UNESP - CAMPUS DE BOTUCATU
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A nicotina, inalada através da fumaça do cigarro, desencadeia processos que estão relacionados com a inibição da ingestão alimentar e aumento da saciedade. Com a interrupção das ações da nicotina, adicionado a alguns sintomas de abstinência como o aumento do apetite e da vontade de comer e uma dieta desequilibrada, o aumento ponderal torna-se praticamente inevitável, fazendo com que muitas mulheres desistam do processo de abandono do cigarro.
OBJETIVOS
Comparar o consumo energético e gordura total da dieta (gordura saturada, monoinsaturada e colesterol) das mulheres tabagistas (GT) e ex-tabagistas (GET) em relação às que nunca fumaram (GC).
METODOLOGIA
Estudo observacional, epidemiológico transversal que avaliou 9 mulheres fumantes, 6 ex-fumantes e 13 que nunca fumaram (controle), através da aplicação de recordatório de 24hr em três dias não consecutivos.
RESULTADOS
A média de idade das mulheres avaliadas foi de 49±11,8 anos. Em relação ao consumo alimentar verificou-se que o GC apresentava um consumo maior de energia (E), gordura total (GT), colesterol (Col), gordura saturada (GS) e gordura monoinsaturada (GMI) quando comparados com os demais grupos (GE e GT), sendo que em relação a GT a diferença foi significativa (GT p= 0,313; Col p= 0,0063, GM p= 0,0046, GMI p= 0,0208).
CONCLUSÃO
A partir da publicação da lei antifumo aumentou a procura por tratamento para cessação do tabagismo. Sabendo que a retirada do cigarro pode provocar um aumento do consumo alimentar e consequentemente ganho de peso, há necessidade de estender a atenção no tratamento do fumante não só para o abandono do cigarro, mas também para o controle do peso e cuidados com a alimentação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-182 - MANUTENÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E MELHORA NA QUALIDADE DA INGESTÃO DE NUTRIENTES EM PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA SUBMETIDOS À SUPLEMENTAÇÃO COM SUCO DE LARANJA

Autores: PAULA SOUZA FERREIRA; THAÍS BORGES CESAR; CLAUDIA GONÇALVES LIMA; DANIELLE RAQUEL GONÇALVES
Instituição: FCFAR - UNESP
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A falta de apetite, ingestão inadequada de nutrientes e problemas no seu metabolismo, assim como a subnutrição, são problemas comuns entre pacientes com hepatite C crônica que estão, muitas vezes, associados ao agravamento da doença. Desta forma, a melhora na qualidade da ingestão alimentar e a avaliação nutricional destes pacientes são alvos importantes para o monitoramento, manutenção do peso corporal, estado de saúde e qualidade de vida. Neste sentido, o suco de laranja possui propriedades funcionais que conferem proteção a doenças crônico-degenerativas atribuídas à vitamina C, potássio, folato, carotenóides e flavonóides.
OBJETIVOS
O presente estudo foi desenvolvido para avaliar o impacto do consumo regular de suco de laranja sobre o estado nutricional de pacientes com hepatite C crônica.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 23 pacientes com hepatite C crônica, os quais consumiram diariamente 500 mL de suco de laranja fracionado em duas vezes ao dia, por um período de oito semanas; e foram submetidos à avaliação antropométrica (peso, estatura, circunferência da cintura, circunferência do quadril e porcentagem de gordura corporal) e alimentar (Registro de Alimentos e Recordatório de 24 h) antes e após a suplementação.
RESULTADOS
Após a suplementação houve um aumento significativo ($p<0.05$) na ingestão média de energia, vitamina C, e folato, nas mulheres (27, 211 e 53%) e nos homens (19, 190 e 52%) respectivamente. O estado nutricional foi mantido, não havendo alteração dos dados antropométricos.
CONCLUSÃO
A adição do suco de laranja à dieta melhorou a qualidade da ingestão alimentar de todos os pacientes, com aumento na ingestão média de energia, vitamina C e folato, mantendo-se o estado nutricional.

PS-14-183 - CONHECIMENTO ALIMENTAR, CONSUMO DE SUPLEMENTOS E DE BEBIDAS ISOTÔNICAS POR USUÁRIOS DE ACADEMIA

Autores: RENATO MOREIRA NUNES; DAIANE GONÇALVES OLIVEIRA; SAULO ALMAS; LIDIANE CASTRO DUARTE; SHEILA CRISTINA LUQUETTI; RENATA SOUZA OLIVEIRA; ALINE AGUIAR NEMER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Ag.Financiadora: PROPESQ/ BIC- UFJF / CNPQ PROGRAMA JOVENS TALENTOS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Pessoas que frequentam academias (usuários) por motivos estéticos ou de saúde necessitam apenas dos nutrientes obtidos através de uma alimentação balanceada e diversificada, devendo consumir suplementos e isotônicos em situações especiais com prescrição de médicos ou nutricionistas da área esportiva.
OBJETIVOS
Mapear os alimentos consumidos associados ao treino e descrever o padrão de consumo de suplementos e bebidas isotônicas por usuários.
METODOLOGIA
Realizou-se pesquisa transversal com frequentadores de academias de ginástica, por no mínimo 6 meses e frequência de mínima de três vezes/semana. Utilizou-se questionário semi-estruturado sobre o uso de suplementos, isotônicos e consumo alimentar relacionado ao treino desportivo. O projeto foi aprovado pelo CEP (CAAE:0320.0.180.000-11).
RESULTADOS
Participaram do estudo 28 homens e 14 mulheres. A maioria dos participantes sabia citar pelo menos dois alimentos fontes de carboidratos (93%), proteínas (79%), lipídios (83%), vitaminas (93%) e minerais (48%). Poucos participantes seguiam alguma dieta prescrita por profissional (n= 5,17%) e somente dois receberam orientação de nutricionista. Todos os que relataram intensidade de treino moderada a pesada afirmaram usar suplementos (64%,n=27), na maioria sem orientação profissional (56%). Antes do treino, os usuários consumiram alimentos fontes de carboidratos e proteínas (36%, n=15; ex: banana ou pão com queijo ou iogurte, arroz com ou ovo ou frango); apenas fonte de carboidrato (pão, biscoito ou frutas) ou suplemento protéico (24%, n=10). Durante o treino, os usuários consumiram principalmente água (74%, n=31). Após o treino, houve relato de consumo de suplemento protéico (38%,n=16), suplemento energético (14%,n=6, maltodextrina) e combinação de alimentos fontes de carboidrato e proteína (n=9,21%). Apenas dez pessoas (24%) utilizam isotônico por conta própria para reposição hidroeletrolítica.
CONCLUSÃO
Os usuários conhecem os alimentos fontes de macro e micronutrientes. Poucos procuraram o nutricionista para receber orientação alimentar. Foi alto o uso de suplementos, sem orientação profissional, por pessoas que realizam treino moderado a pesado. Combinação de alimentos fontes de carboidratos e proteínas é mais consumida antes do treino físico. Durante o treino, foi prioritário o consumo de água. Os suplementos protéicos e energéticos foram mais ingeridos após o treino. Poucas pessoas relataram consumir isotônico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-184 - PERFIL DA INGESTÃO DE ENERGIA E NUTRIENTES EM HEPATOPATAS ASSISTIDOS NO AMBULATÓRIO DE GASTROENTEROLOGIA DO HUWC

Autores: FRANCISCO BEZERRA JÚNIOR; LUCIANA RADEKE PINTO; DANIEL CORDEIRO GURGEL; LÚCIA LIBANEZ BESSA; ARMÊNIO AGUIAR SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A terapia nutricional é reconhecida, há muito tempo, como fator prognóstico determinante na terapêutica de indivíduos com doença hepática, sendo de fundamental importância o conhecimento do consumo energético diário, dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios), e das fibras da dieta.
OBJETIVOS
Investigar o consumo alimentar analisando a adequação de energia, macro e micronutrientes, proposta pelas RDI (2002);
METODOLOGIA
A Triagem do estado nutricional foi efetuada utilizando-se a Avaliação Subjetiva Global (ASG). Os voluntarios (n=61) foram caraterizados epidemiologicamente, após assinatura do TCLE (provação no Comitê de Ética, protocolo nº 12/12). Na avaliação da ingestão alimentar utilizou-se o registro de 24 horas (R24), obtendo-se do consumo de energia, macro e micronutrientes (análise DRI, 2002, segundo sexo e faixa etária). Para tal investigação foi utilizado o programa AVANUTRI Revolution ®. Os dados foram tabulados (Excel 2003) e analisados no GraphPad Prism 4.0. Os valores foram expressos em média±EPM (* p<0,05; ANOVA, Bonferroni).
RESULTADOS
Os pacientes foram classificados no padrão de normalidade, de acordo com a ASG. A ingestão de energia foi de 23,7±3,15 vs 25 kcal/kg/dia (menor que mínimo preconizado). O percentual de carboidratos (57,3± 5,18 vs 50 a 60%), estava adequado, porém com tendência a um maior consumo de refinados. E o de lipídeos (23,7±4,38 vs 25 a 30%) ingeridos encontram-se reduzidos. Foram encontrados valores inadequados da ingestão de fibras (8,20±1,75, vs 20 a 30g/dia); sendo as fontes de fibras solúveis as menos incluídas na dieta consumida. A ingestão de folato (42,4± 88,23 vs 400mcg/dia) e de zinco (5,53±0,95 vs 8,0mg/dia) esenciais para a síntese protéica e integridade tecidual, apresentou-se inadequada. Interessantemente a ingestão protéica (1,06±0,10 g/kg vs 0,8 a 1,0 g/kg/dia) foi compatível com o diagnóstico de eutrofia. Entretanto 25% dos voluntários apresentou ingestão menor que 0,8g/kg/dia. Um aspecto positivo, foi a adequação da ingestão de vitamina A, C e B12. A ingestão de água adicionalmente a outros líquidos (1000ml/dia) foi outro faspecto favorável da alimentação nestes indivíduos.
CONCLUSÃO
Contatou-se um déficit de nutrientes, essenciais à manutenção e recuperação da saúde, com consequente deterioração da condição clínico-nutricional destes indivíduos. Sugere-se a sistematização do acompanhamento nutricional e dietético no Ambulatório de Gastroenterologia do HUWC melhorando o prognóstico deste pacientes.

PS-14-185 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA FALCIFORME EM UM CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA DO PIAUÍ - HEMOPI

Autores: AURILENE SOARES DE SOUZA; MARIA DO CARMO ARAÚJO; NÚBIA RESENDE DA SILVA; IRAN BATISTA BRITO; GUILHERME DECARVALHO PAULO MARCOS
Instituição: CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional de indivíduos ou de populações pode ser definida como conjunto de ações e procedimentos que tem por objetivo diagnosticar a magnitude, a gravidade e a natureza dos problemas nutricionais. Para isso, torna-se necessário identificar e analisar os seus determinantes, a fim de estabelecer as medidas de intervenção adequadas (MS). A doença falciforme (DF) é a enfermidade de origem hereditária que apresenta maior incidência no Brasil. Essa condição exige um trabalho multidisciplinar dos profissionais de saúde, além da alta morbimortalidade associada. No âmbito nutricional, ressalta-se que os indivíduos com DF têm maior predisposição para desenvolvimento de desnutrição, uma vez que apresentam taxa metabólica basal 16 a 20% maior que a população considerada saudável. (Manual de Nutrição da Doença Falciforme - Salvador Bahia 2009).
OBJETIVOS
Analisar o estado nutricional dos pacientes com AF atendidos no HEMOPI, para promover a melhoria da historia natural da doença falciforme, através da alimentação saudável e práticas alimentares.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa realizada com pacientes atendidos no HEMOPI, no ano de 2011. Após consulta multiprofissional, a coleta de dados foi realizada através dos prontuários dos pacientes, com base nos seguintes parâmetros: faixa etária, sexo e estado nutricional. O estado nutricional dos pacientes foi analisado utilizando-se a classificação do IMC, segundo a OMS (1995 e 1997) e LIPSCHITZ (1994).
RESULTADOS
Dos 82 prontuários analisadas 82.9% são do sexo feminino e 17.1% do sexo masculino. Quanto à faixa etária, 22% tinham até 25 anos; 22% entre 26 e 35 anos; 26.8% entre 36 e 45 anos; 14.6% entre 46 e 55 anos; 12.2% entre 56 e 65 anos e 2.4% acima de 65 anos. Quanto ao estado nutricional 43.9% pacientes estavam com IMC adequado; 22% com baixo peso; 18.3% com sobrepeso e 15.8% com obesidade.
CONCLUSÃO
Depreendeu-se, a partir da análise dos dados, que os pacientes assistidos pelo profissional de nutrição do HEMOPI foi a maioria do sexo feminino, com faixa etária de 36 e 45 anos, com peso adequado. Observou-se, ainda, que o acompanhamento nutricional dos pacientes com DF deve ser visto como prioritário, para que estes possam ter uma alimentação saudável baseada em práticas alimentares resgatando os valores sociais e comportamentais, bem como estimular a produção e o consumo de alimentos saudáveis regionais, de modo que favoreça o deslocamento do consumo de alimentos pouco saudáveis.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-186 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO NUTRICIONAL DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: CAMILA G B ARAUJO; CINTHYA V S ROCHA; THIAGO L B HIPÓLITO; JOILANE A P FREIRE
Instituição: UFPI
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A prática da avaliação nutricional em coletividades é de extrema importância (LANCHA Jr, 2006) para a determinação da estratégia de reeducação alimentar e nutricional e consequentemente a promoção de hábitos de vida mais saudáveis dos indivíduos (NUTRIR GERAIS, Ipatinga, v.4, n.7, p. 652-667, ago./dez.2010). Devido o diagnóstico precoce de doenças crônicas não transmissíveis e ao reconhecimento da influência da alimentação sobre seu desenvolvimento e progressão, a procura por orientação nutricional tem crescido significativamente, pois os hábitos alimentares, a dieta e o estilo de vida estão fortemente relacionados à presença de sobrepeso e/ou obesidade (WESTERTERP-PLANTEGA MS, et al, 1998).
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil antropométrico dos pacientes que procuraram atendimento no ambulatório de nutrição de uma Unidade Básica de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, no qual foram selecionados 317 pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde no período de abril de 2011 e dezembro de 2012 utilizando prontuário nutricional. Foram incluídos nesta pesquisa aqueles pacientes q possuíam idade acima de 11 anos e excluídos gestantes e crianças. Foram coletados dos prontuários idade, sexo, peso, altura, índice de massa corporal (IMC) e estado nutricional. Para análise estatística foi utilizado Programa Excel versão 2010.
RESULTADOS
As mulheres representaram 81,7% dos pacientes que procuraram o atendimento nutricional, com idade média de 40 anos de idade. Em relação ao sexo feminino, a avaliação antropométrica (IMC) demonstrou a prevalência de eutrofia entre adolescentes, no entanto as mulheres adultas apresentaram sobrepeso em sua maioria, com IMC médio de 28,7 kg/m2 e as mulheres idosas com IMC médio de 28,8 kg/m2 caracterizando sobrepeso. Ao observar os pacientes do sexo masculino, constatou-se sobrepeso nos pacientes adolescentes e adultos, com IMC médio de 25,3 e 28,0 k/m2, respectivamente, e os idosos apresentaram peso adequado para idade, caracterizando eutrofia.
CONCLUSÃO
A maioria dos pacientes está classificada com sobrepeso, representando 88 % da amostra. No entanto, é necessário o acompanhamento nutricional destes pacientes, com objetivo de controlar o peso e intervir com uma orientação nutricional, a fim de evitar o aumento do peso e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, causadas pelo aumento de peso, e assim promover uma vida mais saudável para estes pacientes.

PS-14-187 - RELAÇÃO CINTURA/QUADRIL COMO PREDITOR DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ADULTOS RESIDENTES EM COARI-AM

Autores: CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO; GRACIANA TEIXEIRA COSTA; TAYNÁ OFÉLIA FREITAS SUAREZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares (DCV) aparecem em primeiro lugar entre as causas de morte no Brasil, atingindo a população adulta em plena fase produtiva. Representa quase um terço dos óbitos totais e 65% do total de mortes na faixa etária de 30 a 69 anos de idade. Estudos prospectivos mostram que a gordura localizada no abdômen é fator de risco para doenças cardiovasculares. A relação cintura-quadril (RCQ) é um indicador frequentemente utilizado na aferição da distribuição centralizada do tecido adiposo em avaliações individuais e coletivas.
OBJETIVOS
Avaliar a RCQ e verificar a relação entre a mesma e fatores de risco para doenças cardiovasculares em adultos de 18 e 33 anos atendidos em uma Unidade Básica de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo de caráter descritivo, desenvolvido com 45 adultos, de ambos os sexos, com idade de 18 a 33 anos. Foram verificadas as circunferências da cintura e quadril, com o auxílio de uma fita métrica inelástica. A relação cintura/quadril é estabelecida por meio de uma divisão da circunferência da cintura (CC) (medida entre as costelas inferiores e as cristas ilíacas) pela circunferência do quadril (CQ) (medida na região de maior perímetro entre a cintura e a coxa). A classificação da RCQ foi realizada a partir do dos pontos de corte propostos pela OMS (1998), isto é, RCQ acima do recomendado, em mulheres, RCQ≥0,85; em homens, RCQ≥1,00, o que representa risco aumentado para DCV.
Para análise dos dados foi utilizada estatística descritiva com os dados tabulados no Programa Microsoft Excel, 2010.
RESULTADOS
O estudo envolveu 33 indivíduos do sexo feminino e 12 do sexo masculino. Do total de mulheres avaliadas, 81,8% (n=27) apresentou baixo risco para DCV, valor médio da RCQ de 0,71. Entretanto, 18,1% (n=6) apresentou média de RCQ = 0,86, o que significa risco aumentado para DCV. Do total de homens analisados, 91,6% (n=11) apresentou baixo risco para DCV, valor médio da RCQ de 0,31. Por outro lado, somente 8,4% (n=1) apresentou risco aumentado para DCV, com RCQ de 1,06.
CONCLUSÃO
Pôde-se observar que a maioria dos indivíduos avaliados apresentou baixo risco para DCV. No entanto, 15,5% apresentou risco aumentado para o desenvolvimento de DCV. Portanto é necessário o acompanhamento nutricional, bem como a realização de atividades educativas sobre a importância das modificações de alguns comportamentos alimentares, uma vez que estas ações poderão contribuir para o controle do aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, incluindo as doenças cardiovasculares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-188 - PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ALUNOS DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA NA CIDADE DE PONTA GROSSA/PARANÁ

Autores: CÍBELE PEREIRA KOPRUSZYNSKI; VERA MARIZA HENRIQUES MIRANDA COST
Instituição: UNESP/FCFAR
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A obesidade pode ser definida como o acúmulo excessivo de gordura no organismo. Suas consequências englobam desde fatores psicológicos até prejuízos dos sistemas cardiovascular, respiratório, endócrino e esquelético, dentre outros. Atualmente a obesidade é considerada um problema de saúde pública, especialmente pelo fato do aumento de sua prevalência entre crianças e adolescentes.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre estudantes de uma escola pública municipal na cidade de Ponta Grossa/PR.
METODOLOGIA
Foram avaliados 346 alunos entre 7 e 14 anos de idade. Foi utilizado o IMC para definição do estado nutricional e a classificação foi realizada segundo as curvas de percentis da OMS (2007). O estado nutricional foi estratificado conforme os percentis (P): baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade.
RESULTADOS
A maior parte dos alunos 259 (75,29%), está na faixa de normalidade ou eutrofia. Entretanto, uma parte significativa 65 (19,9%) apresenta-se acima do peso esperado para idade e sexo, sendo 42 (12,21%) com sobrepeso e 23 (7,69%) apresentam obesidade. Uma parte significativamente menor, 23 (5,8%) encontra-se com baixo peso segundo o mesmo parâmetro.
CONCLUSÃO
Através da análise dos dados obtidos comparando com as curvas de percentis da OMS (2007), este estudo verificou que existe uma prevalência de sobrepeso e obesidade nos alunos da escola avaliada. É possível afirmar que existe a necessidade de um programa de intervenção nutricional desde as mais precoces fases escolares, a fim de que o avanço da obesidade seja contido por meio de ações educativas permanentes.

PS-14-189 - CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E PATOLÓGICA DE FUNCIONÁRIOS DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA

Autores: CINTHYA V S ROCHA; CAMILA G B ARAUJO; JULIANA ANÍSIA SILVA; ANA MARIA BARRADAS; JOYCE DIAS MACEDO BRITO; DENISE ANDRADE; MARIA ALICE P M DE ALENCAR
Instituição: UFPI
Ag.Financiadora: UFPI
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
As mudanças nos hábitos alimentares verificadas nas últimas décadas, aliadas a outros fatores relacionados ao estilo de vida (sedentarismo, baixos índices de atividade física), têm sido apontados como os principais determinantes do aumento da prevalência mundial da obesidade e demais doenças não transmissíveis (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1997; MONTEIRO, 2000; CARVALHO et al., 2001). A hipertensão arterial é considerada um dos maiores problemas de saúde pública no Brasil, devido à sua morbidade e mortalidade, entre os fatores de risco associados encontram-se a obesidade e a inatividade física.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil antropométrico e patológico de funcionários que se alimentam no refeitório de uma Maternidade Pública.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, no qual foram selecionados, de forma aleatória, 112 funcionários de ambos os sexos (89 mulheres e 23 homens) com idade entre 21 e 66 anos de idade que se alimentavam no refeitório de uma Maternidade Pública. Foram avaliadas as medidas antropométricas (peso, altura e IMC), aferida pressão arterial e os funcionários foram questionados quanto à presença de hipertensão, diabetes, consumo de bebida alcoólica, tabagismo, colesterol alto e prática de atividade física.
RESULTADOS
Dentre os indivíduos avaliados, 79,5 % eram mulheres e 20,5% homens, com idade média de 46,86 + 12,09 anos e IMC médio de 26,58 + 4,35 kg/m2, apresentando prevalência de 34,8% com eutrofia, 44,6% sobrepeso e 20,5% obesidade. Em relação à caracterização patológica, 31,2% referiram apresentar hipertensão, 8,0% diabetes, 33,0% consumir bebida alcoólica, 13,4% são fumantes, 23,2% hipercolesterolêmicos e apenas 23,2% praticam algum tipo de atividade física (academia, caminhada e futebol). Ao aferir a pressão arterial constatou-se que 45,5% dos funcionários estavam com pressão arterial elevada.
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram alta prevalência de excesso de peso entre os avaliados, bem como significativa prevalência de outras patologias associadas a complicações metabólicas e ao risco de doenças crônicas não transmissíveis. Os funcionários apresentaram pressão arterial elevada, sendo que muitos destes não tinham conhecimento de tal alteração. Ressalta-se com isso, a necessidade de medidas preventivas e de orientações, com ênfase em hábitos alimentares adequados e hábitos de vida saudável, além do incentivo à prática da atividade física para perda de peso e importante método auxiliar ao controle de patologias.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-190 - ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA BRAQUIAL E CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA NO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE IDOSOS HOSPITALIZADOS

Autores: ELENICE OLIVEIRA SANTOS-FILHA; CAMILA ANDRADE OLIVEIRA DANTAS; LARISSA COSTA PEREIRA; ANDREZA MELO ARAUJO; THAMIRIS THATIE RODRIGUES MELO; SUELEN DALBOSCO LINS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO SOUZA; DORIANE CONCEIÇÃO LACERDAS; SIEUNE ROBERTA ARAÚJO G. DOS SANTOS
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SERGIPE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O desequilíbrio nutricional no idoso está reconhecidamente relacionado ao aumento da mortalidade, à susceptibilidade a infecções e à redução da qualidade de vida. Atualmente não existe consenso quanto ao melhor instrumento de avaliação nutricional do idoso, o que requer a análise conjunta de diversas medidas para obter um diagnóstico. Diante do crescimento significativo da população idosa no País e a vulnerabilidade nutricional nesse grupo é de extrema importância a realização da avaliação nutricional fidedigna.
OBJETIVOS
O estudo teve como objetivo comparar a Circunferência Braquial (CB) com a Circunferência da Panturrilha (CP) no diagnóstico nutricional de idosos hospitalizados.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com idosos, de ambos os gêneros, internados em um Hospital Universitário. O estado nutricional foi avaliado por intermédio da Circunferência Braquial (CB) e da Circunferência da Panturrilha (CP), nas primeiras 48 horas de internamento. Para analisar os dados utilizou-se o programa SPSS versão 18.0. O teste do Qui-Quadrado, foi utilizado para análise dos dados, e foi considerado um nível de significância de 5% ou $p<0.05$.
RESULTADOS
Foram avaliados 20 idosos hospitalizados, sendo que a maioria (55%) era do sexo masculino. A média de idade encontrada foi de 70±8 anos. Ao avaliar o estado nutricional por intermédio da CB foi verificado que 70% (n=14) foram diagnosticados com desnutrição, 25% (n=5) eutróficos e 5% com excesso de peso. Ao verificar a Circunferência da Panturrilha constatou-se que 55% (n=11) apresentaram desnutrição, enquanto que 45% (n=9) eram eutróficos. A circunferência Braquial demonstrou maior sensibilidade na avaliação do risco nutricional ($p=0,005$) quando comparado com a CP.
CONCLUSÃO
No presente estudo a Circunferência Braquial verificou uma maior prevalência de desnutrição quando comparado com a avaliação nutricional da CP, desta forma pode ser considerada um bom parâmetro na detecção de risco nutricional em pacientes idosos hospitalizados.

PS-14-191 - ESTADO NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UM HOTEL EM TERESINA-PI

Autores: FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; IARA SUZE XAVIER SILVA; MARILLYA OLIVEIRA SOUSA; MIRIAN PEREIRA MARQUES; DANIELA FORTES NEVES IBIAPINA; REGINA DA SILVA SANTOS; ODARA DE SOUSA SÁ; ANA CAROLINE DE CASTRO FERREIRA FERNAN
Instituição: FACULDADE SANTO AGOSTINHO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A literatura mostra que alterações no estado nutricional contribuem para aumento da morbimortalidade. A desnutrição predispõe complicações graves, infecções, falência respiratória e insuficiência cardíaca. Enquanto o sobrepeso e a obesidade são fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônica como, hipertensão arterial, acidente vascular cerebral e diabetes mellitus tipo 2.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional dos funcionários de um hotel em Teresina-PI.
METODOLOGIA
Estudo transversal, envolvendo 42 adultos, ambos os sexos, funcionários de um hotel da cidade de Teresina (PI), com idade entre 21 e 59 anos. Avaliação do estado nutricional foi realizada, segundo os parâmetros antropométricos e bioquímicos, índice de massa corpórea (IMC), circunferência da cintura (CC) e determinação da pressão arterial (PA) e glicemia de jejum, respectivamente. A glicose sérica foi determinada pelo método colorimétrico-enzimático (Kits Abbott®) e para aferição da pressão arterial utilizou-se dois medidores de pressão digitais (marca GTECH). O diagnóstico do estado nutricional foi realizado segundo as recomendações da OMS (2000) para o IMC e CC, Sociedade Brasileira de Hipertensão (2004) para a PA e Sociedade Brasileira de Diabetes para (2009) para a glicemia. Foi aplicado o teste "t" de Student para fins de comparação entre os sexos, considerando diferença estatisticamente significativa quando $p>0,05$.
RESULTADOS
Entre a população estudada, verificou-se 57 % no sexo feminino. Os valores médios encontrados para IMC, CC, pressão arterial e glicemia de jejum foram, respectivamente, 26,14 Kg/m2, 86,88 cm, 131,55/24,72 mmHg e 110,61mg/dL para homens e 26,85Kg/m2, 82,45 cm, 126,50/25,79 mmHg e 107,12 mg/dL para mulheres. Houve diferença significativa entre os sexos para todos os parâmetros.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados, pode-se concluir que os valores de pressão arterial e glicemia de jejum estão de acordo com as recomendações. Quanto antropometria, o IMC revela sobrepeso para ambos os sexos. As mulheres estão com predisposição a patologias cardiovasculares, uma vez que a circunferência da cintura está acima do recomendado. Portanto, faz-se necessário o desenvolvimento de ações que estimulem à atividade física e hábitos alimentares saudáveis, favorecendo controle de doenças crônicas não transmissíveis em adultos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-192 - INVESTIGAÇÃO DE DADOS NUTRICIONAIS DE ADOLESCENTES EM COARI-AM

Autores: GRACIANA TEIXEIRA COSTA; CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Para a realização de uma avaliação nutricional detalhada do adolescente, além da antropometria e da avaliação da composição corporal, é fundamental a inclusão dos dados de maturação sexual, que permitirão identificar em que momento da puberdade se encontra o adolescente e, consequentemente, a fase de crescimento.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional dos adolescentes estudados, de acordo com os parâmetros IMC isolado, IMC para a idade e circunferência muscular.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo qualitativo, transversal, onde, para obtenção precisa dos dados, utilizaram-se medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência muscular do braço) e idade. Para mensuração das medidas antropométricas utilizou-se balança eletrônica, estadiômetro e fita métrica inelástica para evitar a compressão do tecido adiposo. O número da amostra foi de 42 adolescentes, entre estes homens e mulheres na faixa-etária de 15 a 18 anos de idade de uma escola municipal no ano de 2012.
RESULTADOS
Do total de adolescentes estudados, 67% são do sexo feminino e 33% do sexo masculino. Observou-se a prevalência de eutrofia (83%), seguido de desnutrição (10%) e em pré-obesidade (7%) segundo IMC isolado para o sexo feminino, e prevalência de eutrofia (80%) seguido de pré-obesidade (13%) e obesidade II (7%), para o sexo masculino. Ademais, analisando IMC para idade, observou-se uma prevalência igualmente ao de IMC de indivíduos do sexo feminino com eutrofia (82%), seguido de 11% de desnutrição e 7% de pré-obesidade, e para o sexo masculino, eutrofia (83%) e o restante para ambos (7%) em pré-obesidade e obesidade II. Os dados para Circunferência Muscular do Braço (CMB) apresentaram-se nas seguintes classificações: sexo masculino com 85% de eutrofia, 7% de sobrepeso e 8% de obesidade, e sexo feminino, com 82% em eutrofia, 11% em desnutrição e 7% em sobrepeso.
CONCLUSÃO
A nutrição adequada é uma necessidade básica para que o adolescente alcance o máximo de seu potencial biológico de crescimento e desenvolvimento. Nos indivíduos analisados a prevalência foi de eutrofia, seguida de desnutrição e obesidade.

PS-14-193 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS ACOMPANHADOS PELO SISTEMA DE VIGILANCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN) EM UMA REGIÃO DO MÉDIO MEARIN-MA

Autores: HERIKA POLYANA S.MARTINS RABÊL; MARLUCE SILVA NERIS; WESLLEY PHELIX S. RABÊLO
Instituição: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR FRANCISCANO-IESF
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Por meio da antropometria pode-se observar o crescimento e a composição corporal de um indivíduo, podendo refletir no diagnostico final do seu estado nutricional. Dessa forma, o peso corporal consiste em um indicador de relevância, tanto para pessoas com obesidade ou desnutridas, assim como a altura refletindo em carências nutricionais. Assim, o estado nutricional proporciona manter as adequações fisiológicas de maneira individual, além de garantir o perfeito funcionamento das funções.
OBJETIVOS
Caracterizar o estado nutricional de acordo com o Índice de Massa Corpórea (IMC) dos adultos de ambos os sexos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) em uma região do médio mearin-ma.
METODOLOGIA
Utilizou-se o sistema de dados do SISVAN Web da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) através de seus relatórios consolidados de adultos (20 a 60 anos) em ambos os sexos referentes ao 2º semestre de 2011. O SISVAN leva em consideração o índice de massa corporal (IMC), segundo os critérios da Organização Mundial da Saúde (1998), para avaliar o estado nutricional dos indivíduos acompanhados pelo Sistema Único de Saúde (SUS).
RESULTADOS
Foram acompanhados pelo sistema do SISVAN 2.966 indivíduos de ambos os sexos em uma região do médio mearin-ma. Quando monitorados constatou-se que 1.497, ou seja, 50,5% da população encontra-se com seu IMC adequado ou eutrofico. Já 29,2% esta com sobrepeso que equivale a 867 indivíduos, 15,3% estão com obesidade, ou seja, 454 indivíduos. E por fim 148, ou seja, 5% indivíduos acompanhados pelo sistema apresentaram baixo peso.
CONCLUSÃO
A avaliação do estado nutricional é de grande importância na prática clínica, demostra como a população esta saudável e não possui nenhum risco de desenvolver alguma patologia no qual foi identificado no presente estudo, onde prevalência no município do estado nutricional foi de Eutrofia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-194 - AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL MODIFICADA (ASGM) APLICADA EM PACIENTE COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE EM UMA CLÍNICA EM SÃO LUIS-MA

Autores: HÉRIKA POLYANA S.MARTINS RABÊL; ALINE BELARMINO OLIVE
Instituição: FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
No Brasil e no mundo o número de pacientes com doença renal crônica (DRC), vem aumentado de forma siguinificativa, tornando-se um problema de saúde pública. Essa patologia se caracteriza como uma síndrome clínica com perda lenta, progressiva e irrevesível das funções renais. Seu tratamento varia de acordo com o grau da patologia e o mais comun é a hemodiálise que é um processo de filtração do sangue que remove o excesso de líquidos metabólicos, mas não substitui as funções endócrinas dos rins. A avaliação nutricional do paciente DRC visa detectar a deficiência subclínica de nutrientes e depleção. E um desses métodos é a Avaliação Subjetiva Global Modificada (ASGm) que visa detectar e classificar o estado nutricional com base na história clínica e exame físico classifcando o paciente como eutrófico, levemente/moderado desnutrido e gravemente desnutrido.
OBJETIVOS
Classificar o estado nutricional segundo a Avaliação Subjetiva Global Modificada aplicada em pacientes com doença renal crônica em tratamento de hemodiálise.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em uma clínica especializada em paciente com doença renal crônica localizada no municipio de São Luis-MA. Foram avaliados 60 pacientes de ambos os sexos com idade ≥18 anos e ≤59 anos, escluindo pacientes com edema, amputação, doenças tais como: câncer e AIDS ou que não esteja deambulando. Realizamos aplicação da Avaliação Subjetiva Global Modificada desenvolvida por Kalantar Zadeh de 1999 enquanto os mesmo estavam em hemodiálise.Os dados foram analisados e tabulados no microsolf excel 2007.
RESULTADOS
Foram submetidos 60 pacientes seguindo os critérios de inclusão e exclusão da metodologia para aplicação da Avaliação Subjetiva Global Modificada. Quando avaliados cosntatou-se que 93% desse pacientes estão no quadro de risco nutriciona/desnutrição leve. Já 4% encontra-se no estado nutricional adequado e por fim apenas 3% está com desnutrição moderada.
CONCLUSÃO
Segundo a Avaliação Subjetiva Global Modificada os pacientes apresentaram risoc nutriciona/desnutrição leve por diversos fatores tais como: falta de apetite, limitações da dieta e consequentemente a perda de peso. As co-morbidades que os pacientes com doença renal crônica apresentam e o tempo do tratamento de hemodiálise ajudam também a deprimir o seu estado nutricional. Recomenda-se uma avaliação prévia, no qual ajuda maximizar e monitorar o estado nutricional dos pacientes, prover recomendações, sugestões, soluções e plano de ação, promovendo educação nutricional ao paciente e família.

PS-14-195 - LIBERAÇÃO DE PEPTÍDEOS COM ATIVIDADE ANTIOXIDANTE A PARTIR DE GLOBULINA ISOLADA DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA). USO DE TRIPSINA LIVRE E IMOBILIZADA

Autores: AMANDA MARCELA NISHIDA; LETÍCIA ALVES VALADARES; VINÍCUIS HENRIQUE VIVAS; OLGA LUISA TAVANO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Além das funções nutricionais básicas, diferentes peptídeos gerados vêm sendo estudados por apresentarem propriedades bioativas, como atividade antihipertensiva, hipocolesterolêmica, imuno-regulatória, e antioxidante. Diferentes fontes protéicas vêm sendo estudadas e os hidrolisados podem apresentar atividade variável em função do tipo de peptídeo liberado, ou seja, a depender do tipo de enzima utilizada quando esta hidrólise for via enzimática, tornando foco de estudos a escolha correta desta enzima. O estudo aprofundado das possíveis vias de liberação desses peptídeos, em especial focando-se a larga escala de produção, torna ainda mais viável suas potenciais aplicações. A utilização de enzimas imobilizadas pode trazer diversas vantagens ao processo, como maior estabilidade, possibilidade de reutilização, facilidade de remoção do meio e proteção da cadeia da enzima, e mesmo maior controle e menor necessidade de passos posteriores de purificação do meio.
OBJETIVOS
Estudar a liberação de peptídeos com atividade antioxidante (AAO) a partir de globulina de quinoa através da aplicação de tripsina livre e imobilizada.
METODOLOGIA
A globulina foi isolada a partir dos grãos de quinoa (Chenopodium quinoa), por diferença de solubilidade em solução extratora. A tripsina imobilizada foi preparada em suporte glioxil-agarose 4BCL. As hidrólises foram realizadas em meio aquoso, 37°C, e acompanhadas por reação com o-ftaldialdeído. A AAO foi realizada por uso de reagente contendo DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl).
RESULTADOS
A globulina de quinoa apresentou cerca de 17% de hidrólise após 20 min de reação com tripsina livre. A AAO do hidrolisado foi claramente detectada por reação com DPPH quando utilizada concentração protéica acima de 5 mg/ml, sendo que a proteína não hidrolisada não apresentou AAO. Quando a tripsina imobilizada foi utilizada o grau de hidrólise foi reduzido (cerca de 10% do referente à enzima livre mesmo após 2 h de reação), e a solução de hidrolisado não apresentou AAO. Para verificar-se dificuldades difusionais do substrato o derivado foi rompido mecanicamente, o que aumentou para cerca de 20% do grau de hidrólise alcançado pela enzima livre, mas não se alcançou AAO detectável.
CONCLUSÃO
Os dados demonstram que a globulina de quinoa pode liberar peptídeos com AAO quando hidrolisada por tripsina, mas o uso na forma imobilizada deve ser melhor estudado.

PS-14-196 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ACEITABILIDADE DE NOZES E SEMENTES COMESTÍVEIS TRADICIONAIS E NATIVAS

Autores: ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES; MARIA CÉLIA LOPES TORRES; TIAGO DIAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CNPQ/ CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As nozes e sementes comestíveis são recomendadas para dietas saudáveis porque, de modo geral, possuem alta densidade de nutrientes, como lipídeos, proteínas e fibras e de compostos bioativos, como compostos fenólicos, zinco e selênio, fatores importantes para a manutenção da saúde. O consumo de nozes e sementes comestíveis não é comumente relatado na literatura nem tampouco há relatos que comparam estes alimentos quanto à preferência e conteúdo de compostos bioativos, como existe em relação aos teores de lipídeos e proteínas, por exemplo.
OBJETIVOS
Avaliar o teor de compostos fenólicos, atividade antioxidante e aceitabilidade de nozes (noz [N], castanha- do- pará [CP] e castanha- de- caju [CC]) e de sementes comestíveis (amêndoa de baru [AB] e amendoim [AM]).
METODOLOGIA
As análises de fenólicos totais e de atividade antioxidante (DPPH) foram realizadas por espectrofotometria e a análise sensorial foi realizada pelo teste de aceitação com escala de nove pontos para sabor, crocância e aparência.
RESULTADOS
A noz apresentou maior conteúdo de fenólicos totais em mg.100g-1 (1759,8±26,11) seguida pela castanha-do-pará (428,2±20,60), amendoim (477,6± 18,35), baru (301,8±37,3) e castanha-de-caju (306,9±26,0). A noz também apresentou maior capacidade antioxidante (290,6± 0,60 µmol TE/100g) seguida pelas demais nozes e sementes comestíveis, que apresentaram capacidade antioxidante semelhante entre si (CP=69,1±1,58; CC=63,6±0,70; AB=65,1±1,79; AM=62,7± 1,16, em µmol TE/ 100g). Em relação à análise sensorial a aceitação global da castanha-de-caju e da castanha-do-pará foi de aproximadamente 90%, seguida pelo amendoim e amêndoa de baru, que teve aceitação semelhante (cerca de 80%). A noz teve a menor aceitação global (60%).
CONCLUSÃO
A noz possui alta capacidade antioxidante advinda de seu elevado teor de compostos fenólicos, contudo, apresenta sabor residual amargo, responsável pela sua baixa aceitabilidade. As castanhas e sementes comestíveis são fonte de compostos fenólicos, possuem boa capacidade antioxidante e podem ser substituídas de forma equivalente em uma dieta saudável.

PS-14-197 - IMPACTO DA UTILIZAÇÃO DE ARROZ FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO, TIAMINA E ÁCIDO FÓLICO NO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

Autores: CERES MATTOS DELLA LUCIA; KELLEN CRISTINA DA CRUZ RODRIGUES; LAURA LUIZA MENEZES SANTOS; VIVIAN CRISTINA DA CRUZ RODRIGUES; TATIANA AGUIAR MONTINI; LEANDRO CARDOSO DE MORAIS; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. A fortificação de alimentos constitui-se em importante estratégia para o controle da deficiência de micronutrientes e apresenta como vantagens a alta cobertura populacional e o fato de não alterar hábitos alimentares.
OBJETIVOS. Este trabalho teve como objetivo avaliar o impacto da utilização de um arroz fortificado (Ultra Rice® - UR®) com ferro, zinco, tiamina e ácido fólico no estado nutricional de pré-escolares.
METODOLOGIA. Participaram do estudo 99 crianças matriculadas em duas creches filantrópicas, sendo que às crianças de uma das creches foi oferecido UR® misturado ao arroz polido, numa proporção de 1:100, como parte da alimentação escolar (creche teste) e às crianças da outra creche, foi oferecido arroz polido puro (creche controle). Avaliações antropométricas e bioquímicas foram realizadas antes e após 4 meses de intervenção. Realizou-se ainda a avaliação dietética dessas crianças por meio da pesagem direta de alimentos e da aplicação de um recordatório 24 h.
RESULTADOS. A ingestão de energia ($p = 0,026$) e de proteínas ($p = 0,041$) pelos pré-escolares da faixa etária de 4 a 6 anos foi significativamente maior na creche teste, assim como a ingestão de vitamina B1, folato e ferro, pelas crianças de 2 a 6 anos ($p < 0,05$). O arroz fortificado melhorou o estado nutricional dos pré-escolares em relação às concentrações de zinco ($p < 0,001$), tiamina ($p < 0,001$), ácido fólico ($p = 0,003$), hemoglobina corpuscular média (HCM) ($p < 0,001$) e concentração de hemoglobina corpuscular média (CHCM) ($p < 0,001$). Não foram detectadas diferenças significativas entre o início e o final do período de intervenção quanto aos valores de hematócrito, hemoglobina e eritrócitos ($p > 0,05$). O estado nutricional das crianças, no início e ao final do estudo, foi satisfatório, uma vez que houve maior prevalência de eutrofia e baixos percentuais de baixo peso em ambas as creches. Os pré-escolares apresentaram ganho de peso após os 4 meses de intervenção, sendo que, na creche teste, as médias de escore-z para os índices P/E e IMC/idade também foram significativamente superiores ($p < 0,001$).
CONCLUSÃO. O presente estudo forneceu informações úteis sobre o estado nutricional de pré-escolares atendidos em creches filantrópicas, além de ter demonstrado a eficácia da utilização do arroz fortificado com ferro, zinco, tiamina e ácido fólico no estado nutricional dessas crianças.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-198 - DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE PIZZAS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS

Autores: DEBORAH BAUER GUIMARÃES; PAULO SERGIO MARCELLINI; ANDERSON JUNGER TEODORO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A tendência do consumidor atual é utilizar alimentos práti¬cos e de fácil preparo,com qualidade nutritiva e benefícios à saúde do consumidor. Com a criação de novos produtos, modificação em suas formulações e complementação de produtos existentes, torna-se necessário à avaliação de aceitabilidade da população a esses novos produtos.
OBJETIVOS
Neste sentido, o objetivo do trabalho foi desenvolver formulações de pizzas com propriedades funcionais.
METODOLOGIA
Inicialmente, foram avaliados os rótulos de amostras de pizzas comerciais (n=5) e com base nas informações coletadas, foram realizadas modificações nos ingredientes utilizados para desenvolvimento de três formulações de pizzas: rica em fibras (FRF), com redução de gordura (FRG) e rica em fibras com redução de gordura (FRFRG) para os sabores: calabresa, pollo poró, cinco queijos e margherita. A determinação da composição centesimal foi realizada a partir dos dados obtidos dos rótulos dos ingredientes utilizados nas formulações das pizzas, e tabelas de composição, com posterior análise em laboratório segundo métodos padrões descrito pela AOAC. Os métodos sensoriais utilizados para avaliação das formulações FRFRG e FRG foram o teste afetivo de aceitação para os parâmetros aparência, aroma, sabor, textura e impressão global com escala hedônica estruturada de nove pontos utilizando 50 provadores.
RESULTADOS
A pesquisa de mercado revelou que as pizzas comercializadas apresentavam baixo teor de fibras e grande variação nos teores de gorduras totais e saturadas entre as diferentes marcas. As pizzas FRG e FRFRG (sabor margherita), apresentaram uma redução média, em relação às pizzas comerciais, de 38%, 45% e 55% nos percentuais de calorias, gorduras saturadas e totais, respectivamente, somado a um teor total de 4.02% fibras, podendo ser classificado com um produto "light" rico em fibras, segundo a Portaria nº 27 (ANVISA). Para as pizzas FRF (calabresa, pollo Poró e cinco queijos) foram encontrados valores médios de fibras de 4.17%, 5.59% e 3.95%, respectivamente. Na avaliação sensorial, as formulações FRFRG e FRG indicaram médias de aceitação elevadas pelos provadores, sendo esses acima de 7 para impressão global e para os outros atributos.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados obtidos conclui-se que a produção de pizzas com propriedades de redução de gordura e ricas em fibras representa a possibilidade de diversificação e de ampliação de seu mercado, sem que haja perda da qualidade sensorial do produto.

PS-14-199 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE FENÓLICOS E DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DE ORIGEM VEGETAL DA DIETA BRASILEIRA

Autores: ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; ERICA MARCELA KOEHNLEIN; ROSANE MARINA PERALTA
Instituição: UN EST MARINGÁ (UEM) / UN FED FRONTEIRA SUL (UFFS)
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Os estudos têm evidenciado cada vez mais a relação inversa entre o consumo de alimentos de origem vegetal, especialmente frutas e hortaliças, e a prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis, que estão associadas ao estresse oxidativo. Essa relação inversa parece ocorrer em função do conteúdo em compostos bioativos, especialmente fenólicos e flavonóides, vitaminas, minerais e fibras desses alimentos. Dados sobre a ingestão de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante da dieta brasileira são escassos.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo estimar o conteúdo de fenólicos totais e flavonóides e a capacidade antioxidante total da dieta (CATD) brasileira proveniente dos principais alimentos e preparações de origem vegetal da dieta brasileira.
METODOLOGIA
Foram selecionados 37 alimentos de origem vegetal a partir dos dados efetivos de consumo alimentar da população brasileira publicados na Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009). Os alimentos foram preparados de acordo com sua forma habitual de consumo e submetidos à digestão in vitro, na tentativa de reproduzir as condições fisiológicas humanas. O teor de fenólicos e flavonóides dos alimentos da dieta brasileira foi determinado por métodos colorimétricos e a capacidade antioxidante por meio dos ensaios FRAP (Poder redutor do íon feérico) e TEAC (Capacidade antioxidante em equivalentes de Trolox). Os dados obtidos para cada 1g de peso fresco do alimento foram convertidos de acordo com a média de consumo per capita (g) diário descritos na POF 2008-2009 e analisados no programa Graph Pad Prisma® versão 5.0.
RESULTADOS
O consumo de fenólicos e flavonóides proveniente dos principais alimentos e preparações de origem vegetal da dieta brasileira foi estimado em 2,3 g e 374 mg/dia, respectivamente, e a CATD estimada pelos ensaios FRAP foi de 10,3 Mol/dia e TEAC foi de 9,4 Mol/dia. As bebidas, especialmente o café, seguido do feijão, arroz e o pão de sal foram os alimentos mais importantes para a ingestão de antioxidantes. As frutas e hortaliças apresentaram baixa contribuição (4-6%) para ingestão de fenólicos e CATD e a preparação típica brasileira arroz e feijão, que está apresentando redução progressiva de consumo, contribui com aproximadamente 1/3 para a ingestão desses compostos.
CONCLUSÃO
São necessárias estratégias de incentivo e acesso ao consumo de frutas e hortaliças, a fim de aumentar o aporte de fenólicos provenientes desses alimentos na dieta brasileira.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-200 - COMPARAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DE ORIGEM VEGETAL RICOS EM ANTIOXIDANTES E DAQUELES COM MAIORES CONSUMOS PER CAPITA NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA (CATD) BRASILEIRA

Autores: ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; EDMAR SENA PARENTE; ERICA MARCELA KOEHNLEIN; ROSANE MARINA PERALTA
Instituição: UN EST MARINGÁ (UEM) / UN FED FRONTEIRA SUL (UFFS)
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Dados sobre a capacidade antioxidante da dieta brasileira são escassos. A avaliação da capacidade antioxidante total da dieta (CATD) é mais abrangente do que de um alimento em particular, uma vez que alimentos conhecidos pela elevada capacidade antioxidante podem contribuir muito pouco para a CATD, principalmente se o mesmo não fizer parte do hábito alimentar de uma determinada população.
OBJETIVOS
Avaliar a importância da contribuição de alimentos e preparações de origem vegetal da dieta brasileira com elevada capacidade antioxidante na capacidade antioxidante total da dieta (CATD) brasileira.
METODOLOGIA
Foram selecionados 37 alimentos de origem vegetal a partir dos dados efetivos de consumo alimentar da população brasileira publicados na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009). Os alimentos foram preparados de acordo com sua forma habitual de consumo e submetidos à digestão in vitro, na tentativa de reproduzir as condições fisiológicas humanas. A capacidade antioxidante dos alimentos foi avaliada por meio do ensaio FRAP (Poder redutor do íon férrico). Os dados obtidos para cada 1g de peso fresco do alimento foram convertidos de acordo com a média de consumo per capita (g) diário descritos na POF 2008-2009 e analisados no programa Graph Pad Prisma® versão 5.0. A porcentagem de contribuição dos alimentos foi calculada a partir da estimativa da capacidade antioxidante total obtida por meio da somatória dos teores dos 37 alimentos de origem vegetal.
RESULTADOS
Os 10 alimentos e preparações de origem vegetal da dieta brasileira com as maiores capacidades antioxidantes foram (teor em Mol/100g): açaí (4,59 ± 0,64), chocolate ao leite (3,56 ± 0,16), café (3,45 ± 0,27), couve (1,75 ± 0,07), vinho (1,24 ± 0,13), feijão de corda (1,01 ± 0,08), alface (0,84 ± 0,12), chá mate (0,76 ± 0,09), feijão preto (0,74 ± 0,03) e pão integral (0,73 ± 0,01. Esses alimentos, com exceção do café (72%) e do feijão preto (13%) contribuíram muito pouco para a CATD. A porcentagem de contribuição dos mesmos foi de: açaí (1,6%), chocolate ao leite (1,2%), couve (0,64%), vinho (0,19%), feijão de corda (0,62%), alface (0,29%), chá mate (2,3%) e pão integral (0,06%).
CONCLUSÃO
Foi possível verificar que não somente o conteúdo de antioxidantes dos alimentos, mas também seu consumo e sua freqüência na dieta determinam a importância de contribuição dos mesmos na CATD.

PS-14-201 - FARELO DE MANDIOCA COMO POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL (FONTE DE FIBRAS)

Autores: ÉRICA CAROLINE DA SILVA; VITOR HUGO DOS SANTOS BRITO; EGON SCHNITZLER; MARNEY PASCOLI CEREDA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Alimentos fibrosos são valorizados por apresentarem propriedades funcionais específicas, no entanto o mercado é dominado principalmente pelo emprego de fibra/farelo de trigo (fibra padrão). O farelo de mandioca (resíduo da extração de amido) atualmente é usado na alimentação animal e na flotação de minérios, tendo um mercado pequeno e pouco valorizado. Nas últimas décadas as empresas brasileiras melhoraram o processo de extração, sugerindo assim novo potencial de uso do material em grau alimentar humano, como fonte de fibras, valorizando-o como coproduto.
OBJETIVOS
Neste contexto, o objetivo foi avaliar o potencial uso de farelo de mandioca como fonte de fibras alimentares, em amostras provenientes de duas agroindústrias (A e B).
METODOLOGIA
As avaliações constaram na determinação dos caracteres físico-químicos (amido, açúcares solúveis e fibras) e funcionais das fibras alimentares (capacidade de absorção de água e lipídeos).
RESULTADOS
Os resultados de teores de amido não diferiram significativamente para os farelos, com 47,75 e 41,31% respectivamente, entretanto pode ser considerado elevado para uso dietético. O potencial calórico dos farelos (somatória do teor de amido e de açúcares redutores) o valor para o farelo A foi de 191,68 kcal, significativamente maior que o apresentado pelo B com 166,96 kcal 100 g-1 (base seca). Já os resultados de fibra bruta (19,72 e 20,95 %) e fibra alimentar (42,93 e 43,91 %), não diferiram entre as amostras. As propriedades funcionais das fibras alimentares é importante por verificar in vitro efeitos que estão relacionados à efeitos fisiológicos in vivo. A capacidade de absorção e retenção de água (relação massa água/farelo) maiores para o farelo A com 10,90 g g-1, contra 4,88 g g-1 (B). Ao contrário, a capacidade de absorção de moléculas orgânicas (relação óleo/amostra) foi maior (1,81g g-1) para o farelo (A) que para o farelo (B) (1,20 g g-1).
CONCLUSÃO
Os resultados estabelecem que os farelos de mandioca, independente da sua origem, apresentam-se melhores que outros farelos comercializados e empregados na alimentação humana, entretanto o valor calórico apresenta-se como uma barreira para pessoas com disfunções metabólicas (diabetes melitus) tornando necessário a sua diminuição.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-202 - REDUÇÃO CALÓRICA DE FARELO DE MANDIOCA COM AMILASES E CELULASES E SEU POTENCIAL COMO ALIMENTO FUNCIONAL (FONTE DE FIBRAS)

Autores: ÉRICA CAROLINE DA SILVA; VITOR HUGO DOS SANTOS BRITO; EGON SCHNITZLER; MARNEY PASCOLI CEREDA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O farelo de mandioca é um subproduto industrial de baixo valor agregado, composto principalmente por fibras e amido. Suas características sugerem sua valorização como fibra alimentar, porém o amido residual (45%) e açúcares solúveis proporcionam cerca de 180 kcal 100 g-1 (BS), representando elevado conteúdo calórico. O uso de tratamento enzimático na remoção de amido com a finalidade de reduzir o valor calórico do farelo é citado para que um produto tido como dietético possa atender um maior publico possível.
OBJETIVOS
Para valorizar o material como fibra alimentar foram avaliados os efeitos das enzimas comerciais amilolíticas (Termamyl® e AMG®) e celulolíticas (Cellic Ctec® e Viscozyme®) em farelos de duas agroindústrias (A e B) na redução calórica.
METODOLOGIA
Os materiais após tratamentos enzimáticos foram caracterizados por análises físico-químicas e propriedades funcionais das fibras alimentares.
RESULTADOS
Os resultados mostraram diferenças significativas de efeito dos tratamentos enzimáticos em cada farelo, A e B, mas mantendo o mesmo perfil. Apenas com as enzimas amilolíticas o teor médio de amido foi reduzido para 11,34% e com o uso auxiliar do complexo enzimático celulolítico o amido foi reduzido para 1,22%. O tratamento enzimático completo representou uma redução total de mais de 90% e resultando apenas 17,48 kcal 100 g-1 permaneceram no farelo tratado. A redução do teor de amido e açúcares aumentou circunstancialmente o teor de cinzas, proteínas e fibras. A fração de fibra alimentar total, que apresenta maior importância nutricional, aumentou significativamente com os tratamentos enzimáticos (> 80%). Os resultados de propriedades funcionais dos hidrolisados comprovam a melhoria obtida do ponto de vista nutricional pelo aumento das funcionalidades. A retenção de água aumentou de 4,54 g.g-1 (nativo) para 9,41 e 7,90 g.g-1 nos tratamento com amilases e com complemento de celulases para ambas as amostras. A absorção de moléculas orgânicas aumentou de acordo com os tratamentos variando de 1,50 g.g-1 (nativo) para 1,96 g.g-1 e 2,60 g.g-1 (óleo vegetal) nos tratamentos amilolíticos e com uso de preparados celulolíticos, em ambos os farelos.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que o tratamento completo com a utilização de amilases e celulases melhorou as propriedades funcionas das fibras alimentares e reduziu o conteúdo energético aumentando a possibilidade de uso do farelo de mandioca como produto fonte de fibra e de baixo valor calórico.

PS-14-203 - COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Autores: HÉLIDA VENTURA B. GONÇALVES; STEDEFELDT ELKE; VERIDIANA VERA DE ROSSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A partir da sanção da Lei no 11.947/2009, que foi regulamentada pela Resolução no38, o Programa Nacional de Alimentação Escolar estabeleceu que, ao mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para a entidade executora da alimentação escolar devem ser empregados para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural.
OBJETIVOS
Quantificar o teor de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante, frente ao radical ABTS, dos alimentos provenientes da agricultura familiar para alimentação escolar.
METODOLOGIA
Foram solicitadas amostras de alimentos de onze municípios paulistas. Para a determinação de compostos fenólicos foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu e os resultados foram expressos em equivalente de ácido gálico (EAG)/100g. Já a análise da atividade antioxidante frente ao Radical ABTS foi quantificada a partir da reação do radical ABTS com o extrato e os resultados expressos em ?mol de Trolox Equivalente (TE)/g.
RESULTADOS
Do total de municípios participantes, seis enviaram mais de uma amostra, totalizando 20 alimentos analisados. Sendo eles: couve, mandioca (2), banana (4), tomate cereja, tomate, abobora (2), alface, batata doce, inhame (2), cenoura, abobrinha, cogumelo, milho e goiaba. Os alimentos que apresentaram maior quantidade de compostos fenólicos foram: couve (26,1 ± 0,77 mg EAG/100g), duas amostras de banana (42,3 ± 14,08 e 28,7 ± 0,26 mg EAG/100g), tomate cereja (32,5 ± 3,58 mg EAG/100g) e goiaba (38,4 ± 4,56 mg EAG/100g). Em contrapartida os alimentos que apresentaram menor quantidade foram: duas amostras de abobrinha e o cogumelo (7,5 ± 1,22; 8,8 ± 0,20 e 1,4 ± 0,19 mg EAG/100g). A couve, uma amostra de banana e a goiaba também foram os alimentos que apresentaram maior atividade antioxidante (6,9 ± 0,35; 10,68 ± 1,13; 22,23 ± 1,37 ?mol TE/g). Assim como para o teor de compostos fenólicos, as amostras de abobrinha e cogumelo, juntamente com a de alface foram identificados com menor atividade antioxidante, com 0,59 ± 0,16; 0,81 ± 0,07 e 1,84 ± 0,15 ?mol TE/g, respectivamente.
CONCLUSÃO
Há relação entre os teores de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante, porém esta ainda não está completamente esclarecida, o que requer de mais estudos a fim de verificar essa relação. O consumo de frutas, verduras e legumes deve ser incentivado devido ao aumento de compostos bioativos na dieta, além do aporte de fibras e de outros nutrientes como vitaminas e minerais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-204 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTEICA DO AMARANTO (AMARANTHUS SP.) E SEU EFEITO NO PESO DO FÍGADO E BAÇO DE RATOS WISTAR

Autores: JULIANA MARCIA MACEDO LOPES; ELIANE MARIA RIBEIRO; LUCILENE SOARES MIRANDA; IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Instituição: UFVJM
Ag.Financiadora: FAPEMIG E CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O amaranto é um pseudocereal originário da América Central pertencente à classe das dicotiledôneas e à família das amarantáceas, se destaca por ser isento de glúten e por possuir proteínas de alto valor biológico, além de possuir um balanço de aminoácidos excepcionalmente atraente para nutrição humana.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade proteica do amaranto e seu efeito no crescimento e no desenvolvimento de ratos.
METODOLOGIA
O ensaio biológico foi conduzido com dezoito ratos da linhagem Wistar que foram divididos em três grupos: Grupo controle (C) (dieta padrão AIN-93G); grupo aprotéico (LN) (livre de nitrogênio) e grupo amaranto (A) (AIN- 93G com o amaranto como fonte proteica). O teor de proteínas das dietas foi alterado para 9 a 10%. Foram analisados o PER e NPR das dietas. As fezes foram coletadas do 8° ao 13° dia para avaliação da digestibilidade in vivo. Após 28 dias de experimento os ratos foram eutanasiados e os órgãos pesados.
RESULTADOS
O valor de digestibilidade in vivo encontrado para o amaranto foi de 90,78%, sendo considerado uma boa disgestibilidade, já que valores de digestibilidade maiores que 80% podem ser considerados adequados. Foram encontradas diferenças significativas entre valores de PER e NPR sendo que o grupo que recebeu amaranto obteve menores valores quando comparados ao grupo controle, 29,4% e 63,7% em relação a caseína respectivamente (PER-R e NPR-R). Foram encontradas diferenças significativas em relação aos pesos do fígado e do baço, sendo que o grupo controle obteve maior peso.
CONCLUSÃO
Mediante os resultados, conclui-se que a proteína do amaranto apresenta alta digestibilidade e deve-se ser mais explorado em estudos posteriores, o seu impacto no desenvolvimento de ratos, através do PER e NPR, já que outros estudos encontram valores de PER-R e NPR-R mais favoráveis.

PS-14-205 - DETERMINAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DO TREMOÇO BRANCO (LUPINUS ALBUS) E ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO E ESTERIFICAÇÃO

Autores: MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; CINTIA TARABAL OLIVEIRA; ÉRIKA MARIA ROEL GUITIERREZ; RAQUEL LINHARES CARREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O tremoço branco é uma leguminosa do gênero Lupinus, que apresenta uma composição nutricional rica, com destaque para os lipídios predominando os ácidos graxos insaturados, cujo consumo relaciona-se com a redução da hipercolesterolemia.
OBJETIVOS
Visando determinar e comparar o perfil lipídico de amostras de tremoço branco realizou-se um estudo empregando diferentes métodos de extração e esterificação lipídica com posterior análise da influência da metodologia sobre o perfil lipídico.
METODOLOGIA
Foram utilizadas 4 amostras de tremoço branco: tremoço cru, duas farinhas de tremoço obtidas empregando-se diferentes tempos e temperaturas de torra (100°C/60min; 150°C/30min) e uma conserva de tremoço adquirida em comércio. Para a determinação do perfil lipídico foram realizados dois tipos de extração, a quente com hexano e a frio com metanol/clorofórmio. Os óleos foram esterificados por dois diferentes métodos, um por catálise ácida com solução metanólica de NaOH e hexano e um segundo por catálise alcalina com NaOMe e iso-octano. A análise do perfil lipídico foi realizada em CG-FID.
RESULTADOS
Os resultados indicaram um perfil lipídico composto de nove ácidos graxos (láurico, mirístico, palmítico, palmitoléico, esteárico, oleico, linoleico, linolenico e araquídico), todos de cadeia longa, sendo quatro saturados e cinco insaturados. O ácido oleico foi determinado em maior quantidade (63%) seguido do linoleico com teor de 14%. As 4 amostras apresentaram predomínio de MUFAS (63,8%) seguidos de 21,7% de PUFAS e 14,5% de SFA. Não foram observadas diferenças entre o tremoço cru e as farinhas tratadas termicamente. Já a conserva de tremoço apresentou percentuais inferiores de MUFAS (62%) e superiores de SFA (15%), comparando-se com as demais amostras. A razão n-6/n-3 encontrada foi de 2:1, indicando maior conversão do ácido alfa-linolênico, necessários para manter sob condições normais, as membranas celulares, as funções cerebrais e a transmissão de impulsos nervosos. O tipo de extração não influenciou no perfil de ácidos graxos, porém, a esterificação empregando catálise ácida contribuiu para a obtenção de maiores quantidades destes compostos.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as amostras de tremoço apresentaram altos teores de ácidos graxos insaturados com predomínio de MUFAS, baixo de saturados, apresentando ainda proporções ideais de n6-n3, benéficas à saúde.
Agradecimentos: À Fapemig e ao CNPq pelo apoio.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-206 - DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS NO FRUTO DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN) IN NATURA E PRÉ-SECO

Autores: MARIA G. S. S. SILVA; NARA V. DOS A. BARROS; NATÁLIA Q. COSTA; RAYSSA G. C. L. PORTO; LIEJY A. S. R. LANDIM; MAIARA J. B. LEAL; REGILDA S. DOS R. MOREIRA- ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A presença dos compostos fenólicos em plantas tem sido muito estudada por apresentarem atividades farmacológicas, por inibirem a proliferação de fungos, participarem de processos responsáveis pela cor, adstringência e aroma em vários alimentos e por apresentarem propriedades biológicas importantes como: proteção dos órgãos e tecidos contra o estresse oxidativo e a carcinogênese. O noni (Morinda citrifolia Linn.) é uma arvore pequena, sempre verde com frutos ovóides amarelos e é utilizado tradicionalmente para o tratamento de diversas desordens na saúde. Cerca de 160 compostos fitoquimicos já foram identificados na planta Morinda citrifolia, onde os compostos fenólicos foram descritos como seu maior grupo de micronutrientes funcionais.
OBJETIVOS
Determinar o teor de fenólicos totais presentes no fruto do noni in natura e pré-seco.
METODOLOGIA
Após lavagem e sanitização do noni, obteve-se a polpa descascando-se o fruto com auxílio de uma faca, e retirou-se as sementes. A farinha foi obtida por meio de desidratação do fruto, sem a casca, em estufa à 50ºC por 12 horas, seguida de trituração em moinho. Para elaboração do extrato, utilizou-se os solventes: água deionizada e acetona 80%, sendo estes utilizados nas análises. Determinaram-se os compostos fenólicos pelo método espectrofotométrico utilizando o reagente Folin Ciocalteau com os resultados expressos em mg de equivalentes de ácido gálico (GAE)/100g-1 de peso fresco. Todas as análises foram realizadas em triplicata.
RESULTADOS
O teor de fenólicos totais, expressos em equivalente de ácido gálico-AG, no fruto in natura e pré-seco do noni foi de 71,73 mgAG/100g e 835,36 mgAG/100g, respectivamente, em extrato aquoso, e 102,36 mgAG/100g e 746,11 mgAG/100g respectivamente, em extrato acetônico.
CONCLUSÃO
O fruto é rico em compostos fenólicos, destacando-se o fruto pré-seco. Uma melhor extração foi observada no fruto in natura com o solvente acetônico e no fruto pré-seco com extrato aquoso.

PS-14-207 - DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO FRUTO DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN) IN NATURA E PRÉ-SECO

Autores: MARIA G. S. S. SILVA; NARA V. DOS A. BARROS; NATÁLIA Q. COSTA; RAYSSA G. C. L. PORTO; LIEJY A. S. R. LANDIM; MAIARA J. B. LEAL; REGILDA S. DOS R. MOREIRA- ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ- UFPI
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A importância da pesquisa por antioxidantes naturais tem aumentado muito nos últimos anos devido a evidências de que o consumo de frutas e vegetais tem sido associado a uma menor incidência e mortalidade por diversas doenças crônicas não-transmissíveis. A proteção que esses alimentos oferecem contra as enfermidades degenerativas, como câncer, doenças cardiovasculares e cerebrovasculares, está associada ao seu alto conteúdo de constituintes químicos com propriedades importantes, como as de antioxidantes (vitamina C, E, carotenóides e polifenóis). O noni (Morinda citrifolia L.) é uma rubiácea, árvore pequena, sempre verde, com folhas elípticas, flores tubulares brancas e frutos ovóides amarelos, semelhantes a uma granada. Nos últimos anos, muitos estudos científicos se encontram em execução com vistas a verificar sua ação funcional. Uma das atividades mais descritas nos estudos é a antioxidante, responsável pela atividade antitumoral do fruto.
OBJETIVOS
Determinar a atividade antioxidante do fruto in natura e pré-seco do noni.
METODOLOGIA
Após lavagem e sanitização do noni, obteve-se a polpa descascando-se o fruto com auxílio de uma faca, e retirou-se as sementes. A farinha foi obtida por meio de desidratação do fruto, sem a casca, em estufa à 50ºC por 12 horas, seguida de trituração em moinho. Para elaboração do extrato, o solvente acetona 80% foi utilizado, por apresentar um melhor poder de extração. melhor poder de extração. A atividade antioxidante foi determinada pelos métodos ABTS; DPPH e FRAP, onde os resultados foram expressos em µmol TEAC/100g (atividade antioxidante equivalente ao Trolox).
RESULTADOS
Os resultados da atividade antioxidante foram 507,27 µmol TEAC/100g pelo método ABTS, 367,54 µmol TEAC/100g pelo método DPPH e 65,84 µmol TEAC/100g pelo método FRAP no fruto in natura e 7593,04 µmol TEAC/100g pelo método ABTS, 5184,51 µmol TEAC/100g pelo método DPPH e 555,22 µmol TEAC/100g pelo método FRAP, no fruto pré-seco.
CONCLUSÃO
Dessa forma, pode-se concluir que o fruto possui uma elevada atividade antioxidante confirmada por três diferentes métodos destacando-se o método ABTS, com o melhor resultado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-208 - INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS E CONCENTRAÇÕES DE TEMPEROS NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM PREPARAÇÃO DE FEIJÃO COZIDO

Autores: MARINA PELINCER PEREIRA; OLGA LUISA TAVANO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O feijão (Phaseolus vulgaris L.) é um dos alimentos mais consumidos pela população brasileira, e, quando consumido acompanhado de temperos, podem aumentar a capacidade antioxidante da preparação, devido ao aumento de compostos bioativos na mistura.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo avaliar a possível influência de diversos temperos comumente utilizados na culinária brasileira como: alho (Allium sativum), cebola (Allium cepa), cebolinha (Allium fistulosum), salsinha (Petroselinum crispum), coentro (Coriandrum sativum) e louro (Laurus nobilis), e suas distintas concentrações, no aumento da capacidade antioxidante de preparações de feijões cozido.
METODOLOGIA
A determinação da atividade antioxidante (AAO) das amostras, preparadas após extração em etanol 80%, foi realizada através de metodologia que se utiliza de reagente DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl), simulando-se mecanismo de captura do radical livre. Uma primeira seleção de proporções entre tempero:feijão foi estabelecida de acordo com o recomendado como modo de preparo para feijões cozidos, segundo a literatura. Desta forma, foram utilizadas inicialmente as seguintes proporções: salsinha (1,86 %), alho branco e roxo (2,92%), cebola (0,94%), coentro (1,36%), louro (1,64%) e cebolinha (0,86%), em peso seco dos temperos e feijão cozido (m/m).Quando necessário, novas proporções foram testadas de forma a se obter proporções que permitissem a detecção no aumento da AAO.
RESULTADOS
Dentre os temperos, as amostras de louro e coentro foram os que apresentaram maior AAO, isoladas ou quando analisadas nas misturas feijão:tempero. Já nas concentrações recomendadas, e inicialmente testadas, estes dois temperos, bem como a salsinha, contribuíram para um aumento significativo da AAO da preparação. Em relação aos demais temperos, outras diferentes proporções foram testadas, sendo estabelecidas como proporção mínima: 3% para a cebola e 1,5% para a cebolinha, para que a AAO da preparação fosse aumentada significativamente. As amostras de alho não se mostraram aptas para um aumento da AAO da preparação, ainda que sua concentração fosse aumentada para 5%.
CONCLUSÃO
As amostras de temperos aqui estudadas podem colaborar para o aumento significativo da AAO de preparações de feijões cozidos. Uma vez que o alho isoladamente apresenta AAO inferior ao verificado para a amostra de feijões sem adição de temperos, sua adição não colaborou com o aumento significativo da AAO da preparação.

PS-14-209 - PERFIL SENSORIAL E ESTIMATIVA DE VIDA-DE-PRATELEIRA DE UM SORVETE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM BAIXO TEOR DE GORDURA ADICIONADO DA ENZIMA TRANSGLUTAMINASE

Autores: RAILSON PEREIRA SOUZA; THAINARA C FERREIRA MARTINS; ÉRICA DA SILVA SOUSA; EDUARDO E. SÁTIRO VIEIRA; ANANDA BRITO DOS SANTOS; VANESSA B. L. DE CARVALHO; TEÓFILO A. V. L. CAVALCANTE
Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Atualmente, o sorvete de chocolate constitui um dos alimentos mais populares e de maior consumo, tanto nacional como internacionalmente. O acréscimo da enzima transglutaminase torna o produto mais suave e aumenta a sua vida-de-prateleira. A adição dessa enzima é uma fonte alternativa bem eficaz uma vez que reduz os prejuízos com a matéria-prima, mantém o valor nutritivo do produto
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve como objetivo principal analisar o perfil sensorial e estimar a vida-de-prateleira de um sorvete de chocolate meio amargo com baixo teor de gordura adicionado da enzima transglutaminase.
METODOLOGIA
Estudo quantitativo, experimental, no qual foram elaboradas três formulações: F1 (0% de enzima); F2 (1,66% de enzima) e F3 (3,315% de enzima). Para análise sensorial foram recrutados 100 provadores não treinados do Centro de Ensino Unificado de Teresina (CEUT), incluindo professores, alunos e técnicos, de ambos os sexos, os quais avaliaram as características organolépticas e a intenção de compra das formulações por escalas estruturadas de ponturadas de pontos. Em relação à vida de prateleira, utilizou-se 20% do produto elaborado, sendo ela determinada pela verificação das alterações organolépticas no tempo de 3, 5, 7 e 10 dias, sempre no mesmo horário. O processamento e a análise dos dados foram realizados através do programa SSPS®, versão 18.0. Foi aplicado o teste de Kolmogorov-Smirnov para avaliar a normalidade das variáveis quantitativas. Como os dados não apresentaram distribuição normal utilizou-se o teste Kruskal-Waliis com post-hoc de Dun para comparar diferença entre as médias, sendo estatisticamente significativo um valor de $p<0,05$.
RESULTADOS
Com relação às características organolépticas, foi observado que as formulações F1 e F2 não apresentaram diferença significativa do ponto de vista estatístico. Porém, avaliando-se a intenção de compra, percebeu-se que as três formulações apresentaram diferença significativa estatisticamente. Quanto à estimativa da vida-de-prateleira do sorvete constatou-se que em todos os grupos de sorvetes o aroma se encontrou característico, sem alterações. Porém, a textura nos grupos F1 e F2 sofreram modificações a partir do terceiro dia, sendo F1 endurecido e F2 amolecida, enquanto a F3 permaneceu gelatinosa.
CONCLUSÃO
Portanto, conforme os resultados aferidos, considerou-se que a adição da enzima transglutaminase é importante para o aumento da vida-de-prateleira do produto, além de diminuir o seu valor energético.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-210 - TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE ST. HILL) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Autores: RAYSSA LIMA PORTO; BÁRBARA SOUSA CARDOSO; CAMILLA DE BARROS WANDELEY; NARA DOS ANJOS BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; MAIARA BEZERRA LEAL; LIEJY RAPOSO LANDIM; MARIA DAS GRAÇA SILVEIRA SILVA; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Ag.Financiadora: CAPES | Nr. Processo: 552239/2011-9
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. Existem várias espécies vegetais que estão sendo destacadas como uma importante fonte de substâncias bioativas com propriedade antioxidante. O Anacardium humile St. Hill., conhecido como cajuzinho-do-cerrado ou cajuí, que é uma espécie pertencente à família Anarcadiaceae, de ocorrência natural em campo sujo e cerrado sensu stricto. O pedúnculo é consumido não só pelas qualidades gustativas, mas também pelo seu elevado valor nutritivo.
OBJETIVOS. Determinar o teor de fenólicos totais e atividade antioxidante no cajui, em três estádios de maturação.
METODOLOGIA. Após coletados, os frutos foram selecionados e branqueados por 10 minutos à 85°C em banho Maria. Em seguida foram despolpados e secos em estufa ventilada à 45°C por aproximadamente 12 horas e então foram triturados em multiprocessador para uma melhor extração dos compostos. Para elaboração do extrato, o solvente acetona a 80% apresentou melhor poder de extração, sendo o solvente utilizado. Determinaram-se os compostos fenólicos pelo método espectrofotométrico utilizando o reagente Folin Ciocalteau com os resultados expressos em mg de equivalentes de ácido gálico (EAG)/100g -1,e a atividade antioxidante utilizando os métodos de captura de radicais ABTS, DPPH e FRAP.
RESULTADOS. O teor de fenólicos totais em cajuí foi: 1382,43 ± 2,17 mgEAG/100g no estádio verde, 991,16 ± 2,17 mgEAG/100g no estádio entremaduro, e 855,08 ± 4,73 mgEAG/100g no estádio maduro. Com relação à atividade antioxidante pelo método DPPH expressos em µmol TEAC/100g foi: 26431,37 ± 25,01; 17917,30 ± 7,13; 19452,57 ± 9,19 µmol/100g nos estádios verde, entremaduro e maduro, respectivamente. Quanto ao método ABTS, os resultados foram: 38713,22 ± 13,41; 14997,04 ± 1,28; 12173,35 ± 0,0 µmolTEAC/100g para os três estádios, seguindo a mesma ordem. Para o método FRAP os resultados obtidos foram: 5983,99 ± 2,27; 2766,18 ± 8,19 ; 1989,05 ± 11,13µmol TEAC/100g para os estádios verde, entremaduro e maduro, respectivamente.
CONCLUSÃO. O cajuí apresentou elevado teor de fenólicos totais e atividade antioxidante, destacando-se o estádio verde, com o maior teor de fenólicos e atividade antioxidante, seguido do estádio entremaduro, exceto para o método DPPH, em que o estádio maduro sobressaiu-se sobre o entremaduro.

PS-14-211 - INFLUÊNCIA DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO NO CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO CAJUI (ANACARDIUM HUMILE ST. HILL) E NA CASTANHOLA (TERMINALIA CATAPPA LINN)

Autores: RAYSSA LIMA PORTO; MARIA DAS GRAÇA SILVEIRA SILVA; CAMILLA DE BARROS WANDELEY; NARA DOS ANJOS BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; BÁRBARA SOUSA CARDOSO; LIEJY RAPOSO LANDIM; MAIARA BEZERRA LEAL; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Ag.Financiadora: CAPES | Nr. Processo: 552239/2011-9
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Atualmente tem sido observado um aumento na preocupação na relação entre dieta e saúde, A castanhola (Terminalia catappa Linn) também conhecida como amêndoa é um fruto muito comum em todo o território brasileiro, em especial no cerrado. O Cajuí (Anacardium humile St. Hill) é apreciado pelo sabor doce e baixa adstringência quando comparado ao caju convencional. Ambos são fontes de compostos antioxidantes importantes.
OBJETIVOS
Determinar a influência do estádio de maturação no conteúdo de compostos bioativos e atividade antioxidante na castanhola e no cajui.
METODOLOGIA
Após coletados os frutos foram branqueados à 85°C por 10 minutos em banho Maria, em seguida foram despolpados e secos em estufa ventilada à 45°C por um tempo de 4 e 12 horas (Castanhola e Cajui), em seguida foram triturados para uma melhor extração dos compostos. A atividade antioxidante foi determinada pelo método DPPH , o teor de antocianinas por diferença de pH e de carotenóides por espectrofotometria.
RESULTADOS
O conteúdo de antocianinas em castanhola variou entre 428,60 ± 15,75 (verde), 100,02 ± 0,00 (entremaduro) e 467,57 ± 12,37 (maduro) mg.ci-3-glu/100g. A atividade antioxidante obtida para a castanhola foi 132018,83 ± 50,06; 99265,50 ± 10,67 e 108919,48 ± 3,18 µmolTEAC/100g para os estádios verde, entremaduro e maduro. O teor de carotenóides no cajui, nos três estádios de maturação, foi: 2465,50 ± 0,71 mg/100g no estádio verde, 1144,60 ± 1,19 mg/100g no estádio entremaduro e 1105,18 ± 1,51 no estádio maduro. Com relação à atividade antioxidante os resultados obtidos foram 26431,37 ± 25,01, 17917,30 ± 7,13 e 19452,57 ± 9,19 µmolTEAC/100g, seguindo a mesma ordem.
CONCLUSÃO
O teor de antocianinas na castanhola e carotenóides no cajuí variaram substancialmente com o decorrer da maturação, sendo que o teor de carotenóides no cajui reduziu com o estádio de maturação e o teor de antocianinas na castanhola aumentou. Ambos os frutos apresentaram elevada atividade antioxidante, destacando-se o estádio verde, seguido do maduro e entremaduro.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-212 - COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NA CASTANHOLA (TERMINALIA CATAPPA LINN)

Autores: RAYSSA LIMA PORTO; NARA DOS ANJOS BARROS; CAMILLA DE BARROS WANDELEY; BÁRBARA SOUSA CARDOSO; NATÁLIA QUARESMA COSTA; MAIARA BEZERRA LEAL; LIEJY RAPOSO LANDIM; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Ag.Financiadora: CAPES | Nr. Processo: 552239/2011-9
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Substâncias com atividade antioxidante têm recebido uma atenção relevante por proteger o corpo humano contra o estresse oxidativo, evitando um grande número de doenças crônicas não transmissíveis. A Terminalia catappa L., pertencente à família Combretaceae, cresce em regiões tropicais e subtropicais, particularmente localizadas em áreas costeiras. Os frutos são popularmente chamados de amêndoas ou amêndoas indianas.
OBJETIVOS
Determinar o teor de fenólicos totais, flavanóis, antocianinas, bem como a atividade antioxidante na castanhola.
METODOLOGIA
Após coletados, os frutos foram selecionados e branqueados por 10 minutos à 85°C em banho maria e logo após imersos em água gelada. Em seguida foram despolpados e secos em estufa à 45°C por aproximadamente 4 horas e pulverizados em moinho para uma melhor extração. Para elaboração do extrato, o solvente acetona a 80% apresentou melhor poder de extração, sendo este utilizado nas análises. Determinaram-se os compostos fenólicos pelo método espectrofotométrico utilizando o reagente Folin Ciocalteau. A atividade antioxidante foi obtida utilizando os métodos de captura dos radicais, ABTS, DPPH e FRAP. O teor de antocianinas foi determinado por diferença de pH e de flavanóis por espectrofotometria.
RESULTADOS
O teor de fenólicos totais, antocianinas e flavanóis foram 3023,82 ± 2,72 mgEAG/100g; 467,57± 12,37 mg de equivalentes ci-3-gli/100g e 39,70 ± 2,18mg de equivalente catequina/100g, respectivamente. Quanto a atividade antioxidante, os resultados em µmol TEAC/100g foram 37928,98 ± 1,82 pelo método ABTS, 108919,48 ± 130,08 pelo método DPPH e 6112,66 ± 1,83 pelo método FRAP.
CONCLUSÃO
O fruto castanhola é rico em compostos fenólicos, destacando-se o elevado teor de antocianinas, fato que pode estar relacionado a sua elevada atividade antioxidante confirmada por três diferentes métodos, destacando-se o método DPPH, com o melhor resultado.

PS-14-213 - USO INTEGRAL E REAPROVEITAMENTO SEGURO DOS ALIMENTOS EM CIDADE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS

Autores: RENATA CRISTINA RODRIGUES; ANGELINA DO CARMO LESSA; ANA CATARINA PEREZ DIAS ; NUBIA DE KÁSSIA SILVA; DÉBORA MOREIRA COSTA; TÁSSIA ANDRADE FERREIR; JULIANA NUNES COSTA COR; ALINE SARDINHA LOPES
Instituição: UNIVERSIDADE DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Brasil é considerado um país rico em diversidade e quantidade de alimentos. No entanto, o país tem sido reconhecido também como um campeão em perdas pós-colheita e desperdícios. A falta de hábitos em se utilizar adequadamente os alimentos, aproveitando praticamente todas as suas partes é um dos motivos do desperdício. A alimentação integral possui como princípio básico a diversidade de alimentos, a redução dos custos e, a preocupação com o consumo consciente.
OBJETIVOS
Diante do exposto, os objetivos deste estudo foram observar o grau de desperdício e estimular a reflexão na comunidade de Diamantina para que possam gerar mudanças em seus hábitos alimentares.
METODOLOGIA
Depois de assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), foi aplicado no domicilio dos participantes um questionário relativo às características socioeconômicas, e às práticas de preparo destes, com atividades teóricas e práticas em laboratório de técnica dietética. Para a constituição do banco de dados utilizou-se Excel® 2007 e as análises foram realizadas no STATA® 9.0. As variáveis do estudo foram expressas em médias e desvios padrões.
RESULTADOS
Dos 181 participantes que concordaram participar, a maioria era do sexo feminino, com media de idade 49,9 anos (18,9 DV). O aproveitamento integral dos alimentos foi observado em 47,2% dos participantes, sendo a abobrinha Itália o alimento mais citado com 36,3% seguida da couve com 18,1%. Em relação ao preparo de refeições 62,43% dos participantes disseram fazer refeições para que sobrem. A perda de alimentos em casa antes do preparo foi observada em 41,44% dos participantes, sendo as verduras de folhas o alimento mais citado. Sobre o destino das sobras de alimentos, 10,5% jogam no lixo.
CONCLUSÃO
Conclui-se que entre a população estudada existe um desperdício grande de alimentos e que a conscientização das pessoas é necessária para gerar mudanças de comportamento em relação ao alimento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-214 - ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE UM FORMULADO HIPERPROTÊICO E ISOCALÓRICO DE BAIXO CUSTO A BASE DE RICOTA E ALIMENTOS CONVENCIONAIS

Autores: RENATO MOREIRA NUNES; PEDRO DAVID NADER; ELTON ELIAS CARVALHO; ILON VENTURIM ROSA; PAULO HENRIQUE FONSECA SILVA; CÉPHORA MARIA SABARENSE; CRISTIANE G DE O FIALHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Ag.Financiadora: UFJF
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. O uso de suplementos por usuários de academias é preocupante. Dentro deste panorama foi desenvolvido um alimento nutricionalmente equilibrado, rico em vitaminas e minerais, para praticantes de atividade física, visando à substituição da suplementação protéica industrializada.
OBJETIVOS. Desenvolver um formulado a base de ricota, que seja hiperprotéico e isocalórico, nutricionalmente equilibrado e de baixo custo, em substituição a proteínas isoladas, visando a performance e hipertrofia de usuários de academia.
METODOLOGIA. Desenvolveu-se um novo produto usando Ricota Sabor da Serra ®, Malto Desxtrina, Óleo de Coco, Leite em pó desnatado, Leite Desnatado UHT, Gelatina em pó Diet zero açúcar, Tang ® (sabor maracujá) que pode ser consumido na forma líquida ou flan, apresentando: consistência adequada, sabor agradável, visual atrativo, nutricionalmente equilibrado. As amostras foram oferecidas a um painel de análise sensorial composto por 60 avaliadores, não selecionados, não treinados e de idades variadas, o produto foi avaliado para o teste de aceitação de: gosto, textura, aparência e aspecto geral e classificado por uma escala comparativa variando de 1 (gostei extremamente) a 7 (desgostei extremamente). Os resultados foram submetidos a análise de variância (ANOVA).
RESULTADOS. O produto desenvolvido pode ser classificado como sendo um alimento seguro, leve, de fácil preparo, fácil ingestão, baixo custo e que contém em sua composição alimentos com alegação funcional. Apresenta 20,63%m/m de lipídios, 58,48%m/m de carboidratos e 19,14%m/m de proteína sendo isocalórico (1g/1kcal). Calculando estes valores para um indivíduo adulto de 180cm e 80kg durante uma hora de atividade física isto representaria uma porção de 300g que contribui com 13% das necessidades calóricas calculadas a um custo de R$2,80 para uma porção. O produto foi classificado com notas médias de 2,08 para gosto, 2,2 para textura, 1,73 para aparência e 1,83 para aspecto geral numa escala de zero a três. Após a análise, foi observado que o formulado obteve aceitação, estando entre os parâmetros Gostei muito e Gostei extremamente.
CONCLUSÃO. O produto desenvolvido obteve a aceitação sensorial desejada, com o custo compatível dentro dos valores nutricionais recomendados. o mesmo poderá ser consumido por diferentes faixas etárias, sendo principalmente indicado para praticantes de atividade física, visando não só a performance do indivíduo mas á promoção da saúde.

PS-14-215 - UTILIZAÇÃO DO GASTROINTESTINAL SYMPTOM RATING SCALE NA AVALIAÇÃO DO FUNCIONAMENTO INTESTINAL APÓS CONSUMO REGULAR DE INULINA

Autores: SAMIRA B RAMOS PRADO; GABRIELA SANTOS SOUZA; FABIANA A HOFFMANN SARDÁ; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: PG CIÊNC. ALIM. FCF/USP; NAPAN/USP; FORC/CEPID
Ag.Financiadora: CNPQ, CAPES, FAPESP | Nr. Processo: CNPQ 559349/2010-6; FAPESP 2012/24607-9
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Alguns dos efeitos prebióticos de inulina que têm sido investigados são a respeito da consistência das fezes, do tempo de trânsito e frequência intestinal, tanto em adultos saudáveis como em constipados, sendo encontrados resultados mais evidenciados em adultos com problemas gastrintestinais pré-existentes. Entretanto, as condições usuais de estudos (consumo diário, quantidades elevadas ou em duas porções diárias) não refletem o cotidiano da população. Assim, é importante avaliar situações mais próximas da realidade, como consumo regular, mas não diário, principalmente pela relevância do equilíbrio da microbiota e dos aspectos funcionais do sistema gastrintestinal para um estado de saúde positivo.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos do consumo regular de inulina sobre o funcionamento intestinal.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo de intervenção paralelo: grupo Controle (maltodextrina) e grupo Inulina (8 g), como prebiótico, em 30 voluntários saudáveis, ao longo de 6 semanas de consumo regular (3 vezes/semana). Para a avaliação do funcionamento intestinal foi utilizado o Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS) – questionário previamente validado para o português, composto por 15 questões que abordam sintomas gastrintestinais, com escala de avaliação de 1 (mínimo) a 7 (máximo). O GSRS foi aplicado antes do início e ao final da intervenção. Utilizou-se o programa Statistica 11.0 para calcular a distribuição normal (Teste Kolmogorov-Smirnov) e as diferenças entre início e fim das intervenções (Teste Wilcoxon).
RESULTADOS
Após o período de intervenção os voluntários do grupo Inulina apresentaram fezes mais macias ($p = 0,028$) e aumento significante da frequência de evacuação ($p = 0,028$), no entanto, apresentaram aumento de flatulência ($p = 0,017$). Nesse grupo, também foi evidenciada a ausência de efeitos negativos nos sintomas gastrintestinais avaliados pelo GSRS (náuseas, dores, distensão abdominal, azia, diarreia, refluxo, etc). O grupo Controle não apresentou diferença significante para nenhum dos sintomas avaliados entre o início e o fim da intervenção.
CONCLUSÃO
Foi possível constatar que o consumo regular (3 vezes/semana) de inulina (8 g) implicou na melhora da consistência e da frequência das fezes, mesmo em voluntários saudáveis, apresentando leve aumento da flatulência, sem causar sintomas gastrintestinais negativos.
Agradecimentos: CNPq, Capes e Fapesp.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-216 - TEOR DE FITOSTERÓIS E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS PRESENTES NA FRAÇÃO LIPÍDICA DE SUCUPIRA (PTERODON EMARGINATUS)

Autores: TAINARA COSTA-SINGH; NEUZA JORGE
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, IBILCE/UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP E CNPQ | Nr. Processo: 2010/50325-5
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A espécie Pterodon emarginatus conhecida popularmente como sucupira-branca ou faveira é uma espécie arbórea, nativa do cerrado brasileiro, podendo ser encontrada nos Estados de Minas Gerais, São Paulo, Goiás e Mato Grosso do Sul e seu uso destaca-se pela importância medicinal e florestal.
OBJETIVOS
Desta forma, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o teor de fitosteróis e perfil de ácidos graxos presentes na fração lipídica das sementes de sucupira.
METODOLOGIA
As sementes foram provenientes da região Sudeste do Brasil, sendo três lotes adquiridos na safra de 2011/2012 e homogeneizados para análises. O óleo das sementes de sucupira foi obtido por extração a quente com éter de petróleo a 40-60°C utilizando extrator Soxhlet com refluxo durante 6 horas. Após a extração, o solvente foi evaporado sob pressão reduzida a 40ºC e o óleo foi analisado quanto aos teores de fitosteróis em cromatógrafo gasoso equipado com detector de ionização de chama e coluna Restek RTX 5 (30 m, 0,25 mm x 0,25 µm) e temperaturas de injetor (280°C); coluna (100°C por 2 min, 15°C/min até 260°C, 260°C por 35 min); detector (320°C), e o hidrogênio foi utilizado como gás de arraste. A quantificação de cada isômero foi realizada por padronização interna (β-colestanol) com base nas áreas dos picos. O perfil de ácidos graxos foi avaliado em cromatógrafo gasoso equipado com detector de ionização de chama, injetor Split, amostrador automático e coluna capilar de sílica fundida CP-Sil 88 (60 m, 0,25 mm x 0,20 µm) com as seguintes temperaturas: injetor (230°C); coluna: (50°C por 2 min, 4°C/min até 240°C, 240°C por 20,5 min); detector (250°C), e o hidrogênio foi utilizado como gás de arraste.
RESULTADOS
A fração lipídica das sementes de sucupira obteve um rendimento de 39,15% e teor de fitosteróis totais (46,58 mg/100 g), com destaque para o campesterol (33,46 mg/100 g) e o β-sitosterol (8,36 mg/100 g). Esta fração lipídica apresentou 50,86% de ácidos graxos insaturados, tendo o ácido linoleico como majoritário (28,42%) e 49,15% de ácidos graxos saturados. Entre os ácidos graxos quantificados, observaram-se, ainda, maiores porcentagens dos ácidos oleico (17,80%), cáprico (23,81%) e láurico (11,06%).
CONCLUSÃO
Tal fato favorece o uso dos mesmos como matérias-primas para as indústrias farmacêutica e cosmética, porém mais estudos são necessários.

PS-14-217 - ANÁLISE FÍSICA E DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE ALIMENTOS CONSIDERADOS FUNCIONAIS E ISENTOS DE REGISTRO NA ANVISA

Autores: DANIELLA FERREIRA ANGELINI; PAOLA NUBILE GALVÃO; FERNANDA CARVALHO; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A busca pela saúde aumentou a comercialização e consumo de alimentos com propriedades funcionais. Porém, muitos alimentos são isentos de registro e fiscalização sanitária, o que dificulta saber se estão ou não dentro dos padrões exigidos para comercialização e consumo humano.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade física de alimentos incluídos na categoria "funcionais", isentos de registro e fiscalização sanitária.
METODOLOGIA
Foram estudados a farinha de linhaça marrom, farinha de aveia, farinha de banana verde, farinha de uva, quinoa em flocos e óleo de linhaça; de três diferentes lotes, todos dentro do prazo de validade e com embalagens sem danos. Para a análise de qualidade física utilizou-se a pesquisa de ranço pela reação de Kreiss, o índice de acidez álcool-solúvel, por titulação e o pH eletrometricamente. As variáveis numéricas como acidez álcool-solúvel e pH são apresentadas como média e desvio padrão.
RESULTADOS
Todas as marcas de farinha de linhaça analisadas apresentaram resultado positivo para ranço (cor de rósea à vermelha), o mesmo foi observado nas amostras de quinoa e em uma amostra de farinha de aveia, enquanto o óleo de linhaça não apresentou ranço. As farinhas de frutas são pobres em lipídios, assim esta análise não foi realizada. Ao analisar o pH dos alimentos observou-se que a quinoa (6,1±0,24), aveia (6,3±0,06), farinha de linhaça (6,1±0,4), óleo de linhaça (5,2±0,6) e farinha de banana verde (5,2±0,03) podem ser considerados pouco ácidos e somente a farinha de uva (3,1±0,16) pode ser considerada muito ácida. A acidez álcool solúvel reforça as análises de pH, quanto mais alto o pH, menor a acidez álcool solúvel, como observado nas amostras de farinha de linhaça (0,98±0,23), aveia (0,45±0,10), quinoa (0,57±0,12) e na farinha de banana verde (0,28±0,09). Enquanto o óleo de linhaça (4,52 ± 1,66) e a farinha de uva (3,69±1,60) apresentaram elevada acidez álcool solúvel.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados do presente estudo, a farinha de linhaça marrom, a quinoa em flocos e a farinha de aveia estão impróprios para comercialização e consumo humano devido a decomposição de seu conteúdo lipídico. Além disso, o óleo de linhaça apresentou acidez álcool-solúvel acima do estabelecido pela legislação. Os resultados sugerem que estes alimentos podem ter suas propriedades funcionais comprometidas e ao invés de trazer benefícios podem prejudicar a saúde de seus consumidores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-218 - AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS ALIMENTOS DIVULGADOS EM CHAMADAS PÚBLICAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Autores: ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; CAMILA DE ABREU SILVA; DIOGO THIMOTHEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional (FNDE) em 2009 passou a exigir que 30% dos recursos enviados aos estados e municípios para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) fossem investidos na compra de produtos oriundos da Agricultura Familiar (AF). Tal ação visou a promoção do desenvolvimento local e sustentável e a aquisição de gêneros básicos de diversos grupos alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar os tipos de alimentos presentes nas chamadas públicas de municípios do estado de São Paulo.
METODOLOGIA
Foram analisadas as chamadas públicas de 36 municípios publicadas de janeiro à março de 2013 no sítio eletrônico da Via Pública. Os alimentos foram classificados nos seguintes grupos: cereais (macarrão e arroz), raízes e tubérculos, leguminosas, carnes e ovos, pescados, hortaliças, frutas (incluindo sucos), processados, ingredientes (óleo, farinha de trigo, açúcar e sal), leite e derivados. Foi realizada análise descritiva dos dados por município e como um todo verificando os grupos totais.
RESULTADOS
O número total de alunos atendidos pelos municípios que publicaram chamadas públicas no período de estudo foi 250.061, segundo o Censo Escolar. Dos 36 municípios avaliados, 7 (15,44%) não solicitaram hortaliças e 5 (13,88%) não solicitaram frutas. Apenas 2 (5,55%) municípios incluíram pescados e outros 2 (5,55%) alimentos processados. Destaca-se que, dentre os municípios que compravam frutas, 10 (27,77%) adquiriam na forma de sucos. O total de alimentos solicitados nas chamadas públicas foi 106. Dentre todos esses indicados nas chamadas públicas, classificado por grupo alimentar, destacou-se a aquisição do grupo das hortaliças (52,30%), seguido das frutas (29,27%), raízes e tubérculos (7,08%) e cereais (2,36%). A aquisição de alimentos processados (1,77%) foi superior à de pescados (0,23%). Já a compra de leguminosas 1,53%, carnes e ovos 2,00%, ingredientes 1,06% e leite e derivados 2,36%. Em relação à elaboração das chamadas públicas observou-se que 27,77% delas não apresentavam descrição dos gêneros ou as quantidades dos mesmos não estavam dispostos em unidades de medida padrão, como caixas.
CONCLUSÃO
Nota-se a presença de diversos grupos alimentares nas chamadas públicas e ainda que as frutas e hortaliças sejam os alimentos mais presentes, é necessário ressaltar que esses grupos ainda não são adquiridos por um terço dos municípios investigados evidenciando a necessidade de estimular a aquisição desses grupos de alimentos.

PS-14-219 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHAS NÃO CONVENCIONAIS PRODUZIDAS A PARTIR DE RESÍDUOS DE ALIMENTOS

Autores: CARMELITA PINHEIRO LIRA; THAMYRIS NUNES ALVES; GRAZIELLE VILAS BOAS HUGUENIN; GLORIMAR ROSA; ANDERSON JUNGER TEODORO
Instituição: UNIRIO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Os alimentos funcionais estão hoje entre os grandes avanços conseguidos pelo homem no intuito de promover e proporcionar saúde com qualidade de vida. A baixa ingestão de fibras, vitaminas e minerais é uma constante nos hábitos alimentares de nossa população em função do baixo consumo de vegetais frescos. O efeito das fibras na alimentação humana tem recebido especial atenção nas últimas décadas, devido à relação entre o baixo consumo deste constituinte e doenças degenerativas e crônicas. O enriquecimento de alimentos e a elaboração de novos itens alimentícios é uma alternativa que vem sendo desenvolvida. Além das fibras, as substâncias antioxidantes aparecem como bloqueadores dos processos óxido-redutivo, desencadeados pelos radicais livres (RL) e espécies reativas (ER). Diversos estudos sinalizam que os subprodutos obtidos a partir de resíduos de indústrias alimentícias apresentam uma quantidade significativa de compostos com características antioxidantes e ricos em fibras.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar a composição centesimal e atividade antioxidante de farinhas não convencionais obtidas de resíduos de diferentes alimentos.
METODOLOGIA
Amostras de farinha de berinjela, coco, granulado de castanha, abóbora com casca e abóbora sem casca foram analisadas para determinação da composição centesimal e teor de fibra de acordo com a AOAC (1984). A capacidade antioxidante foi mensurada pelo método DPPH sendo utilizados diferentes extratores.
RESULTADOS
Em relação à composição centesimal, as farinhas de abóbora com casca (29,54±1,01), sem casca (28,66±0,38) e granulado de castanha (26,31±0,32) apresentaram maior teor de proteína. O teor de lipídeo foi maior nas farinhas de coco (40,74±0,34) e granulado de castanha (42,77±0,05). Quanto ao teor de fibra a farinha de berinjela (45,13 ± 2,28) apresentou maior teor, seguido das farinhas de abóbora como casca (37,36±2,02) , sem casca (31,41±4,27) e coco (33,19±1,12). A farinha de granulado de castanha (37,36±2,02) apresentou menor teor de fibras. As farinhas produzidas apresentaram elevada capacidade antioxidante com média de redução média de 59,62%, sendo o extrator de metanol 50%:acetona 70% (50/50) aquele que obteve maior capacidade de extração.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados obtidos, conclui-se que as farinhas produzidas apresentam alto teor fibras e compostos antioxidantes representando a possibilidade de diversificação e de utilização na produção de alimentos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-220 - COMPRA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS REGIÕES DO BRASIL

Autores: DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; JOSÉ CARLOS ESTECA JUNIOR; CAMILA ABREU SILVA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; HÉLIDA VENTURA BARBOSA GONÇALVES; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Em 2009 o governo federal instituiu que 30% dos recursos enviados aos estados e municípios para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser investidos na compra de produtos oriundos da Agricultura Familiar (AF). Por ser uma política relativamente nova é necessário constante monitoramento da situação e identificação das dificuldades enfrentadas pelos municípios.
OBJETIVOS
Avaliar o processo de compra de produtos da AF para o PNAE nas cinco regiões brasileiras.
METODOLOGIA
Foram analisados formulários de 1198 municípios de 15 estados das cinco regiões brasileiras (3 do sul; 4 do sudeste; 2 do nordeste; 3 do norte e 3 do centro oeste). Os dados foram obtidos por meio do Sistema de Monitoramento do PNAE (SIMPNAE). Os responsáveis de cada município preencheram o sistema informando o percentual da utilização de recursos em compra de produtos da AF em quatro categorias. Foram também verificados os motivos para não realização da compra. Os dados foram analisados por meio da analise de correspondência para verificar a relação do percentual de compra com as regiões brasileiras.
RESULTADOS
Do total de municípios, 46,4% utilizam até 30% dos recursos na compra de produtos da AF; 20,5% utilizam 30% ou mais e 33,1% ainda não utilizam o recurso. Pela análise de correspondência foi possível observar a homogeneidade da região sul com a compra da AF, apresentando proximidade com as maiores categorias de compra "de 30 a 50%" e "mais de 50%". A região nordeste se aproximou da categoria de compra "até 30%". As regiões centro-oeste e sudeste se aproximaram da categoria "não compra", e a região norte não demonstrou proximidade a nenhuma categoria. Dos municípios que não compram produtos da AF, 23,9% alegam a inviabilidade de fornecimento regular como principal dificuldade.
CONCLUSÃO
A região sul apresentou maior com a compra dos produtos da AF possivelmente pela vocação agrícola nesta região com número elevado de cooperativas e vendedores formais. A região sudeste encontra dificuldades na viabilização da compra, possivelmente devido à vocação industrial e grande desenvolvimento do setor agropecuário no estado. O governo vem investindo em estratégias para formação e orientação dos atores envolvidos, auxiliando desde prefeitos a agricultores, mostrando como viabilizar a compra mesmo nas regiões com menor vocação agrícola. Espera-se que essas estratégias auxiliem os municípios, aumentando a adesão dos municípios à compra da AF.

PS-14-221 - DESENVOLVIMENTO DE FARINHA FONTE DE FIBRAS A PARTIR DO BAGAÇO DE CAJU

Autores: FLAVIA AULER; LAIS M H J NAKASHIMA; IZABELA C O MAGRINE
Instituição: PUCPR
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cajueiro é típico do clima tropical e pode ser encontrado em toda a região Brasileira. Dele se obtém o caju, fruta de maior importância socioeconômica da região nordeste. O caju é constituído pela fruta, chamada de castanha, e por seu pedúnculo floral, parte carnosa e comestível. O aproveitamento integral do caju é um grande desafio para a indústria da castanha e do suco desta fruta. Normalmente seu bagaço é descartado ou usado para produção de ração animal, no entanto, este, apresenta ótimo valor nutricional contendo grande quantidade de fibras. De acordo com a literatura, as fibras dietéticas possuem diversos efeitos terapêuticos, dentre eles, podemos destacar sua ação prebiótica, diminuição dos processos carcinogênicos, interferência no processo de absorção e produção do colesterol, controle do Diabetes, melhora do sistema imunológico e do rendimento esportivo.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo desenvolver farinha do bagaço do caju visando evitar seu desperdício e aproveitar seu teor de fibras.
METODOLOGIA
Foram adquiridos 9.250 Kg de caju, e após sua higienização foram retiradas as castanhas e extraído todo seu suco, obtendo-se 2.150 Kg de bagaço. O bagaço foi colocado em bandejas e levado a uma estufa convencional por um período de 15 horas a 60ºC. Após a secagem o produto foi colocado em um multiprocessador doméstico para a obtenção de 270 gramas da farinha. A fibra bruta foi determinada conforme as técnicas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz.
RESULTADOS
A quantidade de fibra bruta encontrada na farinha foi de 4,47%. Em sua rotulagem nutricional, uma porção de 50 gramas contém 2,3 gramas de fibra. Este valor traduz sua importância nutricional, sendo que estudos realizados para estimar a ingestão de fibras da população brasileira apontam que na maioria das regiões seu consumo é abaixo do recomendado. De acordo com a Portaria nº 27 de 1998 da Anvisa, este produto é considerado como "fonte de fibras". Contudo a introdução de alimentos fonte de fibras na alimentação ajudaria a melhorar a ingestão deste nutriente pela população, já que para atingir estas 2,3 gramas de fibra encontradas em uma porção desta farinha, seria preciso ingerir aproximadamente dois cajus grandes ou um pé de alface.
CONCLUSÃO
Portanto a farinha do bagaço do caju apresenta-se como uma alternativa viável para a redução do desperdício do pedúnculo do caju e diminuição dos impactos ambientais, criando um sistema agroindustrial sustentável e agregando valor nutricional aos seus produtos obtidos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-222 - IMPLICAÇÕES DA VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOS ASPECTOS DE RENDA E ORGANIZAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES

Autores: KIARA BEVILAQUA; ROZANE MÁRCIA TRICHES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Estado passou a elaborar políticas com base nos conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional, com destaque para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que após a Lei nº 11947/2009, estabelece que no mínimo 30% dos recursos repassados aos municípios destinem-se à aquisição de produtos da agricultura familiar. Entretanto, dificuldades para comercialização como a burocracia dos processos, a logística, e principalmente, a organização dos agricultores ainda são barreiras a serem transpostas.
OBJETIVOS
Investigar as implicações da venda de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar nos aspectos de renda e organização dos agricultores familiares.
METODOLOGIA
Para o desenvolvimento desta pesquisa foi utilizado estudo de caso de análise qualitativa em dois municípios da região sudoeste e oeste do Paraná, um com mais de 100.000 habitantes e outro com menos de 50.000. Foram realizadas entrevistas com sete agricultores, cinco mediadores e onze gestores públicos, analisadas a partir da técnica de análise de conteúdo.
RESULTADOS
Em relação à renda, há uma perspectiva mais positiva dos agricultores do município maior pela possibilidade de alcançar um valor maior comercializando para o PNAE, mesmo que o preço pago não seja muito atrativo. No município menor os agricultores vêem este mercado com menos otimismo, já que as demandas seriam menores. Estas perspectivas parecem influenciar na organização, visto que, no município maior, houve a formação de cooperativa propositadamente para comercializarem para o PNAE, enquanto que no menor, a mobilização não teve o mesmo ímpeto. Foram importantes a "vontade política" existente em cada local, o comprometimento dos mediadores (extensão rural e lideranças) e a percepção da importância e do conhecimento do processo pelos técnicos e gestores.
CONCLUSÃO
O estudo demonstra que o PNAE propiciou auxilio na renda e incentivo à organização dos agricultores de ambos os locais, mas ainda de forma tímida.

PS-14-223 - PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO DA CLIENTELA DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DE BUFFET LIVRE

Autores: RAQUEL ADJAFRE; ISABELLA DUARTE; RAQUEL BOTELHO; RITA AKUTSU; KARIN SÁVIO
Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O prato médio do brasileiro vem sendo muito estudado pela Nutrição e há 36 anos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Um ponto em destaque em paralelo é o desperdício de alimentos. O Brasil está na lista dos dez países que mais desperdiçam comida, e uma das fontes é a distribuição inadequada das preparações. A baixa aceitabilidade dos pratos ocasiona também o desperdício em forma de resto ingestão. Confirma-se então, a importância de estudar as causas desse desperdício e traçar metas para que não haja um gasto desnecessário com alimentos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é analisar o desperdício e o porcionamento em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional.
METODOLOGIA
O trabalho estrutura-se como um estudo de caso com tipo de serviço centralizado e modalidade auto-serviço (buffet). Os dados foram tabulados e analisados em planilha do Excel. Coletaram-se dados de rendimento total da preparação, total servido, total de sobra limpa, total da sobra não-aproveitável no balcão de distribuição, total do resto ingestão e o total de comensais para alcançar o valor de consumo e consumo per capita.
RESULTADOS
Encontraram-se poucos valores de sobra aproveitável. Somando-se as sobras que restaram no balcão (20,5kg) com os restos dos pratos (4kg), obteve-se o total de desperdício representando 12,8% de desperdício. As sobras não-aproveitáveis representam 10,8% do total servido, um valor acima do esperado. Enquanto o resto dos pratos dos clientes representa apenas 2% do total (15 g/pessoa), é um valor relativamente baixo para o esperado em um restaurante de buffet livre, mostrando que a aceitabilidade do cardápio é altíssima. Em contrapartida, obteve-se o consumo per capita médio de 733g, um valor muito alto. Viu-se, então, que o problema maior na UAN é o desperdício de sobras não-aproveitáveis do balcão, o que mostra uma necessidade de uma melhor fiscalização e treinamento por parte da Nutricionista, para disposição dos alimentos em cubas menores e menos freqüente nos horários de baixo pico pelos funcionários.
CONCLUSÃO
O desperdício por parte dos clientes, o resto-ingestão, é muito baixo, mostrando uma alta aceitabilidade do cardápio pela clientela cativa. Uma solução para diminuir o desperdício de alimento servido seria a utilizar utensílios de servir e pratos menores e para diminuir a ingestão dos comensais, servir os pratos principais em porções e pedaços menores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-224 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CRECHES-ESCOLA PÚBLICAS

Autores: ADRIANA LUCIA DA C SOUZA; ANA CAROLINE DE SOUSA ALMEIDA; CLARA AUREA SOUZA SEROA; INGRID BARRETO MEDONÇA; JULIANA DE SOUZA OLIVEIRA; LAIANA LAILA SILVA ALMEIDA; LAIANE ROCHA SANTOS; LAISA LIBÓRIO DA FONSECA; LEILA DE SANTANA JESUS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. Atualmente, existe uma proporção importante de crianças pré-escolares sendo cuidadas fora de suas casas, passando muitas horas, diariamente, em instituições junto com um grande número de outras crianças.
Por isso, é importante o acompanhamento das atividades das Boas Práticas de Fabricação para verificação das adequações das atividades realizadas nestas creches-escolas para prevenção de doenças veiculadas por alimentos.
OBJETIVOS. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de creches-escolas públicas.
METODOLOGIA. Trata-se de um estudo transversal conduzido junto às creches-escolas da rede pública municipal, totalizando 17 escolas, no período de janeiro a abril de 2013. Como instrumento de coleta de dados foi utilizada a lista de verificação da Resolução da Agência Nacional Vigilância Sanitária, RDC nº 275/2002 adaptado a RDC 216/2004.
RESULTADOS. No bloco 1 (Instalações e Edificações), encontrou-se 29,69% de conformidade. Dentre os itens não conformes nas creches-escolas estudadas prevaleceram a inexistência de separação física entre as instalações e apresentação de barreiras para impedir a entrada de vetores e outros animais nas portas externas, inexistência de vestiários, bem como lavatório para higienização exclusiva das mãos de manipuladores.
O bloco 2 (Higienização de Instalações), foi que apresentou a maior porcentagem de conformidade, alcançando em média 50%. O bloco 3 (Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas) apresentou 25% de conformidade, sendo necessário um melhor procedimento para controle de vetores e pragas urbanas como empresas terceirizadas especializadas nesta atividade.
O bloco 4 (Abastecimento de Água) foi que apresentou maior porcentagem de conformidade (64,69%) sinalizando um controle de potabilidade da água aproximadamente adequado, como higienização correta de reservatórios de água a fim de prevenir a contaminação da alimentação escolar pela água utilizada na preparação.
No bloco 5 (Manejo de Resíduos), referente a Manejo de resíduos, foi totalizado 21,75% de conformidade, onde em quase todas as creches-escolas da pesquisa não apresentaram coletor de lixo adequado.
CONCLUSÃO. Pode-se concluir que os principais problemas encontrados nas instituições pesquisadas são os referentes a higienização das edificações e instalações e manejo de resíduos. Isso contribui para contaminação da alimentação escolar preparada nestas instituições o que pode acarretar em Doenças Veiculadas por Alimentos nas crianças alimentadas por estas preparações.

PS-14-225 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHES-ESCOLAS PÚBLICAS

Autores: ADRIANA LUCIA DA C SOUZA; ANA CAROLINE DE SOUSA ALMEIDA; CLARA AUREA SOUZA SEROA; INGRID BARRETO MENDONÇA; JULIANA DE SOUZA OLIVEIRA; LAIANA LAILA SILVA ALMEIDA; LAIANE ROCHA SANTOS; LAISA LIBÓRIO DA FONSECA; LEILA DE SANTANA JESUS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A maior ou menor proximidade do contato direto do manipulador com os alimentos e o tipo de matéria-prima, interfere na possibilidade de contaminação.
OBJETIVOS
Avaliar as condições de manipulação em creches-escolas públicas.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal conduzido junto às creches-escolas da rede pública municipal, totalizando 17 escolas, no período de janeiro a abril de 2013. Como instrumento de coleta de dados foi utilizada a lista de verificação da Resolução da Agência Nacional Vigilância Sanitária, RDC nº 275/2002 adaptado a RDC 216/2004.
RESULTADOS
O bloco referente aos manipuladores, totalizou 33,38% de conformidades. As maiores falhas observadas foram referentes aos treinamentos períodicos os quais os manipuladores não tiveram e cartazes de orientações como higienização de mãos. A conservação da matéria-prima em sua maioria, são acondicionados em ambientes impróprios em contato direto com o chão, tendo 49% de conformidade. As preparações contém um alto risco de crescimento e multiplicação bacteeriana, pois não se mantém em temperatura adequada até a sua distribuição (somente 35,41% de conformidade). E por fim, a alimentação escolar na sua maioria não se mantém em utensílios adequados e protegidos até a sua distribuição (35,27% de conformidade).
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que os principais problemas encontrados nas instituições pesquisadas são os referentes aos manipuladores de alimentos que deve ser consequência da falta de capacitação dos mesmos. A falta da regularidade de capacitação dos manipuladores e a fiscalização desse serviço inviabiliza o fluxo correto do processo da alimentação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-226 - MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAGEM DE CARNE EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DA CIDADE DE TERESINA, PI

Autores: AGLAINE OLIVEIRA AGUIAR; JANICE LIMA ROCHA; LÍVIA OLIVEIRA FRANÇA; LUANA BRITO DE SOUSA; LUANA COSTA FALCÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Para manter o processo de multiplicação nos alimentos, os microorganismos necessitam de condições favoráveis, entre eles a temperatura, que é de fundamental importância para inibir a proliferação microbiana. Os valores corretos de temperatura de armazenamento, conforme o Decreto nº23.430 são de 7°C e –18°C para refrigeração e congelamento, respectivamente. As variações da temperatura durante a estocagem dos alimentos congelados são transferidas aos alimentos. O uso correto dos equipamentos de frio reduz significativamente a deterioração dos alimentos e os riscos à saúde do consumidor. Portanto o termostato é uma ferramenta que facilita o trabalho de fiscalização e controle da temperatura dos equipamentos.
OBJETIVOS
Monitorar a temperatura dos equipamentos de armazenagem de produtos cárneos em uma rede de supermercados da cidade de Teresina-PI.
METODOLOGIA
Estudo exploratório-descritivo. As temperaturas coletadas com termostato (Technoblock da Br), durante 3 dias, sendo uma vez por semana e três vezes ao dia nos horários 09:00, 10:00 e 11:00, perfazendo um total de 117 aferições. As temperaturas foram investigadas em 5 câmaras de congelados e em 4 ilhas de congelamento de frango e de carne bovina. As médias foram dispostas em gráfico.
RESULTADOS
Médias da câmara de congelamento do Centro de distribuição: -2,87ºC, - 3,4ºC, -4,27ºC. Média da câmara do supermercado A: -6,33ºC, - 5,6ºC e -10ºC. Ilha de congelamento de carne do supermercado A: 22,3ºC, -13,3ºC e -18ºC, da ilha de congelamento de frango: -33ºC, -22,3ºC e -20,3ºC. Médias do supermercado B da câmara de congelamento: -10ºC, -10ºC e -10,3ºC, ilha de carne: -19ºC, -30ºC e -30ºC e ilha de frango: -32ºC, -32ºC e -28,6ºC. Médias do supermercado C: câmara de congelamento: -4,33ºC, +3ºC e -3,33ºC, ilha de carne: -32ºC, -30,67ºC e -32ºC, ilha de frango: -33,33ºC, -32,67ºC e -31ºC. E por fim médias da câmara do supermercado D: +6,67ºC, -7,33ºC e -7,33ºC. Ilha de carne: -16,67ºC, -29,33ºC e -15ºC. Ilha de frango: -21ºC, -28,67ºC e -29,33ºC.
CONCLUSÃO
Todas as temperaturas diárias das câmaras de congelamento monitoradas encontravam-se fora dos padrões recomendados pela legislação. Em contrapartida, todas as médias diárias das ilhas de congelamento de carne bovina e frango estavam em conformidade com o preconizado pela Portaria SMS. G nº. 2535, do Estado de São Paulo, 2003, não proporcionando assim riscos a saúde do consumidor.

PS-14-227 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CANTINEIRAS QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS NA PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES EM NÚCLEOS COMUNITÁRIOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VIÇOSA, MG

Autores: ALICE DIVINA MELO DE BRITO; LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO; MARIA SÔNIA LOPES DUARTE; VIVIANE FARIA SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: FUNARBEX
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos comensais. As crianças são consideradas grupos de risco para Doenças Transmitidas por Alimentos, uma vez que apresentam o sistema imunológico incompleto ou deficiente e, com isso, a ingestão de pequeno número de patógenos pode ser suficiente para causar graves doenças.
OBJETIVOS
Esse trabalho teve por objetivo investigar o conhecimento de cantineiras sobre Boas Praticas de Manipulação de Alimentos destinados à alimentação infantil.
METODOLOGIA
A metodologia empregada baseou-se na aplicação de um questionário semi-estruturado para coleta de dados sócio-econômicos, conhecimento sobre Boas Praticas de Manipulação de Alimentos, participação em cursos de capacitação e condutas na higienização do local de trabalho e no preparo dos alimentos. O questionário foi aplicado em cantineiras de 6 Núcleos Comunitários de Educação Infantil de Viçosa, MG.
RESULTADOS
O grupo avaliado compreendeu 13 cantineiras com uma idade média de 51 anos. Quanto à escolaridade, 15,39% possuem ensino fundamental incompleto, 23,08% ensino fundamental completo e 30,8% ensino médio completo. Todas as cantineiras mostraram-se conhecedoras de boas praticas de manipulação de alimentos, porém não as implementavam na prática. Quanto à participação em cursos de treinamento sobre o assunto, todas as cantineiras já participaram sendo que, entre essas, 15,39% relatou participação há mais de 10 anos. Quanto à higienização do local de trabalho e preparação de refeições, as cantineiras apresentaram condutas adequadas. Porém, 46,15% relataram não higienizar paredes e portas semanalmente, bem como equipamentos. É importante destacar o conhecimento de todas as cantineiras sobre os riscos oferecidos pelo uso de inseticidas e substancias usadas no combate a pragas urbanas, bem como a necessidade de contratação de empresas especializadas para eliminação e controle destes.
CONCLUSÃO
O grupo avaliado demonstrou ter noções sobre boas práticas, porém necessitam de treinamentos para implementação das mesmas na prática.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-228 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NO CAMPUS DE UMA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Autores: ALICE MICHI CHIBANA MIYAGI; ANDREA C GUERRA MATIAS
Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Ag.Financiadora: PIBIC MACKENZIE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Atualmente os consumidores procuram alimentos práticos e convenientes, como frutas e hortaliças que dispensam operações de descascamento e corte, conhecidos como minimamente processados. O inadequado processamento dos mesmos os expõe a perigos, propiciando oportunidades de contaminação.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de saladas de frutas comercializados nos estabelecimentos alimentícios do campus de uma universidade particular, localizada na área metropolitana da cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo do tipo transversal, sendo a coleta de dados realizada no segundo semestre de 2012. Foram avaliados cinco estabelecimentos. As amostras foram adquiridas no mesmo dia da análise, com mensuração da temperatura de exposição do produto no momento da compra. Foram realizadas analises de quantificação de coliformes totais, termotolerantes, bolores e leveduras, e Staphylococcus aureus, bem como avaliação da presença de Salmonella sp e e Escherichia coli.
RESULTADOS
Os produtos apresentaram temperatura mínima de 11°C e máxima de 20°C. A maioria não apresentava prazo de validade e data de fabricação na embalagem, 3 (60%). Foi observada presença em quantidades inaceitáveis de coliformes totais e termololerantes, 4 (80%) e 2 (40%), respectivamente. Com relação a contagem e identificação de Staphylococcus aureus constatou-se que 60% das amostras, apresentaram esse micro-organismo em concentração acima das adequadas. Observou-se a presença de Escherichia coli em 2 (40%) das amostras e 4 (80%) estavam contaminadas com Salmonella sp.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que uma grande parte das saladas de frutas analisadas estava imprópria para o consumo por apresentarem micro-organismos indicadores de ausência de higiene e má conservação, bem como micro-organismos potencialmente patogênicos. Apenas um estabelecimento atendeu satisfatoriamente todos os padrões microbiológicos avaliados. Os resultados deste trabalho sugerem a aplicação das boas práticas de fabricação pelos estabelecimentos produtores, e de uma efetiva fiscalização pela Vigilância Sanitária, para assegurar produtos saudáveis e seguros ao consumidor.

PS-14-229 - INVESTIGAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES "NATURAIS" COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Autores: ALICE MICHI C MYIAGY; MAYARA OLIVEIRA BERNARDO; CLARA SIMONE SANTOS; GABRIEL PAEZ CASTR OLIVEIRA; ANDREA C GUERRA MATIAS
Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A alimentação influencia a qualidade de vida por estar relacionada com a prevenção, manutenção e recuperação da saúde além de ser necessidade básica para qualquer sociedade. Os consumidores buscam opções práticas e convenientes de alimentação como fast foods e self service substituindo as refeições balanceadas. Essa realidade se confirma nas universidades, onde estudantes alimentam-se de refeições mais práticas compradas em lanchonetes, como lanches, sanduíches naturais e doces em geral. Além do déficit nutricional estes estabelecimentos nem sempre apresentam as condições higiênicas necessárias exigidas pelos órgãos de Vigilância Sanitária, tais como: capacidade técnica dos manipuladores; infraestrutura do local, e principalmente conservação correta dos alimentos. Dentro deste contexto, estes produtos apresentam potencial risco de contaminação. No Brasil, a maioria das doenças transmitidas por alimentos são causadas pela Salmonella, Escherichia coli, Clostridium perfringens, e toxinas do Staphylococcus aureus e Bacillus cereus
OBJETIVOS
Investigar a qualidade microbiológica de sanduíches "naturais" comercializados em lanchonetes de um campus universitário da cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
Foi caracterizado o perfil microbiológico destes sanduíches para bactérias mesófilas aeróbias, fungos, coliformes totais e termotolerantes, Staphylococcus aureus, presença de Salmonella sp e Escherichia coli. Os sanduíches foram padronizados por tipo de pão e recheio.
RESULTADOS
Foram analisadas seis amostras de sanduíches, e todas apresentaram valores acima dos aceitáveis para bactérias mesófilas totais, fungos e coliformes totais. Estavam em desacordo com os valores preconizados na legislação 50% das amostras para coliformes termotolerantes, e 83% para S. aureus. Todas as amostras apresentaram E. coli, e 33% Salmonella sp. Em relação à temperatura de exposição para venda, todas as amostras encontravam-se em valores acima do preconizado pela legislação vigente, variando de 16,8ºC a 22,3ºC, temperaturas que representam intervalo ótimo para multiplicação de micro-organismos.
CONCLUSÃO
As amostras de sanduíches naturais avaliadas estão em desarcordo com os parâmetros microbiológicos de segurança alimentar. Desta forma, destaca-se a necessidade de um controle higiênico-sanitário efetivo, uma vez que os dados sugerem falhas na manipulação e conservação dos alimentos nos estabelecimentos em questão.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-230 - QUALIDADE SANITÁRIA DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO DE SALGADOS TIPO "COXINHA" COMERCIALIZADOS EM UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: ALICE MICHI CHIBANA; CLARA SIMONE SANTOS; ANDREA C. GUERRA MATIAS
Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Ag.Financiadora: PIBIC/CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Deficiências nos processos de controle de qualidade ao longo das etapas de preparo dos alimentos estão relacionadas a ocorrências a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). A coxinha é um salgado popular e amplamente consumido no Brasil, comercializado especialmente em lanchonetes. Caracteriza-se por um preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, caldo de galinha e condimentos. A massa é frita, depois de recheada com carne de galinha e envolta em ovos batidos e farinha de rosca. O recheio pode ser acompanhado de requeijão cremoso.
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve por objetivo avaliar o a qualidade microbiológica de salgados, tipo coxinha, comercializados no campus universitário de uma instituição particular de ensino localizada na região central da cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
Foram avaliadas a contagem padrão de mesófilos aeróbios e fungos e Staphylococcus aureus; determinação de número mais provável de coliformes totais e termotolerantes, e a a presença de Escherichia coli e Salmonella.
RESULTADOS
Dos seis estabelecimentos avaliados, quatro apresentaram valores elevados de mesófilos aeróbios e três, alta contagem de fungos e leveduras. Em 90% das amostras foram encontrados presença de coliformes termotolerantes e, dentre elas, 60% encontraram-se contaminadas por E. coli. estando em desacordo com a RDC 12/2001. Foi verificada presença de Staphylococcus spp em duas amostras analisadas. Não foi observada a presença de Salmonella. A Portaria SVS/MS nº 326 de 1997 e a RDC n° 216/2004 estabelecem padrões para as Boas Práticas de Fabricação, ambas com o intuito de minimizar os riscos. Os estabelecimentos A e B apresentaram adequação para todos os parâmetros microbiológicos. Os demais apresentaram inadequações, em especial a presença de coliformes termotolerantes e Escherichia coli confirmando a necessidade de implantação ou reciclagem das boas praticas de manipulação de alimentos.
CONCLUSÃO
Devem-se voltar às atenções para o levantamento de falhas, e observação das premissas das legislações vigentes, bem como o adequado treinamento dos manipuladores.

PS-14-231 - CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE HOTEL DE LUXO SOBRE BOAS PRÁTICAS

Autores: ANA PAULA FIORETI PARREIRA LIMA; FERNANDA VASSOLER FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Com o crescimento do mercado da alimentação, tornou-se importante criar um diferencial competitivo nas empresas, que assegure a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. A qualidade do serviço está associada a todos os processos envolvidos na atividade hoteleira, particularmente para o setor de Alimentos e Bebidas, que deve garantir ao hóspede uma alimentação segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário, promovendo assim a manutenção da saúde.
Para evitar surtos de origem alimentar e obter alimentos seguros, é de fundamental relevância a implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF). A inadequada manipulação durante o preparo de alimentos se torna uma das principais causas de disseminação de doenças de origem alimentar no mundo. Diante disso, os funcionários de estabelecimentos que trabalham com alimentação coletiva são fundamentais para a garantia da alimentação segura e precisam ser muito bem instruídos e treinados para o trabalho que desempenham.
OBJETIVOS
Avaliar os conhecimentos das pessoas envolvidas no processo de higiene e manipulação de alimentos em um hotel de luxo.
METODOLOGIA
Foi aplicado um questionário, no período de julho a agosto de 2012, a 39 funcionários que trabalham nos diversos setores do serviço de alimentação do hotel. O questionário continha 15 questões de múltipla escolha referentes aos conhecimentos sobre boas práticas de manipulação do alimento, embasadas em guias distribuídos pelo próprio hotel aos funcionários, que, por sua vez, foram baseados na legislação sobre boas práticas. Os dados foram analisados por meio do software Excel para análise descritiva.
RESULTADOS
O setor de refeitório teve a menor porcentagem de acertos (50%), o que pode ser explicado pelo menor número de funcionários responsáveis, pela baixa escolaridade e alta resistência a mudanças. Já o setor de cozinha quente teve 82% de acertos, talvez por possuir um maior número de funcionários com diferentes graus de escolaridade e com maior intervenção de superiores (chef e subchefe). O único setor com 100% de acertos é o setor do Chef de cozinha, que possui maior grau de instrução e maior experiência no ramo. As questões referentes a tempo e temperatura dos alimentos e ao tempo necessário para a desinfecção em solução clorada de hortifrutícolas obtiveram maior índice de erros.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que é necessário melhorar os conhecimentos em boas práticas dos funcionários através de treinamentos eficazes e motivadores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-232 - NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SUPERMERCADOS DE TERESINA-PI

Autores: AYLA SOARES NASCIMENTO; CAMILA SANTOS MARREIROS; GILMARA SOUSA ALENCAR; JAQUELINE LUSTOSA MACÊDO; MICAELLE OLIVEIRA VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) podem ser veiculadas pelos manipuladores de alimentos, onde o descuido em relação às normas higiênicas favorece a contaminação por microrganismos patogênicos.
Para melhorar a qualidade dos produtos e serviços e capacitar os manipuladores de alimentos a adquirirem hábitos higiênico-sanitários adequados, as empresas, cada vez mais, precisam investir em qualidade na prestação de serviços.
OBJETIVOS. Para a garantia e manutenção da inocuidade e segurança dos alimentos produzidos e comercializados em supermercados, o objetivo do estudo foi avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos.
METODOLOGIA. Na pesquisa foram selecionados aleatoriamente 37 colaboradores de ambos os sexos de uma rede de supermercados em Teresina-PI.
Na avaliação do nível de conhecimento, foi aplicado um questionário com questões sobre condições socioeconômicas, conhecimentos de contaminação dos alimentos, DTA's e boas práticas de manipulação e capacitação do manipulador.
O conhecimento foi classificado em ótimo, com porcentagens entre 70-100%, regular, 51-69% e ruim entre 0-50%.
RESULTADOS. Os 37 manipuladores tinham idades entre 18-50 anos. Destes, 70% concluíram o ensino médio completo e todos ouviram falar em contaminação e doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de manipulação.
Sobre os setores onde a contaminação dos alimentos pode ocorrer, predominou o Frigorífico (18%) e Frios (17%) e 100% afirmaram que as mãos podem contaminar o alimento.
Das doenças causadas por alimentos, 50% dos entrevistados marcaram uma das opções corretas (Diarreia) e 24% marcaram a outra opção correta (Amebíase), porém metade dos manipuladores marcaram respostas incorretas e 97% responderam ser importante a higiene pessoal para trabalhar com alimentos, onde usar sempre EPIs e manter a higiene pessoal foi relatado.
Do conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação, 78% marcaram a alternativa correta ("São um conjunto de normas empregadas em produtos..."), 14% marcaram a errada ("É um roteiro de inspeção sanitária".).
Sobre capacitação do manipulador, 78% já participaram de algum treinamento de Boas Práticas e 19% não participaram. O conhecimento foi classificado como ótimo, com valor de 87,7%.
CONCLUSÃO. Verificou-se que os manipuladores possuem bom nível de escolaridade e um ótimo nível de conhecimento sobre as Boas Práticas de Manipulação

PS-14-233 - SEGURANÇA ALIMENTAR TRABALHADA COM PRÉ-ESCOLARES DE CRECHE PÚBLICA DE BOTUCATU-SP

Autores: BRUNA BAPTISTA FREITAS; LUISA SALERNO RIBEIRO; LILYAN CRISTINA ROCHA MICHALOSKI; ROSANA CRISTINA MARINS MINHARRO; MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI; KARINA PAVÃO PATRÍCIO
Instituição: UNESP BOTUCATU
Ag.Financiadora: PROEX | Nr. Processo: 12153
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) acometem predominantemente crianças, que, aliadas às baixas condições socioeconômicas e ao pouco acesso às informações por meio dos pais, escola e mídia, as tornam um potencial grupo de risco para estas doenças. Desta forma, a escola constitui-se um poderoso canal de promoção de saúde, pois, além de passarem grande parte do tempo neste local, é lá que aprendem e desenvolvem hábitos para a vida.Introduzir conceitos e práticas higiênico-sanitárias no dia a dia da criança na escola e de seus familiares, de modo que se tornem hábitos e que possam levar o aprendizado para dentro de casa, evitando as DTA's em seus lares.
OBJETIVOS
Introduzir conceitos e práticas higiênico-sanitárias no dia a dia da criança na escola e de seus familiares, de modo que se tornem hábitos e que possam levar o aprendizado para dentro de casa, evitando as DTA's em seus lares.
METODOLOGIA
O projeto foi desenvolvido em uma creche pública do município de Botucatu-SP com crianças da etapa I e II e com seus familiares, sendo realizados 6 e 3 encontros respectivamente. Diversos temas foram trabalhados com as crianças: DTA's, lavagem correta de mãos e alimentos, alimentação saudável, frutas, segurança alimentar, Vigilância Sanitária e até mesmo realizado plantio de hortas em pneus. Com os familiares, realizou-se palestras e dinâmicas sobre a Vigilância Sanitária, DTA's e plantio de mini hortas em garrafas pets. Ao final do projeto, foi promovido um coffee break com todos os envolvidos do projeto, com atividades baseadas nos temas trabalhados durante o período.
RESULTADOS
Quando se perguntava às crianças o que tinham aprendido no encontro anterior, elas se lembravam de muito do que foi trabalhado. Além disto, por meio de grupo focal, muitos pais relataram que seus filhos mudaram alguns costumes em casa, como a freqüência de lavagem das mãos, pediam para comprar alimentos saudáveis que antes não faziam e até mesmo cobravam estas atitudes de seus familiares e professores.
CONCLUSÃO
Torna-se evidente a importância do trabalho da segurança alimentar e hábitos de vida saudáveis com crianças e seus familiares, uma vez que estende o aprendizado para seus lares de forma que o efeito seja mais concreto e duradouro.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-234 - BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMO ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM MUNICÍPIOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: CAMILA ELIZANDRA ROSSI; SABRINNE LUANA COLLING; JAKELINE GABRIELI FRANZ; JOSEANE CARLA SCHABARUM; JOSIANE HILLESHEIM; ALEXANDRE CARVALHO DE MOURA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Prevenir a disseminação de doenças transmitidas por alimentos é requisito legal a ser cumprido por estabelecimentos produtores de alimentos. Escolares e pacientes hospitalizados, por terem vulnerabilidade de saúde, devem receber refeições produzidas sob o ótica das Boas Práticas de manipulação/fabricação de alimentos. Produtos da agricultura familiar foram inseridos na alimentação escolar, fazendo com que estabelecimentos rurais sigam os mesmos cuidados de higiene exigidos a outras unidades produtoras de alimentos.
OBJETIVOS
Habilitar manipuladores/produtores de alimentos à adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e elaborar rotulagem nutricional de produtos da agricultura familiar fornecidos à alimentação escolar.
METODOLOGIA
Oferta de minicursos de extensão, teórico-práticos e dialógicos, em 3 municípios do sudoeste do Paraná, pelo Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, com as temáticas: higiene pessoal do manipulador de alimentos, infraestrutura física e higiene do ambiente nas unidades produtoras de alimentos e rotulagem nutricional. Os cursos foram avaliados pelos participantes por meio de enquetes. As informações nutricionais foram calculadas com base nas quantidades dos ingredientes, pesados e medidos nas propriedades durante o preparo dos produtos: pão branco, pão integral, cuca e bolacha caseira.
RESULTADOS
Foram realizados 7 encontros formativos, com total de 150 participações (trabalhadores de hospitais, escolas, do lar e empreendedores da agricultura familiar), nos quais os participantes mostraram apropriação de conhecimento quanto às condições higienico-sanitárias dos alimentos, o que possibilitará melhorar sua prática diária. Sobre a avaliação, 98,7% dos participantes consideraram válidos os encontros, classificando-os como: bom (49,3%), muito bom (38,7%), ótimo (10,7%) e regular (1,3%). Em relação à qualidade das apresentações, 100% consideraram como muito bom ou ótimo. Os participantes sugeriram temas visando futuros encontros de formação, tais como: alimentação saudável; aproveitamento de alimentos; fabricação de conservas doces e salgadas; e aprofundamento do curso realizado. As informações nutricionais de 9 produtos foram entregues a 3 empreendedoras rurais em CD-ROM e em cópia impressa, em reunião realizada nas dependências da universidade.
CONCLUSÃO
as respostas das enquetes mostram que o curso foi positivo e apontam para a continuidade do trabalho com manipuladores de alimentos.

PS-14-235 - ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM FRUTOS REGIONAIS ENTRE ESCOLARES

Autores: CAMILA MARQUES DE MORAIS; OSVALDINETE LOPES O. SILVA; CAROLINA DE SOUZA SALGADO; GIOVANA ELIZA PÉGOLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A valorização do alimento saudável, nutritivo, seguro e acessível geográfica e economicamente, vem sendo alvo de políticas públicas governamentais. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), preconizam a valorização de alimentos regionais como fonte expressiva de nutrientes e promoção do desenvolvimento local com fortalecimento da agricultura familiar.
OBJETIVOS
Considerando que a introdução de novos alimentos na alimentação escolar requer a aplicação de testes de aceitabilidade, o objetivo do trabalho foi testar a aceitação de preparações à base de frutos regionais do cerrado brasileiro com escolares em uma escola pública.
METODOLOGIA
Participaram do teste 31 alunos do Ensino Fundamental de uma escola pública, com idade média de 9 anos. Os alunos foram convidados a experimentarem três preparações culinárias elaboradas a partir de frutos regionais do cerrado: Beijinho de Bocaiuva, Beijinho de Jatobá e Rosquinha de Jatobá. Foi aplicada a Escala Hedônica Estruturada Facial com 7 pontos, segundo Moraes (1982), para a avaliação da aceitabilidade.
RESULTADOS
A aceitabilidade das preparações alcançou 61,3% para o Beijinho de Bocaiuva, 38,7% para o Beijinho de Jatobá e 61,3% para a Rosquinha de Jatobá. A menor aceitação do Beijinho de Jatobá possivelmente tenha ocorrido em função do forte odor característico do fruto.
CONCLUSÃO
De acordo com a Resolução n.º 38/2009 o Índice de Aceitabilidade necessário para indicar a inserção de uma preparação na alimentação escolar é de 85% para Escala Hedônica. Embora a Escala Hedônica utilizada neste trabalho seja diferente da preconizada pelo PNAE, conclui-se que as preparações testadas não atendem ao critério exigido para sua inserção na alimentação das crianças. Entretanto, considerando o potencial nutritivo dos frutos do cerrado, outras preparações poderão ser desenvolvidas no sentido de divulgar e valorizar os alimentos regionais no ambiente escolar e comunitário.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-236 - CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS QUANTO À ALIMENTAÇÃO SEGURA

Autores: CÉLIO SANTANA AQUINO; FRANCINE SOBRAL
Instituição: UNIESP TAQUARITINGA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Introdução: A possibilidade dos manipuladores contaminarem os alimentos depende da maior ou da menor proximidade de contato com alimentos, e do tipo da matéria prima que será manipulada. Frequentemente, a maioria dos manipuladores não tem consciência do real perigo que uma contaminação biológica representa para as pessoas e para o próprio manipulador e, também, da forma de evitá-las. A falta de esclarecimento entre as pessoas que manipulam os alimentos ajuda de forma significativa para sua contaminação, sendo necessário utilizar-se de meios como treinamentos específicos e medidas sanitárias rigorosas para a manutenção de um padrão adequado de higiene pessoal dos que trabalham nas unidades de produção. Ressalta-se ainda, que a importância do treinamento é fornecer aos manipuladores conhecimentos teóricos e práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos, evitando colocar em risco a saúde dos consumidores.
OBJETIVOS
Objetivo: promover o treinamento e a capacitação de manipuladores de alimentos, de acordo com o Manual de Boas Práticas, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
METODOLOGIA
Metodologia: O presente estudo foi realizado em uma empresa que serve 400 em media refeições/dia, destinadas em sua maioria ao consumo de café da manha, almoço e jantar. Foram treinados 12 manipuladores de alimentos, utilizando técnicas de dinâmica de grupo, visando conscientizá-los de seu papel para a satisfação dos clientes e, sobretudo, para a inocuidade dos produtos oferecidos. O treinamento desenvolveu-se nos seguintes passos: regras para um bom convívio em grupo, problemas relacionados à comunicação, técnica adequada de lavagem das mãos e de higienização de alimentos, ambiente e pessoal, além do controle da matéria prima. Em seguida propiciou-se uma discussão da situação encontrada e conscientização dos manipuladores sobre sua atuação.
RESULTADOS
Resultados: a técnica utilizada mostrou-se válida e pode ser aplicada a outras realidades, fazendo-se as devidas adaptações.
CONCLUSÃO
Conclusão: conclui-se que, estes treinamentos devem ser aplicados rotineiramente nas Unidades de Alimentação e Nutrição, garantindo uma alimentação segura.

PS-14-237 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE O PROCEDIMENTO DE HIGIENE DE VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES SERVIDOS CRUS ADOTADO EM LANCHONETES NO CENTRO DO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR

Autores: CLARICE RIEKES; LUANA DE ASSIS; CILENE DA SILVA G RIBEIRO
Instituição: SENAC PARANÁ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Os microrganismos presentes nos vegetais, frutas e verduras podem representar um risco à saúde humana. Os microrganismos patogênicos podem chegar até esses alimentos por inúmeras vias, sempre refletindo condições precárias de higiene durante a produção, armazenamento, processamento, distribuição e manipulação. Muitos trabalhos em municípios do Brasil e no exterior, tem revelado a presença principalmente de ovos de parasitas, parasitas, protozoários e bactérias, nas verduras e frutas analisadas prontas ao consumo ou não e ocorrências de surtos alimentares. Portanto, o consumo de verduras deve ser precedido de procedimentos que evitem a disseminação de doenças.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento sobre o procedimento da higiene de verduras, frutas e legumes servidos crus, adotado em lanchonetes presentes no Bairro Central do municipio de Curitiba -Paraná.
METODOLOGIA
Com base na literatura técnica e científica foi elaborado um check-list que contempla todas as etapas, num total cinco, necessárias em um procedimento adequado de higienização de frutas, legumes e verduras.
A pesquisa foi realizada com 113 lanchontes, de um total de 130 presentes no perímetro escolhido no centro da cidade.
Com o check-list elaborado, 113 lanchonetes localizadas no centro de Curitiba-PR, que correspondem a 86,92% das existentes no perímetro descrito, tiveram os responsáveis pelo procedimento de higiene de frutas, legumes e verduras entrevistados.
RESULTADOS
O resultado demonstrou que 98,46% dos estabelecimentos avaliados realizam seleção e lavagem dos alimentos em água corrente, apenas 24,78% relataram utilizar produtos clorados para a desinfecção dos alimentos, 100% dos que utilizavam produtos clorados relataram realizar diluição correta do saneante, e apenas 35,71%, relataram diluí-los corretamente. Em referência ao tempo de imersão dos alimentos na solução clorada, apenas 85,71% disseram respeitar este período, independentemente de estarem diluindo corretamente. E quanto ao enxágue em água corrente, 96,46% relataram executá-la, independentemente de estarem diluindo adequadamente ou respeitando o tempo de 15 minutos.
CONCLUSÃO
De todas as etapas avaliadas apenas 7,97% dos manipuladores das lanchonetes relataram executar de forma plena, indicando a necessidade de serem revistos treinamentos e aplicações das boas práticas na manipulação dos alimentos por parte dos órgão fiscalizadores nestes locais, além de se estabelecerem rotinas de análises microbiológicas desses produtos, rastrear e qualificar os horticultores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-238 - CHECK-LIST: UM INSTRUMENTO INDISPENSÁVEL NA BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO

Autores: ELINEIDES SANTOS SILVA
Instituição: FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Devido ao desenvolvimento industrial do século XX, a sociedade brasileira passou por intenso processo de transformação (AKUTSO, R.C. et al, 2005), que acarretou em mudanças nos padrões de alimentação do brasileiro (OLIVEIRA, J. E. 1996).
A qualidade higiênico-sanitária, tem sido amplamente estudada e discutida, visto que as doenças veiculadas por alimentos contribuem fortemente para os índices de morbidade (WHO, 1984). O controle de qualidade dos estabelecimentos deverá contemplar o programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF), ferramenta indispensável para obtenção de alimentos higiênicos e seguros (SILVA JUNIOR, E.A. 2002).
De acordo com a Portaria 368/97, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, as Boas Práticas de Fabricação são normas e procedimentos exigidos na elaboração de produtos alimentícios para o consumo humano. A Anvisa regularizou esse processo por meio das Portarias nº. 1428/93, Portaria CVS nº. 05/13, Portaria 2619/11 e na Resolução da Direção Colegiada RDC nº. 275/2002 e nº. 216/2004. A ficha de inspeção ou check list é amplamente utilizada para a área de alimentos (SENAC, 2001), nos permite avaliar previamente condições higiênico-sanitárias e traçar ações corretivas, buscando eliminar ou reduzir riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (GENTA, T. M. S et al, 2005).
OBJETIVOS
Verificar a importância da aplicação do Check List como ferramenta de Boas Práticas na Produção de alimentos
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada a partir de revisão bibliográfica, utilizando artigos entre 1984 a 2010 e descritores: check list, boas práticas de produção, segurança alimentar.
RESULTADOS
Estudo realizado em 35 cozinhas industriais em 2003 revelou que 57,0% apresentaram-se insatisfatórias para exercerem as atividades neste ramo. Análise de 30 estabelecimentos comerciais em 2005 revelou que apenas 20,0% destes atende a uma margem igual ou superior a 70,0% dos itens preconizados pela ANVISA. Sampaio et al (2007) avaliaram dez restaurantes da região nordeste. Revelou-se que a pontuação máxima obtida de adequação foi 45,8%. Estudo realizado em 2010 avaliou 3 panificadoras e constatou-se que nenhuma estava de acordo com a legislação RDC nº 275/2002
CONCLUSÃO
Verifica-se as inconformidades da maioria dos estabelecimentos quanto as Boas Práticas.

PS-14-239 - AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E FUNCIONAMENTO INTESTINAL APÓS INGESTÃO DE NISINA

Autores: ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; GABRIELA S SOUZA; MARIA LUIZA P A GOMEZ; BERNADETTE D G M FRANCO
Instituição: NAPAN/USP; FORC/CEPID; DEP ALIM NUTR EXP FCF/USP
Ag.Financiadora: CAPES; CNPQ | Nr. Processo: PNPD CAPES 2009
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Bioconservação de alimentos é o uso de micro-organismos ou seus metabólitos visando o prolongamento da vida útil e aumento da segurança de produtos; apresenta-se como alternativa ao uso de antibióticos no manejo de animais, na busca por uma maior produtividade e na segurança microbiológica, minimizando efeitos adversos sobre a saúde humana. As bactérias láticas são utilizadas na bioconservação por produzirem bacteriocinas, substâncias com atividade antimicrobiana. A nisina é uma bacteriocina que vem sendo usada em vários produtos; embora reconhecida como segura, existem poucos estudos sobre os efeitos de sua ingestão no organismo humano.
OBJETIVOS
Avaliar a influência da ingestão regular de nisina por 6 semanas sobre parâmetros bioquímicos e funcionamento intestinal em voluntários saudáveis.
METODOLOGIA
Voluntários de ambos os gêneros consumiram sopas adicionadas de nisina (5.625 mg/dia) (Grupo Nisina, n=12) ou não (Grupo Controle, n=16), 3 vezes por semana, durante 6 semanas. Foram avaliados os níveis de marcadores bioquímicos de função renal (creatinina) e hepática (alanina-aminotransferase (ALT) e aspartato-aminotransferase (AST), além dos níveis plasmáticos de colesterol, lipoproteína de alta densidade (HDL), lipoproteína de baixa densidade (LDL) e triglicérides (TGR), antes e depois da intervenção. Durante o período foi avaliado o funcionamento intestinal por questionário diário, com questões relativas à frequência de evacuação, consistência das fezes (Escala de Bristol) e desconfortos intestinais.
RESULTADOS
Todos os parâmetros observados estavam dentro dos limites recomendados. A comparação entre os dois grupos ao final da intervenção mostrou que não houve diferença significante para os marcadores ($p \geq 0,05$), exceto reduzido aumento da creatinina para o grupo Nisina; este grupo também apresentou menos distensão abdominal e fezes mais macias que o grupo controle ($p < 0,001$). Quando comparados os resultados obtidos antes e depois da ingestão, o grupo Nisina apresentou valores de HDL e creatinina mais elevados e os de ALT mais reduzidos depois da intervenção, além de aumento da frequência de evacuação e fezes mais macias, sem aumentar desconforto intestinal.
CONCLUSÃO
O consumo regular da nisina melhorou o funcionamento intestinal, em termos de frequência e consistência, e não foram observados desconforto e modificações negativas nos parâmetros bioquímicos de voluntários saudáveis, confirmando que a nisina é segura para a saúde humana.
Agradecimentos: CAPES (PNPD 2009); CNPq; Brasilfoods.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-240 - ESTIMATIVA DO CONSUMO DE FENÓLICOS E DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA DIETA (CATD) DAS DIFERENTES REGIÕES GEOGRÁFICAS DO BRASIL

Autores: ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; CAMILA TURECK; ROSANE MARINA PERALTA
Instituição: UN EST MARINGÁ (UEM) / UN FED FRONTEIRA SUL (UFFS)
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas inúmeros estudos descreveram o teor em fenólicos totais e seus subgrupos e a capacidade antioxidante de alimentos individualmente, bem como dos benefícios dos mesmos em diferentes situações clínicas. Contudo, são escassos os estudos sobre a capacidade antioxidante da dieta como todo, especialmente da dieta brasileira.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo estimar a ingestão de fenólicos e a capacidade antioxidante total da dieta (CATD) das diferentes regiões geográficas do Brasil.
METODOLOGIA
Foram selecionados 37 alimentos de origem vegetal a partir dos dados efetivos de consumo alimentar da população brasileira publicados na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009). Os alimentos foram preparados de acordo com sua forma habitual de consumo e submetidos à digestão in vitro, na tentativa de reproduzir as condições fisiológicas humanas. O teor de fenólicos dos alimentos da dieta brasileira foi determinado utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteau e a CATD por meio do ensaio TEAC (Capacidade antioxidante em equivalentes de Trolox). Os dados obtidos para cada 1g de peso fresco do alimento foram convertidos de acordo com a média de consumo per capita (g) diário descritos na POF 2008-2009 e analisados no programa Graph Pad Prisma® versão 5.0, utilizando-se da análise de variância ANOVA e do Teste de Tukey com 5% de significância.
RESULTADOS
A estimativa do consumo de fenólicos variou de 2,08 ± 0,11 na região centro-oeste à 2,46 ± 0,12 g equivalentes de ácido gálico/dia na região sul, porém não houve diferença significativa entre as regiões geográficas. Já com relação à CATD foi possível observar que as regiões sul e sudeste apresentaram valores superiores (9,78 ± 0,22 e 9,63 ± 0,20 Mol/dia, respectivamente) em relação às regiões norte (8,86 ± 0,26), nordeste (9,03 ± 0,15) e centro-oeste (8,87 ± 0,25) ($p<0,05$). Para todas as regiões, os alimentos que mais contribuíram para a ingestão de fenólicos e CATD foram o café (39,2%) e o feijão preto (20,6%). Contudo, observou-se maior contribuição para a ingestão de fenólicos e CATD da farinha de mandioca (10 vezes) e do grupo das frutas (4 vezes) na região norte, em função do consumo de açaí; do milho (4 vezes) e do feijão de corda (10 vezes) na região nordeste e do vinho (3 vezes) e do chá mate (5 vezes) na região sul, em comparação às demais regiões.
CONCLUSÃO
Verificou-se que a regionalidade dos hábitos alimentares influenciou a importância da contribuição dos alimentos na ingestão de antioxidantes.

PS-14-241 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM HOTEL DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ

Autores: FABIANA CASTAGNARO DE CARVALHO
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O setor hoteleiro é um segmento em crescimento na cidade de Foz do Iguaçu, tornando-se um importante receptor para a economia interna e externa, aumentando o interesse na atenção ao turismo relacionado aos aspectos de saúde, qualidade de atendimento, infra-estrutura e segurança alimentar. Deste modo, justifica-se este trabalho, devido à importância que este setor têm demonstrado em relação a segurança alimentar dos produtos produzidos e ofertados aos hóspedes. Segundo a OMS (1989), o manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala e desempenha papel importante na segurança dos alimentos, na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Silva Jr. (2005), refere que a contaminação dos alimentos pode ser causada principalmente devido às práticas inadequadas de manipulação, matéria-prima contaminada e falta de higiene durante o preparo.
OBJETIVOS
O objetivo foi avaliar o conhecimento teórico sobre Boas Práticas de Fabricação e sua aplicação na prática por manipuladores de alimentos.
METODOLOGIA
A pesquisa é do tipo descritiva.
RESULTADOS
Realizada entre janeiro e fevereiro de 2013, avaliou 24 manipuladores (34,3% dos 70 contratados), sendo 14 homens e 10 mulheres em um Hotel de Foz do Iguaçu, PR. Aplicou-se um questionário baseado na RDC 275, em seguida os mesmos foram observados e avaliados conforme os mesmos itens, e após compararam-se os resultados. Utilizou-se o Termo de consentimento Livre e esclarecido para a participação na pesquisa. Em relação ao tempo de atuação na área, 33,3% dos manipuladores tem entre 1 e 5 anos na profissão e 66,8% tem idade entre 20 e 40 anos . Em relação ao estudo, 62,5% dos manipuladores tem apenas o ensino fundamental. Comparando-se os dados, obteve-se que 100% dos manipuladores avaliados (mulheres e homens), responderam lavar as mãos antes de manipular alimentos, na observação o resultado foi de 30% (mulheres) e 35,7% (homens). Sobre higienizar as mãos após interromper a manipulação, 100% (mulheres) e 86% (homens) responderam higienizar e o observado foi de 20% (mulheres) e 21,4% (homens); Quanto à manipular objetos durante manipulação, 70% (mulheres) e 78% (homens) responderam que não, na observação apenas 20% (mulheres) e 21,5% (homens).
CONCLUSÃO
Concluiu-se que apesar do elevado número de treinamentos, houve evidente diferença entre os resultados obtidos das respostas do questionário e do observado durante a prática.

PS-14-242 - ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES EM RESTAURANTES DO TIPO "SELF-SERVICE" NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Autores: FLÁVIA CRISTINA PETRILLO; ROSEANE MOREIRA BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) deve preocupar-se com a saúde de seus comensais, evitando complicações como as doenças transmitidas pelos alimentos (DTA) Para evitar a ocorrência das DTA, deve-se enfatizar não só o controle higiênico-sanitário do processo produtivo de refeições, mas também o controle das atitudes do consumidor em UPR que podem favorecer uma DTA.
OBJETIVOS
Avaliar as atitudes de risco de consumidores durante o atendimento das refeições em UPR tipo self-service.
METODOLOGIA
O trabalho de campo desenvolvido em 2011 foi realizado em 3 UPR, localizadas na cidade do Rio de Janeiro, com distribuição do tipo self-service. A coleta foi realizada no horário do almoço considerado de grande fluxo de clientes e a amostra foi sistematizada a cada 5 usuários. Para a determinação da amostra foi levado em consideração o modelo para dados discretos, considerando o percentual de repostas negativas, isto é o sucesso (70%), com nível de confiança de 95% e precisão de 8%, considerando população infinita. A amostra constou de no mínimo 90 consumidores em cada UPR e foi aplicado um instrumento de observação das atitudes de risco destes usuários. Este instrumento consta de uma lista de checagem com 13 itens para avaliar a atitude de risco do usuário durante o auto-serviço.
RESULTADOS
Participaram do estudo 273 consumidores de 3 UPR sendo verificado que as principais atitudes de risco foram: não lavar as mãos ou não usar álcool gel imediatamente antes de utilizar o auto-serviço (89%); falar em cima das preparações no balcão de distribuição (45,42%) e mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão (25,64%) Quando analisados a nível de gênero, os dados nos mostra que as mulheres obtiveram maior percentual de prática de atitude de risco em: não higienizam as mãos antes do auto-serviço (94,83%) quando comparadas aos homens (81,36%). Elas tiveram também maior porcentagem no item: falar em cima das preparações (47,74%) do que os homens (42,37%) Ao contrário, os homens tiveram uma maior percentual (19,49%) no item: arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações, do que quando comparados às mulheres (12,25%).
CONCLUSÃO
Verifica-se a necessidade de uma intervenção educativa no sentido de orientar os consumidores destes restaurantes sobre as possibilidades dos mesmos contaminarem os alimentos A conscientização poderá ser realizada através de informações fornecidas aos consumidores por meio de material educativo, com relação a importância da lavagem das mãos antes do auto-serviço

PS-14-243 - ASSOCIAÇÃO ENTRE THREE FACTOR EATING QUESTIONNAIRE E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM MULHERES EUTRÓFICAS E COM EXCESSO DE PESO

Autores: FERNANDA CAMPOS FREIRE; RENATA A LIMA VIEIRA; GILCE A FREITAS FOLLY; LÍDIA M GOMES HENRIQUES; RENATA NASCIMENTO FREITAS; ANA C PINHEIRO VOLP
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O aumento de peso observado atualmente na população mundial pode ser a causa ou a consequência de alterações comportamentais, favorecendo muitas vezes aos indivíduos, independente do peso corporal, apresentarem transtornos alimentares. Alguns comportamentos restritivos perante a alguns alimentos pode apresentar um fenômeno controverso, conhecido como desinibição. Essa situação desinibe o autocontrole imposto pelo indivíduo quanto a seu comportamento alimentar. Para realizar esta avaliação, foi proposto um instrumento denominado Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ) capaz de avaliar em que grau isso pode ocorrer, e que identifica indivíduos que estejam em restrição cognitiva ou apresentem sinais de alimentação emocional e,ou descontrole alimentar e,ou percepção da fome.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo desse trabalho foi verificar a associação entre os componentes do TFEQ e o índice de massa corporal (IMC).
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado em indivíduos adultos jovens (entre 18 e 35 anos) do sexo feminino. As voluntárias foram selecionadas segundo o IMC e divididas em dois grupos: 1- eutrofia (IMC entre 18,5 e 24,9 Kg/m2) e 2- excesso de peso (IMC entre 27 e 35 Kg/m2). O TFEQ foi utilizado para avaliar a restrição alimentar, a desinibição e instabilidade no comportamento e peso e percepção da fome. Estes são categorizados em baixo, médio e alto. Utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson, adotando-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliadas 74 voluntárias, sendo 86,5% do grupo 1 e 13,5% do grupo 2. A idade média obtida de ambos os grupos foi 22,95±3,45 anos. O IMC médio obtido para o grupo 1 foi 21,98±1,71Kg/m2, enquanto para o grupo 2 29,36±1,95Kg/m2. Observou-se que 93,3% (n=56) das participantes eutróficas obtiveram baixa desinibição e instabilidade no comportamento e peso, 48,3% (n=29) média percepção da fome e 50% (n=30) alta restrição alimentar. Para as voluntárias com excesso de peso, 70% apresentaram baixa desinibição (n=7), 60% (n=6) média percepção da fome e 30% (n=3) alta restrição alimentar. Na comparação entre a desinibição e instabilidade no comportamento e peso houve diferença estatística significativa entre os grupos. Os eutróficos apresentaram menor desinibição quando comparados aos indivíduos com excesso de peso (p=0,023).
CONCLUSÃO
Mulheres com excesso de peso apresentaram maior alteração do comportamento alimentar quando comparadas às eutróficas, sendo este um possível fator de risco para transtornos alimentares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-244 - AUTO-PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Autores: RAQUEL ROCHA; HENRIQUE PERSCH; GUILHERME LIMA; FABIANI BEAL; GABRIELLA ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O estudo foi idealizado a partir da preocupação dos autores com a incidência de trantornos alimentares em estudantes de Nutrição, que necessitam ter um corpo "ideal", de acordo com o que a mídia prega, pois este é o seu cartão de visitas e pois sofrem diariamente pressão do meio em que vivem. Buscou-se verificar a incidência de transtornos alimentares associados à não satisfação com a imagem corporal.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo verificar a auto percepção da imagem corporal, bem como a presença de transtornos alimentares em estudantes de Nutrição.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa exploratória com questionários dispondo de 27 perguntas fechadas, enviados por meio eletrônico a todos os estudantes do curso. Tais perguntas referiam-se ao comportamento alimentar, à satisfação corporal, à realização de atividades físicas e ingestão dietética.
RESULTADOS
De acordo com os resultados 56% do grupo mostrou-se insatisfeito com a imagem corporal, provavelmente por ser composto majoritariamente por integrantes do sexo feminino. Ao avaliarmos o comportamento em relação ao consumo calórico e a prática da atividade física, a maior parte se preocupa com o tipo de alimentos ingeridos, como também se mostram interessados na manutenção da saúde através da pratica de atividade física concomitantemente. Alem disso, 63% dos entrevistados relataram que já sentiram culpa ao se alimentar. Sobre ingestão de alimentos calóricos, 53% (n = 44) da amostra relatou que já deixou de consumir algum alimento devido seu alto teor energético. Um terço dos estudantes (n = 28) já apresentou algum distúrbio alimentar durante a vida e o interesse pelo curso de nutrição, 9% (n = 8) dos entrevistados disseram haver uma correlação direta com a busca do corpo ideal e/ou tratamento de distúrbios/patologias. 78% já seguiu alguma dieta da moda, o que reflete a necessidade de resultados imediatos da sociedade atual. Porém, 99% dos estudantes entrevistados relatam não indicar esse tipo de dieta, sendo que 77% as classificam essas dietas como "péssimas" e 18% "ruins".
CONCLUSÃO
Fica evidenciado, que o grupo de acadêmicos avaliado apresenta perfil de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Apesar da sua importância, na literatura há poucas publicações a respeito, o que dificulta a melhor análise e comparação dos dados obtidos. Conclui-se que se faz necessária a realização de novas pesquisas para que programas específicos possam ser desenvolvidos com intuito principal de esclarecimento e prevenção desses males.

PS-14-245 - RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES (A, C E E) E O MALONDIALDEÍDO EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: LUANA MOTA MARTINS; MICAELLY DOS SANTOS CASTRO; ARIANNE EUCLIDE DE SÁ SOUSA; THYCIANA CARVALHO L MARTINS; FABIANA ARAÚJO SAMPAIO; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELI MARIA TEXEIRA LIMA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Introdução: O diabetes mellitus é caracterizado pela hiperglicemia crônica, resultado de defeitos na ação e/ou secreção de insulina. Tem sido evidenciada a participação do estresse oxidativo como um potente fator contribuinte para o descontrole metabólico no diabetes mellitus tipo 2. Sobre este aspecto, a produção excessiva de espécies reativas de oxigênio resulta da existência de um desequilíbrio entre compostos oxidantes e antioxidantes, que favorece a geração de radicais livres.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo do estudo foi avaliar o consumo dietético de vitaminas antioxidantes (A, C e E) e o marcador do estresse oxidativo, malondialdeído, em pacientes diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo caso-controle, envolvendo 78 indivíduos distribuídos em dois grupos: grupo caso (diabético tipo 2, n=40) e grupo controle (saudáveis, n=38), com idade entre 20 e 50 anos, de ambos os sexos. A ingestão de vitaminas antioxidantes foi obtida por meio de registro alimentar de três dias, utilizando o software Nutwin, versão 1.5 e a concentração de malondialdeído, determinada pela produção das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS).
RESULTADOS
Resultados: Os valores médios das concentrações plasmáticas de malondialdeído foram 2,40 ± 0,97nmol/mL em pacientes diabéticos e 1,82 ± 0,70nmol/mL no grupo controle ($p<0,05$). Os valores médios de ingestão dietéticas das vitaminas antioxidantes (A, C e E) foram respectivamente 414,94 ± 467,78RE/di; 238,19±474,15mg/dia e 5,15±4,47ATE/dia nos diabéticos e 687,65±1259,87; 256,18± 524,46 e 3,90±1,83 no grupo controle, sendo que não houve diferença significatica entre os grupos. Nesse estudo também não foi encontrada correlação significativa entre o consumo de vitaminas antioxidantes e o marcador de estresse oxidativo.
CONCLUSÃO
Conclusão: O estudo da análise de correlação entre o malondialdeído e o consumo de vitaminas antioxidantes (A, C e E) não revela resultado significativo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-246 - PREFERÊNCIA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS DE IDADE DAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Autores: MARIANA REIS GUEDES; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS; ADRIANA COTOTE MOREIRA; PAULA MARIA DOS SANTOS; ANA LUIZA GOMES DOMINGOS; NATÁLIA FIGUERÔA SIMÕES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O conhecimento sobre a prática alimentar adequada ou inadequada de crianças é um elemento importante para a triagem de fatores nutricionais que possam influenciar o estado nutricional e a ocorrência de doenças nos ciclos posteriores da vida. No entanto, o método a ser empregado para a avaliação do consumo alimentar deve ser apropriado a cada faixa etária. Assim, o "Questionário Alimentar do Dia Anterior" (QUADA) é um instrumento ilustrado utilizado para obter dados sobre o consumo alimentar de crianças.
OBJETIVOS
Portanto, o presente estudo propôs-se a identificar a associação entre o estado nutricional e as preferências alimentares de escolares.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado com 171 crianças de seis a dez anos de idade, matriculadas nas escolas da rede pública de um município do estado de Minas Gerais. Para a avaliação de a preferência alimentar dos escolares foi empregado o questionário QUADA, sendo utilizada a pergunta do tópico 6.9 "Como você se sente em relação aos seguintes alimentos: Fruta, refrigerante, arroz/feijão e legumes"? Para responder a pergunta, as crianças utilizavam as figuras dos grupos de alimentos do QUADA, sendo marcado o número referente à expressão facial escolhida pela criança quando questionada sobre cada grupo alimentar, de acordo com uma escala de 1 a 5. O estado nutricional foi obtido pela classificação do IMC/I de acordo com a World Health Organization (WHO, 2007). A elaboração do banco de dados e as análises estatísticas foram realizadas no software PASW versão 17.0. O teste qui-quadrado de Pearson foi utilizado para verificar a associação entre a preferência alimentar e o estado nutricional dos escolares, com nível de rejeição de 5%.
RESULTADOS
Dos alunos avaliados 0,5% estavam com baixo peso, 65,3% com eutrofia e 33,9% com excesso de peso. Com relação à preferência alimentar, 62,5% das crianças com excesso de peso respondeu gostar muito de frutas. Para a categoria refrigerante, 58,1% dos escolares eutróficos responderam que gostavam muito, ao passo que 53,1% das crianças com excesso de peso marcaram a mesma opção. Para o grupo legumes, 31,2% dos alunos acima do peso escolheram a opção gosto muito. Não foi encontrada associação estatística entre as preferências alimentares e estado nutricional das crianças.
CONCLUSÃO
Logo, a preferência alimentar das crianças por alimentos saudáveis ou não saudáveis não foi fator que diferenciou o estado nutricional.

PS-14-247 - AVALIAÇÃO DO EFEITO SACIETOGÊNICO DE UM NOVO INIBIDOR DE TRIPSINA DA PAÇOCA DO AMENDOIM COM AUMENTO PLASMÁTICO DE COLECISTOCININA (CCK)

Autores: ALEXANDRE COELHO SERQUIZ; ADRIANA FERREIRA UCHOA; ELIZEU ANTUNES SANTOS; ANA HELONEIDA DE ARAÚJO MORAIS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Ag.Financiadora: UFRN E UNP
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A obesidade é crescente, atingindo níveis epidêmicos, em muitas regiões do mundo. Estudos têm mostrado que o consumo de amendoins influencia no controle de peso e essa influência pode ser devido à ação sacietogênica de inibidores de tripsina que condicionam o aumento plasmático de colecistocinina (CCK).
OBJETIVOS
Avaliar o efeito de um novo inibidor de tripsina de paçoca de amendoim sobre a saciedade, alterações bioquímicas e histomorfológicas em ratos wistar.
METODOLOGIA
O extracto bruto foi obtido em tampão de borato de sódio 0,02 M, pH 7,5 (01:10), fraccionados com a saturação de sulfato de amónio, de 0-30% (F1), 30-60% (F2) e 60 - 90% (F3) e a fracção que mostrou maior actividade antitríptica foi aplicado numa coluna de afinidade de Sepharose-tripsina. As fracções activas eluídas com HCl 5 mM, foram combinadas, dialisadas e testado para a saciedade em ratos. Quando analisada em electroforese em gel revelou a presença de bandas de proteína que contêm aproximadamente 33 kDa.
Os ratos wistar (n=6) receberam dietas experimentais que foram preparadas com base na AIN-93G e suplementadas com a paçoca de amendoim ou com o inibidor de tripsina parcialmente purificado da paçoca de amendoim (AHTI).
Ao final, os animais foram anestesiados, eutanasiados e tiveram seus sangues colhidos, por punção cardíaca, para a dosagem de CCK e de outros parâmetros bioquímicos (glicose, triglicerídeos, colesterol total, lipoproteínas de altadensidade, lipoproteína de baixa-densidade, transaminase glutâmica pirúvica, transaminase glutâmica oxalacética e albumina) e seus pâncreas extraídos para análise histológica e morfométrica.
RESULTADOS
As suplementações com a paçoca de amendoim e com o AHTI mostraram uma diminuição do ganho de peso corporal e do consumo alimentar em ratos, devido à saciedade, uma vez que os animais não apresentaram indícios de comprometimento do estado nutricional condicionada pelo consumo do AHTI. Não foram, também, observadas alterações bioquímicas, nem histomorfológicas importantes quando comparadas com os controles. No entanto, o AHTI levou ao aumento da secreção de CCK, um peptídio sacietogênico.
CONCLUSÃO
Assim, estes resultados sugerem que o AHTI, presente na paçoca de amendoim, seria capaz de aumentar a secreção plasmática de CCK e reduzir o ganho de peso associado com menor consumo alimentar de animais experimentais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-248 - EFEITO DA DIETA COM ÓLEO DE CÁRTAMO EM RATOS WISTAR

Autores: LUANA JORGE SOUSA; ANDRÉ CORTINAS AMARANTE; LARISSA AGUIAR SILVA; LEONARDO AGOSTINHO AGUIAR; ISABELA ROSIER OLIMPIO
Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O óleo de cártamo pode ser efetivona redução dos níveis séricos de colesterol e gordura corporal, mas os mecanismos não foram esclarecidos ainda.
OBJETIVOS
Esclarecer o efeito da suplementação com óleo de sobre o peso corporal de ratos
METODOLOGIA
20 ratos recém-desmamados foram distribuídos em 3 grupose foramacompanhados por 3 fases de 28 dias: Fase I (normolipídica): EC – 2% de óleo de cártamo (C), CS – 2% de óleo de soja (S)econtrole; Fase II (hiperlipídica): EC – 2% de (C), CS – 2% de (S)econtrole; Fase III (normolipídica): EC – 5% de (C), CS – 5% de (S)econtrole.
RESULTADOS
Ao longo do protocolo experimental todos os grupos ganharam peso. Ao final da Fase Inão houve diferença significativa entre os grupos. Já na fase II, os gruposCS e EC se mantiveram bem próximos quanto ao ganho de peso, havendo diferença significativa apenas entre controle e EC. Na fase III grupo EC apresentou maior peso.Durante todo o experimento,o Grupo controle obteve menor Índice de Lee em relação aos outros, o que não confirma efeito emagrecedor do óleo de cártamo.Os grupos EC e ES obtiveram maior quantidade de gorduraepididimal, confirmando com estudos em que ratos foram alimentados com dieta hiperlipídica. Não houve diferença significativa entre os grupos em relação aos lipídeos plasmáticos e glicose.
CONCLUSÃO
O óleo de cártamo não teve efeito sobre o ganho e perda de peso de ratos alimentados com dieta normal e com dieta hiperlipídica.

PS-14-249 - EFEITOS DE DIETAS HIPOPROTÉICA OU HIPERLIPIDICA NOS PARÂMETROS HEMATOLÓGICOS E IMUNOLÓGICOS EM MODELO MURINO

Autores: ED WILSON SANTOS; DALILA CUNHA OLIVEIRA; JACKELINE SOARES BELTRAN; ARACELI HASTREITER; GRAZIELA BATISTA SILVA; MARISTELA TSUJITA; RICARDO AMBRÓSIO FOCK; PRIMAVERA BORELLI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CNPQ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A obesidade e a desnutrição protéica são grandes problemas alimentares na atualidade. Apesar de passarmos por uma transição nutricional em todo o mundo, com a diminuição da desnutrição e aumento da obesidade, é importante estudar as correlações entre os quadros. Alterações no fornecimento de proteínas e lipídios levam a alterações hematológicas importantes no metabolismo, ocasionando o comprometimento imunológico.
OBJETIVOS
Correlacionar as alterações na ingestão de lipídios e proteínas com os índices hematológicos e produção de citocinas TNF-α, IL-1β, IL-6, IL-10, óxido nítrico e peróxido de hidrogênio.
METODOLOGIA
Camundongos Swiss, machos, de 2 a 3 meses de idade. Foram separados em 5 grupos: Controle C (ração com 12% de proteína), Desnutrido D2 (2% de proteína), Desnutrido D4 (4% de proteína), Hiperlipídico HL1 (12% de proteína e 30% de lipídio) e Hiperlipidico HL2 (19% de proteína e 30% de lipídio). A dieta foi mantida por 6 semanas. Após este período coletou-se sangue para o hemograma. Macrófagos peritoniais foram coletados para a dosagem de citocinas, em culturas de 24 horas e os coxins adiposos (epididimal e retroperitonial) para avaliação da deposição de gordura visceral. As rações foram feitas com as mesmas quantidades de microingredientes com oferecimento equilibrado de nutrientes.
RESULTADOS
Observou-se variação significativa do peso corporal entre os grupos. Em relação à deposição de gordura visceral, encontramos uma diferença significativa dos grupos HL1 e HL2 em relação ao grupo C, D2 e D4. Os parâmetros hematológicos mostraram-se normais para a série eritrocitária no grupo C, HL1 e HL2, no entanto nos grupos D2 e D4 estes parâmetros apresentaram-se diminuídos. Os índices hematimétricos apresentaram valores relativamente homogêneos. O número total de leucócitos encontra-se diminuído nos grupos D2 e D4, HL1 e HL2. Verificamos que os grupos HL1 e HL2 apresentaram um aumento na produção de TNF-α, IL-6, óxido nítrico e peróxido de hidrogênio enquanto D2 e D4 tiveram uma redução. Observamos que os grupos D2 e D4 apresentaram maior produção de IL-10. Em relação a IL-1β não observamos diferença significativa entre os grupos.
CONCLUSÃO
O tecido hematopoético é um tecido de alta renovação celular, necessitando de grande quantidade de proteínas. Desta forma, a menor ingestão de proteínas provoca alterações na hemopoese e comprometimento imunológico. O aumento na ingestão de lipídios não afeta a série eritrocitária, mas altera a produção de leucócitos e os níveis de citocinas pró-inflamatórias.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-250 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E NÚMERO DE MIOMAS UTERINOS EM MULHERES ADULTAS

Autores: GILMARA PÉRES RODRIGUES; TATIANY CAROLINY S CASTRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Miomas são os tumores pélvicos sólidos mais frequentes do trato genital feminino. De caráter benigno, estão presentes em pelo menos 25% das mulheres em idade fértil. Estudos recentes apontam que o consumo alimentar e o estado nutricional podem exercer influência sobre o risco de miomatose, com impacto na qualidade de vida.
OBJETIVOS
Diante da escassez de dados sobre esta temática, a presente pesquisa objetivou relacionar o estado nutricional e o consumo alimentar com a ocorrência e o número de miomas uterinos em mulheres adultas.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado com 25 mulheres entre 26 e 48 anos, atendidas em clínica particular de ultrassonografia de Caxias (MA). Os exames de ultrassonografia transvaginal foram realizados por aparelho GE Logic 100®, identificando-se a presença e o número de miomas. O estado nutricional foi classificado segundo os pontos de corte do Índice de Massa Corporal (IMC) propostos pela Organização Mundial de Saúde (1997). A obesidade abdominal foi determinada com valores de circunferência da cintura (CC) acima de 88 cm. O consumo alimentar habitual em energia e macronutrientes foi avaliado a partir do Questionário Semiquantitativo de Frequência do Consumo Alimentar. O banco de dados foi criado no SPSS (versão 15.0.1.1, 2007) para análise estatística, por meio dos testes de Correlação de Pearson e Spearman. A margem de erro adotada foi de 5% e o intervalo de confiança de 95%.
RESULTADOS
As mulheres investigadas apresentaram valores médios para idade (anos) e número de miomas, respectivamente, de 37,5±6,6 e 5,5±2,0. Para estado nutricional, identificaram-se valores médios de excesso de peso segundo IMC (27,9±4,1Kg/m2) e de obesidade abdominal pela CC (91,0±8,9cm). O consumo habitual evidenciou valores médios elevados para energia e carboidratos, de 1936,5 ± 206,1Kcal/dia e 324,5±80,4g/dia, nesta ordem. A ingestão de proteínas e lipídeos encontrava-se dentro do adequado. Encontrou-se correlação muito significativa para CC (r=0,686; p=0,000), IMC (r=0,762; p=0,000), consumo de energia (r=0,737; p=0,000) e carboidratos (r=0,690; p=0,000) com número de miomas na população investigada.
CONCLUSÃO
Conclui-se que uma dieta balanceada em energia e carboidratos aliada a um estado nutricional adequado são fatores protetores contra a miomatose, possibilitando o estabelecimento de medidas preventivas e/ou terapêuticas, simples e não invasivas, que melhorem a qualidade de vida, preservem o útero e evitem a necessidade de cirurgias radicais como a histerectomia.

PS-14-251 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO PROTEICA NA DENSIDADE ÓSSEA E ASPECTOS ÓSSEOS MICROANATÔMICOS

Autores: MARISTELA TSUJITA; GRAZIELA BATISTA SILVA; JAQUELINE SOARES DE OLIVEIRA BEL; PAULA BRAGGION SALGADO; SÉRGIO JÚNIOR ALLEGRINI; VICTOR ELIAS ARANA-CHAVES; RICARDO AMBRÓSIO FOCK; PRIMAVERA BORELLI
Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS (USP)
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2012/02985-1
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Deficiência proteica causa profundas alterações ósseas e hematológicas, tais como, anemia, leucopenia e alterãções no microambiente medular. Camundongos submetidos à dieta hipoproteica apresentam alterações no depósito de proteínas estromais da medula óssea entre elas a fibronectina (FN). Além disso, o microambiente hemopoético é regulado por fatores solúveis produzidos pelas células endosteais. Osteoblastos presentes no nicho endosteal produzem osteopontina (OPN), proteína não colagênica que contribui para a formação da matriz óssea. Estas células também produzem FN produzida em estágios de maturação precoce.
OBJETIVOS
Para o presente estudo foi proposto avaliar a densidade óssea e a expressão de OPN e FN em camundongos submetidos à desnutrição proteica.
METODOLOGIA
Camundongos machos C57Bl/6 receberam ração hipoproteica contendo 2% de proteína enquanto o grupo controle recebeu ração contendo 12% proteína; ambas isocalóricas. Após o grupo experimental perder em média 25% da massa corpórea inicial, foram realizadas, in vivo, a análise da densidade óssea e medular usando o equipamento de raios-X (MSFX Carestream). A expressão de OPN foi avaliada utilizando-se fêmures não descalcificados emblocados em resina Technovit 9100 New?por técnica de imunofluorescência e a expressão de FN foi estudada em cortes de esternos por imunomarcação com ouro em microscopia eletrônica de transmissão.
RESULTADOS
Foi observada significativa diminuição da densidade óssea na região distal femoral de camundongos desnutridos (0,99 g/cm3) quando comparados com os animais controles (2,30 g/cm3) ($p<0,05$). A região central da diáfise dos animais desnutridos também revelou diminuição significativa da densidade óssea. Quanto à densidade da medula óssea, verificou-se diminuição de 54% da densidade nos animais desnutridos. Em relação à OPN, a análise da região femoral dos animais desnutridos revelou diminuição da expressão desta proteína na região cortical e ausência de marcação nas trabéculas ósseas. Os animais desnutridos também apresentaram aumento do depósito de FN na região endosteal, onde foram observados osteoblastos ativos e nova formação óssea.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que a deficiência proteica diminui a densidade óssea e alteram a densidade medular óssea em diferentes regiões femorais dos camundongos desnutridos. Além disso, a deficiência proteica resultou em diminuição da expressão de OPN, comprometendo a mineralização tecidual. E a diminuição da densidade óssea provavelmente induz o aumento da expressão de FN .

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-252 - AVALIAÇÃO DA DENSIDADE VOLUMÉTRICA GLOMERULAR DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA DA PROTEÍNA

Autores: VANIA MATTOSO; ANA CLAUDIA PASCOAL; MARIA AUGUSTA FANTEZIA; EDUARDO CASTRO; JORGE MEDEIROS JR; VILMA BLONDET
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A epidemia da obesidade é considerada um problema de saúde pública. Desenvolvendo-se junto com esta epidemia, cresce o apreço por dietas da moda, especialmente aquelas com altos percentuais de proteínas, que podem estar associadas com o comprometimento da função renal.
OBJETIVOS
Avaliar a densidade volumétrica glomerular de ratas alimentadas com a dieta da proteína.
METODOLOGIA
Foram utilizados 40 ratos wistar, fêmeas adultas, divididos em 4 grupos: 1) C1 - dieta controle ad libitum; 2) C2-dieta controle com restrição; 3) E1-dieta hiperprotéica ad libitum; 4) E2- dieta hiperprotéica com restrição. Os animais dos grupos E1 e E2 receberam uma dieta hiperprotéica a base de carne bovina. Os grupos controle C1 e C2 receberam dieta a base de caseína. O experimento teve duração de 60 dias. Ao final do estudo, os animais foram mantidos em jejum por 6 horas e sacrificados. Os rins foram retirados, clivados através do método orientator, fixados em formalina tamponada 4% e processados pela técnica histológica de rotina para inclusão em parafina. Posteriormente, foram realizados cortes histológicos com espessura de 5 µm. As lâminas foram coradas pela técnica histoquímica de Hematoxilina & Eosina e fotomicrografadas em microscópio óptico com aumento de 200x. A densidade volumétrica glomerular (Vv) foi determinada por método estereológico utilizando o Sistema-teste M-42. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética responsável por pesquisas em animais de laboratório, protocolo número 0027/08. Os resultados são expressos como média e desvio padrão. Para comparação das médias entre os grupos foi utilizado ANOVA e Tukey como pós-teste, considerando nível de significância de 5%.
RESULTADOS
A densidade volumétrica dos glomérulos (Vv) no grupo E2 (1,44±0,65) apresentou-se menor ($p<0,05$) quando comparada aos grupos C1 (2,35±0,63), C2 (2,60±0,58) e E1 (1,98±0,36), enquanto o E1 apresentou menor Vv apenas quando comparado ao C2. Pode-se observar que o E2 apresenta Vv 39% menor em comparação ao C1, 45% em relação ao C2 e 27% frente ao E1.
CONCLUSÃO
O consumo da dieta da proteína por períodos prolongados, associado à restrição alimentar, diminui a densidade volumétrica glomerular.

PS-14-253 - ALTERAÇÕES MORFOMÉTRICAS RENAIS EM RATAS ALIMENTADAS COM DIETA DA PROTEÍNA

Autores: VANIA MATTOSO; ANA CLAUDIA PASCOAL; MARIA AUGUSTA FANTEZIA; EDUARDO CASTRO; JORGE MEDEIROS JR; VILMA BLONDET AZEREDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A procura por dietas milagrosas tem sido o caminho buscado por uma parcela da população para obtenção de um corpo magro, especialmente aquelas que enfatizam o consumo de proteínas. Tais dietas podem estar relacionadas com modificações na morfometria renal.
OBJETIVOS
Avaliar alterações morfométricas dos rins de ratas alimentadas com a dieta da proteína.
METODOLOGIA
Foram utilizados 40 ratos wistar, fêmeas adultas, divididos em 4 grupos: 1) C1 - dieta controle a base de caseína ad libitum; 2) C2-dieta controle a base de caseína com restrição; 3) E1-dieta hiperprotéica ad libitum; 4) E2- dieta hiperprotéica a base de carne bovina com restrição. O experimento teve a duração de 60 dias e foi realizado no Laboratório de Nutrição Experimental. Ao final do estudo, os animais foram mantidos em jejum por 6 horas e sacrificados. Os rins foram retirados, pesados (gramas) em balança de precisão e seu tamanho (centímetros) foi determinado utilizando paquímetro. O volume renal foi determinado através do método de Sherle (1970). O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, protocolo número 0027/08. Os resultados são expressos como média e desvio padrão. Para comparação das médias entre os grupos foi utilizado ANOVA e Tukey como pós-teste, aceitando nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Pode-se observar que o rim esquerdo do grupo E1 (1,00±0,17g) apresenta-se maior ($p<0,05$) em relação aos grupos C1 (0,78±0,04g), C2 (0,61±0,07g) e E2 (0,8±0,17g); enquanto que o rim direito do grupo E1 (1,08±0,20g) apresenta-se maior apenas quando ao grupo C2 (0,64±0,053g). Quanto ao tamanho do rim esquerdo e direito, respectivamente, foi observado que o grupo E1(1,76±0,05; 1,80±0,10 cm) apresentou maior tamanho, quando comparado aos grupos C1(1,12±0,44 cm; 1,080±0,37 cm), C2 (0,64±0,11 cm; 0,64±0,05 cm) e E2(0,74±0,13 cm; 0,84±0,16 cm). Em se tratando do volume dos rins, não foi observada diferença significativa entre os grupos E1 (0±0,06; 0,017±0,04), E2 (-0,03±0,06; 0,03±0,04), C1(0,12±0,05; 0,13±0,05) C2(-0,01±0,05; 0,11±0,04).
CONCLUSÃO
O consumo da dieta da proteína em livre demanda ocasiona o aumento do tamanho e peso dos rins, promovendo alterações morfométricas que podem estar relacionadas com o comprometimento renal.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-254 - ANÁLISE DA EVOLUÇÃO DO RESTO-INGESTÃO PER CAPITA DO REFEITÓRIO CENTRAL DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO APÓS MODIFICAÇÃO NO SISTEMA DE PORCIONAMENTO

Autores: FLÁVIA A MONTE-ALEGRE; CAROLINA ALBUQUELQUE; REGINA Y D CARRETA; DANIELA CASSIA SUDAN; MARTA N C M VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: PROGRAMA APRENDER COM CULTURA E EXTENSÃO - USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
No Brasil foi constatado aumento de 6,8% na geração de resíduos sólidos em 2010 comparado ao ano anterior. A atividade produtiva dos restaurantes atrela-se a um impacto econômico-ambiental significativo com o desperdício de alimentos. A preocupação gerada em torno da questão culminou com a instituição da Política Nacional de Resíduos Sólidos a qual dispõe da obrigatoriedade, aos geradores, da adoção de ações que promovam redução dos resíduos.
OBJETIVOS
Analisar a evolução do resto-ingestão per capita do refeitório central de um campus universitário após modificação no sistema de porcionamento.
METODOLOGIA
Os resíduos orgânicos foram determinados durante 5 dias consecutivos em um restaurante universitário (RU), no mês de Setembro, durante 4 anos consecutivos. Em 2009 e 2010 as refeições foram servidas em bandejas estampadas e em 2011 e 2012, em pratos. A Pesagem Interna – PI permitiu a quantificação de resíduos totais produzidos pelo refeitório e englobou pesagens das sobras de alimentos provenientes do pré-preparo e preparo (PI1), sobras de balcão (PI2) e resto-ingestão dos usuários (PI3). Foi calculado a produção per capita de resíduos orgânicos em cada ano pela divisão de PI pelo número total de usuários. A substituição das bandejas foi acompanhada de: trabalho educativo com colaboradores da UAN e com os usuários, que incluiu a produção de materiais educativos (banner, panfletos, adesivos e instalações; substituição de utensílios para uso institucional por utensílios domésticos e porcionamento at libidum; ampliação do número opções de preparações e de pontos de distribuição.
RESULTADOS
Durante o período do estudo, analisou-se a produção de resíduos orgânicos resultantes da oferta de 55874 refeições, sendo que uma média de 13968,5 ± 1019,44 estudantes fizeram suas refeições no RU, cuja produção média de resíduos per capita foi de 181,1 g. Observou-se a evolução do PI3 total, respectivamente de 1174 kg em 2009 para 1402 kg em 2010; 878 kg em 2011 e 727 kg em 2012, o que repercutiu na variação do resto-ingestão médio per capita de 91,7 e 98g respectivamente em 2009-2010 para 57,8 e 53,5g em 2011-2012.
CONCLUSÃO
A implementação de práticas educativas associada a substituição de utensílios com dimensionamento mais próximo do doméstico, facilitando o porcionamento dos alimentos resultaram na tendência de redução de mais de 40% do resto-ingestão per capita.

PS-14-255 - ALTERAÇÕES DO OLFATO EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA DE PARKINSON

Autores: FLÁVIA MORENO DUARTE; LEONARDO FERREIRA CAIXETA; TÂNIA APARECIDA PINTO C. FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A doença de Parkinson (DP) é uma enfermidade crônica e neurodegenerativa. Seu diagnóstico se baseia na presença de tremor em repouso, rigidez muscular e bradicinesia (lentidão dos movimentos). Nos sintomas não motores estão as disfunções sensoriais, como as alterações do olfato. Sabe-se que o comprometimento do olfato é um indicativo importante para o diagnóstico precoce da DP, em uma fase em que os sintomas motores típicos ainda não se manifestaram. A posse destes conhecimentos nos permitirá esclarecer sobre as possíveis associações entre a ausência de olfato, alterações na ingestão de alimentos, influência desta disfunção na aderência à dieta e finalmente, na qualidade de vida do paciente.
OBJETIVOS
Avaliar a função olfatória de indivíduos com doença de Parkinson.
METODOLOGIA
Estudo transversal, no qual foram avaliados 50 pacientes com diagnóstico de DP, acompanhados no Centro de Referência em Transtornos do Movimento de um hospital universitário, no período de janeiro a abril de 2013.
Para avaliar a função olfatória foi utilizado o teste Sniffin' Sticks (Burghart Messtechnik GmbH), constituído por canetas olfatórias que contém fibras aromáticas. A habilidade de sentir/cheirar os aromas é testado pelos pacientes ao abrirem a tampa das canetas. O teste é composto por 3 diferentes módulos: limite de detecção (limiar), limite de discriminação e o de identificação. A soma dos acertos de cada trio do teste, denominado LDI (Limiar, Discriminação e Identificação) recebeu a classificação: > 30, considerado normal; entre 30 a 16, indica hiposmia (redução do olfato) e escores ≤ 15 indica anosmia funcional (perda do olfato). Os dados qualitativos foram coletados por meio de questionário estruturado, que abordou as variáveis: gênero, idade, escolaridade e duração da doença.
RESULTADOS
A população da pesquisa foi composta por 66% (n= 33) do gênero masculino e 34% (n= 17) do gênero feminino. A média de idade foi de 64,62 ± 10,34 anos, sendo a idade mínima, 36 e a máxima, 86 anos. A média de tempo de estudo foi de 5,64 anos. A média de tempo de duração da doença de Parkinson foi de 7,52 anos, variando de 1 a 28 anos.
Em relação à capacidade olfatória, 54% (n= 27) dos pacientes apresentaram hiposmia, 40% (n= 20) apresentaram anosmia e 6% (n= 3) tiveram a função olfatória considerada normal.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados apresentados, conclui-se que os pacientes de diferentes idades, escolaridades e tempo de duração da doença de Parkinson apresentaram importantes alterações da função olfatória.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-256 - OFICINA CULINÁRIA COMO INCENTIVO PARA O CONSUMO DE HORTALIÇAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: HÁVILA RODRIGUES BRITO; VIVIANE BELINI RODRIGUES; KEMILLA SARMENTO REBELO; MANOEL ALMEIDA DOS SANTOS; CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO; DULCINEIDE DOS SANTOS PEREIRA; ELIANA KEZIA QUEIROZ DE SOUZ; GRACIETE PINHO DE SOUSA; JENIFFER BIANCA CAVALCANTE SALL; ROSSELYNE TAVARES MARTINS; TAYNÁ OFÉLIA FREITAS SUAREZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Promover a aprendizagem, adequação e aceitação de hábitos alimentares saudáveis, constitui uma estratégia de educação nutricional pertinente para a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e coletividades.
OBJETIVOS
O objetivo deste projeto de extensão foi desenvolver uma intervenção educativa em nutrição com os participantes de programas sociais de um Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), por meio de oficina culinária, como incentivo para o consumo de hortaliças regionais.
METODOLOGIA
Esta ação teve a colaboração de uma equipe multidisciplinar, composta por três docentes, dois técnicos educacionais e doze acadêmicos da instituição universitária. O público alvo atendido foi composto por 47 pessoas. As atividades foram divididas em dois módulos, ministrados em quatro sábados consecutivos. No primeiro módulo foi realizada a exposição teórica sobre orientações de técnicas dietéticas para o processamento de alimentos saudáveis e seguros, onde os acadêmicos ministraram palestras, entregaram cartilhas e realizaram dinâmicas. No segundo módulo foram realizadas oficinas culinárias, "cozinha sustentável", no início deste módulo foi entregue um kit para cada participante contendo uma cartilha com orientações nutricionais e as receitas que seriam preparadas, uma caneta e uma touca.
RESULTADOS
Foram realizadas sete preparações durante o desenvolvimento das atividades, incluindo: Bolo de Jerimum, Bola de Hortaliças, Sanduíche Natural, Arroz Colorido, Suco de Limão com Couve e Suco de Abacaxi. Em cada encontro foi realizada degustação das preparações e observou-se boa aceitação. Os momentos de degustação resultaram em interação social entre o grupo de participantes. A oficina culinária "cozinha sustentável" foi uma ferramenta educacional, na qual se pôde demonstrar que é possível a elaboração de receitas econômicas e saudáveis com as próprias hortaliças da região.
CONCLUSÃO
O modelo proposto neste estudo constituiu em uma importante estratégia para a educação alimentar e nutricional na comunidade participante. Consideramos que a realização de oficinas culinárias assume um papel imprescindível na promoção do consumo de hortaliças e consequentemente, na adoção de hábitos alimentares saudáveis.

PS-14-257 - KASHRUT: LEIS ALIMENTARES JUDAICAS E DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS KOSHER

Autores: IVI RIBEIRO BACK; MARIANA SOUZA DORNA; CLÁUDIA FRANCO DOMINGOS; LÍGIA YUKIE SASSAKI; FERNANDO CARLOS SOUSA
Instituição: PUCPR
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Kashrut é o conjunto de regras que se utiliza para determinar se um alimento é ou não kosher, ou seja, se é de "qualidade kosher" que são os alimentos que foram produzidos conforme as leis dietéticas judaicas. Para um alimento ser considerado kosher ele deve possuir a aprovação de um rabino, especialista em certificados kosher, que avalia a matéria-prima e os equipamentos utilizados na fabricação do produto. Atualmente esses produtos vêm sendo consumidos por judeus, vegetarianos, mulçumanos, adventistas e pessoas da população em geral.
OBJETIVOS
Avaliar a disponibilidade de produtos os kosher em um supermercado de grande porte.
METODOLOGIA
Análise quantitativa da disponibilidade de alimentos certificados foi realizada uma pesquisa de campo. Para tanto, obteve-se o catálogo das duas principais empresas certificadoras, BDK (www.bdk.com.br) e BKA (www.bka.com.br), em 2009. O supermercado escolhido encontra-se localizado na área central da cidade. Os resultados foram processados na planilha eletrônica.
RESULTADOS
Foram encontrados 459 produtos sendo 258 da BDK,divididos em 33 categorias no total. A categoria das geleias foi a que mais possuiu produtos (60), seguida dos condimentos (45), e os sucos com 33. Alguns produtos foram pouco encontrados como mel (1), as conservas, petiscos e sementes (3 cada), polvilho, fibras e gérmens e bolos (4 cada) que possuem a certificação kosher. Produtos lácteos são os de maior dificuldade para certificação, assim como as carnes. Dada a sua especificidade, os laticínios não são incluídos nas listas de produtos das certificadoras, por isso, não foram encontrados. Como fonte de proteína os moradores do município puderam contar com sardinhas (7), atum (12) e ovos. Foi encontrada soja em grãos (2), soja orgânica (1), proteína de soja (2) e fibra de soja (1). Com relação aos vegetais, não foram encontrados porções já descascadas e embaladas, mas o consumidor tinha a possibilidade de comprá-los in natura e analisá-los em casa quanto há presença de insetos e vermes.
CONCLUSÃO
Para a elaboração de cardápio kosher observou-se boa disponibilidade de alimentos ricos em carboidratos e gorduras. Não foi encontrada oferta de laticínios e carnes ficando as fontes de proteína restritas a peixes e ovos. A atuação do nutricionista deve ser contextualizada segundo hábitos culturais de seus clientes, especialmente em cidades que não contam com rabinato, sinagoga e lojas especializadas nesses produtos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-258 - VIVÊNCIA DE ESTÁGIO VOLUNTÁRIO EM NUTRIÇÃO E REFLEXÕES SOBRE A ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

Autores: JASSANA MOREIRA FLORIANO; JOICE SILVEIRA TRINDADE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O estágio é um processo de aprendizagem indispensável aos profissionais que desejam estar preparados para enfrentar os desafios de sua carreira. É a oportunidade do acadêmico fazer a relação entre a teoria e a prática, conhecendo a realidade cotidiana da sua área de atuação. Dentre as diversas áreas de prática do nutricionista como profissional de saúde, se destaca a nutrição clínica.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo realizar reflexões baseadas em observações registradas durante um Estágio Voluntário em Nutrição Clínica.
METODOLOGIA
O estágio aconteceu em uma Unidade Básica de Saúde, de janeiro a junho de 2011, em que as atividades foram divididas entre atendimento clínico e grupos de debate com propósito de reeducação alimentar. A unidade contava com apenas uma nutricionista responsável.
RESULTADOS
Na prática clínica, as maiores dificuldades encontradas são relacionadas ao baixo número de profissionais atuantes que, consequentemente, ficam sobrecarregados de funções e a indisponibilidade de estrutura física e de materiais apropriados. Nos grupos de debate de reeducação, que são realizados em ambiente externo a unidade de saúde, verificou-se a motivação dos pacientes e resultados satisfatórios em relação à mudança de hábitos alimentares e perda de peso. Em ambas as atuações, foi possível observar o papel do nutricionista como educador, ressaltando a sua importância na formação da opinião do paciente.
CONCLUSÃO
A educação nutricional deve compreender a complexidade da alimentação e esse processo pedagógico-nutricional encontra sustentação nas discussões e reflexões desenvolvidas entre profissional e paciente. Os pontos abordados sugerem que as dificuldades e impasses encontrados pelo nutricionista clínico não significam demérito da sua atuação, mas se tornaram incompatíveis às contribuições conferidas à melhoria da nutrição, saúde e qualidade de vida das pessoas. Portanto conclui-se que ainda há muito a avançar para que se tenha a perspectiva de um trabalho mais interdisciplinar e humano.

PS-14-259 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HÁBITOS DE VIDA DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DO NORTE DO PARANÁ

Autores: JÉSSICA CAROLINE GOES DA SILVA; LUANA CAROLINE NÓBREGA DE MIRA; ISABELLE ZANQUETTA CARVALHO; PÂMELA ALVES CASTILHO; TAMIRES MAYARA CAMPOS DA SILVA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Pesquisas realizadas entre 1974/1975 e 2002/2003 sobre disponibilidade domiciliar de alimentos em áreas metropolitanas brasileiras mostraram aumento expressivo na compra de alimentos industrializados pelas famílias e ainda verificou que as famílias incrementaram nas compras de biscoitos e refrigerantes da ordem de 400%, refeições prontas, 80%, e embutidos, 300% (LEVY-COSTA, SICHIERI, PONTES, MONTEIRO, 2005).
OBJETIVOS
Esta pesquisa apresentou como objetivo associar o estado nutricional ao consumo alimentar dos adolescentes de uma escola privada do norte do Paraná.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa descritiva transversal, com 80 adolescentes, de ambos os sexos, com faixa etária de 10 a 15 anos. As variáveis abordadas na pesquisa foram: sexo, idade, peso, estatura, índice de massa corporal (IMC) e questionário de frequência alimentar (QFA) (CASTRO et al., 2007). A partir dos dados obtidos de peso e altura foi calculado o IMC. O valor encontrado foi analisado na tabela de Escore-Z da WHO - World Health Organization (2007). O Escore-Z obtido foi classificado de acordo com o protocolo da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006). Em relação à aplicação do QFA abordou-se a frequência de consumo de treze alimentos, divididos em: alimentos "saudáveis" e alimentos "não saudáveis". O qual se estabeleceu escore de 0 a 6 pontos para alimentos saudáveis e aos alimentos não saudáveis definiu-se como pontuação de 0 a 7 pontos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Maringá sob o número de processo 333/2011, parecer n° 014.
RESULTADOS
Observou-se que ao relacionar a classificação do Estado Nutricional com o sexo, não obteve diferença significativa entre sexo e o IMC (p= 0,36). Para o baixo peso nenhum adolescente do sexo masculino foi classificado como tal, e já para a obesidade, o sexo masculino (10,0%) demonstrou superior em relação ao feminino (5,0%). Nos dados referentes ao QFA 71,3% dos adolescentes entrevistados relataram consumir em maior frequência alimentos saudáveis. Ao comparar o estado nutricional com o consumo alimentar destacou-se que houve um percentual maior de adolescentes que apresentaram peso adequado (28,8%) com relação aqueles acima do peso (13,8%).
CONCLUSÃO
Concluiu-se no presente estudo que o estado nutricional não esteve ligado a qualidade dos alimentos. Este pode estar ligado diretamente á omissão de fatos ou até a quantidade de alimentos ingeridos por estes, que não foram avaliados na pesquisa.

PS-14-260 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES ESCOLARES

Autores: JÉSSICA CAROLINE GOES DA SILVA; DAIANE TAVARES DOS SANTOS; ISABELLE ZANQUETTA CARVALHO; JULIANA MARIA DE OLIVEIRA; NATALIA JÉSSICA ALBUQUERQUE; THAIS NASCIMENTO FERREIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A adolescência é um dos períodos da vida em que as necessidades nutricionais são maiores (MONTEIRO, VANNUCHI, CAMELO JR, 2007). Rose Junior, 2009, afirma as atividades físicas fazem parte do desenvolvimento humano, e muitos benefícios começam com sua pratica na fase de adolescência.
OBJETIVOS
Esta pesquisa apresentou como analisar o estado nutricional, bem como identificar a sua relação com o nível de atividade física dos adolescentes.
METODOLOGIA
Tratou-se de uma pesquisa transversal, na qual avaliou 80 alunos, de ambos os sexos, com faixa etária de 10 a 15 anos do ensino fundamental. A partir dos dados obtidos (peso e altura) foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), (QUETELET, 1942).O valor encontrado foi analisado na tabela de Escore-Z da WHO – World Health Organization (2007). A avaliação da prática de atividade física foi por meio de aplicação de um questionário. O resultado encontrado foi classificado segundo os pontos de corte proposto por Pate (1989), traduzido e adaptado por Nahas (2001). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Maringá sob o número de processo 333/2011, parecer n° 014.
RESULTADOS
Foram avaliados 80 alunos de uma escola particular, de ambos os sexos, com idade de 10 á 15 anos, destes 38 (47,5%) eram do sexo feminino e 42 (52,5%) do sexo masculino, sendo a média de idade 12,1 anos (dp 1,15). Para a obesidade, o sexo masculino (10,0%) demonstrou-se superior quando comparado ao feminino (5,0%). Os dados referentes as atividade físicas habituais para ambos os sexos mostrou um baixo percentual de indivíduos inativos (4%). O sexo masculino se apresentou mais ativo (25%) diante do sexo feminino (14%), não havendo diferença estatística entre os sexos (p=0,36). Demonstrando percentual considerável de ativos e muito ativos acima do peso adequado (excesso de peso e obesidade), 17,6% e 13,8% respectivamente.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados encontrados observou-se considerável percentual de adolescentes com IMC acima do adequado. Já em relação à prática de exercícios físicos, a maioria dos indivíduos apresentou-se como ativos, embora contando com um número considerável de indivíduos com peso acima do ideal.

PS-14-261 - PREVALÊNCIAS E RELAÇÃO ENTRE EPISÓDIOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR E TRANSTORNO MENTAL COMUM ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE DO NORTE DO BRASIL

Autores: KAMILE SANTOS SIQUEIRA; SIMONE OLIVEIRA DA COSTA; DEBORA MARTINS DOS SANTOS; PASCOAL TORRES MUNIZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os episódios de compulsão alimentar são caracterizados por um comer exagerado em duas horas ou menos acompanhado de falta de controle característicos dos indivíduos com transtornos alimentares. Já o Transtorno Menta Comum são sintomas proeminentes que trazem uma incapacitação funcional comparável ou até pior do que quadros crônicos de doenças mentais já bem estabelecidos.
OBJETIVOS
Verificar as prevalências e relação entre Episódios de Compulsão Alimentar e Transtorno Mental Comum (TCM) em funcionários da Universidade Federal do Acre (UFAC)
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo de corte transversal com uma amostra de conveniência de 312 servidores do quadro efetivo da UFAC. Foram montados stands os quais estiveram durante uma semana em cada um dos 5 setores administrativos estratégicos da universidade entrevistados. O estudo teve como variáveis de interesse as socioeconômicas, demográficas, algumas doenças crônicas auto-referidas e características do estilo de vida. Transtorno mental comum foi avaliado pelo preenchimento do General Health Questionnaire (GHQ-12), que é uma questionário validado de 12 questões. Episódios de compulsão alimentar foram verificados através das questões que informaram sobre ingestão de grande quantidade de comida, em pouco tempo, com falta de controle. Tendo sido considerado os indivíduos que apresentaram episódios pelo menos 1 vez no mês.
RESULTADOS
A distribuição da amostra apresentou mulheres na sua maioria entre 40 e 60 anos (60%), nível superior completo ou mais (49%) e renda maior que 5000 reais (76%) e similarmente a homens também em sua maioria com 40 e 60 anos (48%), nível superior completo (73%) e renda maior que 5000 reais (82%). A prevalência de episódios de compulsão alimentar foi de 7% em mulheres e 10% em homens. Já a frequência de TMC foi de 18% em mulheres e 29% em homens. A prevalência de episódios de compulsão alimentar foi 3 vezes maior entre as mulheres (15,8%) e mais de duas vezes maior entre os homens (17,3%) que apresentaram Transtorno Mental Comum comparados aos que não apresentaram TMC (homens 7,0% e mulheres 5,2%) p<0,0001 para ambos os sexos.
CONCLUSÃO
Episódios de compulsão alimentar foram mais frequentes entre quem apresentou Transtorno Mental Comum, essa relação pode corroborar a importância da verificação do episódios de compulsão alimentar, inclusive e principalmente quando não é possível ter o diagnóstico completo de transtornos alimentares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-262 - PERFIL DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM CACHAÇAS PRODUZIDAS NA REGIÃO DO QUADRILÁTERO FERRÍFERO (MG)

Autores: KARINE APARECIDA LOUVERA SILVA; ISABELA DA COSTA FERNANDES; MARIA ARLENE FAUSTO; ISABELA BISSOLLI CERQUEIRA; MARCELO ANTÔNIO MORGANO; KÉSIA DIEGO QUINTAES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A cachaça pode veicular contaminantes inorgânicos por meio da água empregada em sua fabricação, equipamentos e recipientes utilizados para seu armazenamento. Metais inorgânicos com potencial de toxicidade ao homem, como: arsênio (As), cádmio (Cd), chumbo (Pb), cobre (Cu) e níquel (Ni) tem valores limitados em cachaças em função da toxicidade que apresentam ao homem.
OBJETIVOS
O presente estudo avaliou o teor de As, Cd, Cu, Ni e Pb, nas cachaças produzidas no Quadrilátero Ferrífero de Minas Gerais (QFMG), tendo como parâmetro os níveis de contaminantes admitidos pela legislação brasileira - nº 13 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) com o decreto 55.871 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
METODOLOGIA
Para o estudo, 18 marcas de cachaças produzidas no QFMG, foram compradas em lojas comerciais de Belo Horizonte e Ouro Preto (MG). Alíquotas de 5ml foram coletadas e mantidas em evaporação em bloco a 95 oC por 8h, sendo realizada digestão com 1,25mL de ácido nítrico 65% (v/v) por 2h, com diluição para 25mL com solução HNO3 5% (v/v). Testes brancos foram realizados com álcool 43%, valor adotado segundo a graduação alcoólica média das cachaças. Os metais foram determinados pelo espectrômetro de emissão óptica com fonte de plasma de argônio acoplado indutivamente (ICP OES), com duplicata de leitura das amostras. Os valores limites de detecção foram de 0,003(As); 0,006(Cd); 0,011(Cu); 0,003(Pb); 0,003(Ni). O teor quantificado de Cu, Pb, As, Ni e Cd nas cachaças, foi considerado aceitável quando inferior a 5,0; 0,2; 0,1; 3,0 e 0,2mg/L, respectivamente.
RESULTADOS
Os resultados revelaram valores médios de 0,02±0,01; 0,00±0,00; 3,03±2,03; 0,00±0,00; 0,02± 0,01mg/L, para os teores de As, Cd, Cu, Ni e Pb, respectivamente. O teor máximo permitido dos metais foi excedido apenas para um dos contaminantes (Cu) e somente por uma marca, a qual apresentou 9,45mg/L, representando inconformidade com o parâmetro legal de cobre em 5,56% das cachaças analisadas.
CONCLUSÃO
Apesar de estudos evidenciarem excesso de As na água da região do QF as amostras analisadas não apresentaram excesso do metal. A maior parte (94,44%) das cachaças avaliadas neste estudo apresentou conformidade à legislação brasileira vigente quanto aos teores dos contaminantes As, Cd, Cu, Ni e Pb.

PS-14-263 - ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES ENTRE REFRIGERANTE SABOR COLA TRADICIONAL E REFRIGERANTE SABOR COLA DO TIPO ZERO

Autores: LARISSE MONTELES NASCIMENTO; ÁGATHA C. SILVA CARVALHO; REGILDA S. REIS.DOS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O consumo de refrigerantes vem aumentando no Brasil nos últimos anos. Uma lata de refrigerante do tipo cola contém cerca de sete a nove colheres de sopa de açúcar, havendo uma grande procura dos consumidores por refrigerantes tipo zero.
OBJETIVOS
Diante do exposto, o estudo avaliou a aceitação dos consumidores entre refrigerante sabor cola tradicional e refrigerante sabor cola do tipo zero, determinando aceitação, preferência e intenção de compra dos consumidores.
METODOLOGIA
Foram escolhidas as duas marcas mais consumidas de refrigerantes sabor cola tradicional e uma sabor cola tipo zero (Amostras A -Tradicional, B-Zero e C- Tradicional). As amostras foram separadas e colocadas em copos descartáveis com capacidade para 50 mL codificados aleatoriamente com três dígitos. A equipe foi composta por 110 consumidores do produto analisado, recrutados no momento do teste e foram excluídos do mesmo, consumidores que apresentaram alguma patologia que interferisse na análise proposta. Os testes sensoriais realizados foram escala hedônica, pareado de preferência e intenção de compra.
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostraram que a maioria dos consumidores foi do sexo masculino (62,7%). Quanto à idade a maior freqüência foi no estrato de 19 a 28 anos, representando 45,4% do total. Com relação ao teste de escala hedônica, obteve-se 48,2% de nota máxima (gostei muitíssimo), para a amostra A, no que diz respeito ao critério sabor. Para o critério aceitação global deste mesmo teste, 50,9% dos consumidores, atribuiu nota máxima à amostra A. No teste pareado de preferência pôde-se observar que 60% dos consumidores preferiu a amostra A em relação à amostra C, 58,2% preferiu a amostra A em relação à amostra B, enquanto 65,6% preferiu a amostra C em detrimento da B. O teste de intenção de compra revelou que 85,5% compraria os produtos para consumo próprio.
CONCLUSÃO
A partir desses dados, é possível concluir que dentre as amostras de refrigerante sabor cola utilizadas na análise sensorial, a amostra A apresentou boa aceitação, uma vez que no somatório dos conceitos de "gostei moderadamente" a "gostei muitíssimo" a mesma obteve mais de 70% do total das notas (82,64%).

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-264 - ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DE SANTA CATARINA

Autores: LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER; JEANINI BORBA ZAMBONI; PIETRA DIEHL KLEIN; RAFAELA BERTUOL
Instituição: CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 10 REGIAO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A profissão do nutricionista é regulamentada pela Lei 8234/1991, a qual cita as atividades privativas, entre elas: planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição. O Conselho Federal de Nutricionistas é o responsável por orientar, disciplinar e fiscalizar a atuação dos nutricionistas, inclusive na área de alimentação coletiva.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi verificar dados referentes à atuação do nutricionista em unidades de alimentação e nutrição (UAN) em Santa Catarina, através da aplicação de Roteiros de Visitas Técnicas (RVT).
METODOLOGIA
Em 2012 foram aplicados 38 RVT com nutricionistas responsáveis técnicos de UAN em
SC. Foram avaliados os itens referentes às seguintes atribuições obrigatórias com as seguintes variáveis: Meta Padrão (MP), Padrão Mínimo (PM) e Não (N): 1. Planeja cardápios de acordo com a necessidade da clientela – MP - planejamento para um mês; PM - para uma semana, e N - quando o profissional não realiza ou realiza em parte. 2. Calcula valor nutritivo das refeições - MP - calcula o valor nutritivo do cardápio com apresentação do VET para um mês/parâmetros nutricionais do PAT; PM - para um semana, e N - quando não realiza ou realiza em parte. 3. Elabora/coordena receituário padrão e fichas técnicas – MP – elaboração para pequenas e grandes refeições atingindo 15 dias; PM- para uma semana, e N - quando não realiza ou não atinge os padrões. 4. Planeja/executa periodicamente programas de treinamento aos colaboradores - MP, quando planeja/executa programa trimestral de educação continuada; PM - quando o programa é semestral, e N - o nutricionista não realiza ou realiza parcialmente. Os dados obtidos, posteriormente, foram tabulados por meio eletrônico.
RESULTADOS
Referente ao item 1 verificamos que: 47% atingem MP, 45% PM e 8% não realizam. Item 2: 24% atingem MP , 21% PM e 55% não realizam. Item 3: 24% atingem MP, 10% PM e 66% não realizam. Item 4: 45% atingem MP, 24% PM e 31% não realizam.
CONCLUSÃO
Entende-se que o quadro técnico de nutricionistas insuficiente, a elevada demanda de trabalhos administrativos, a falta de apoio e recursos dificultam a atuação do responsável técnico, porém as atribuições obrigatórias deverão ser cumpridas, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional do público atendido.

PS-14-265 - PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS PELO SUS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DE UM MUNICÍPIO DE SC, UTILIZANDO DADOS DO SISVAN

Autores: LETÍCIA MARIA ARCENO
Instituição: SECRETARIA DE SAÚDE DE ITAJAÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) trata-se de um sistema de informação que vem auxiliando os profissionais de saúde no diagnóstico do estado nutricional de indivíduos atendidos pelo SUS, por meio dos dados antropométricos coletados no serviço de saúde e inseridos neste sistema. Este monitoramento contribui para o conhecimento do perfil nutricional de uma determinada população a fim de definir e planejar as ações de alimentação e nutrição que poderão ser realizadas.
OBJETIVOS
O Objetivo do presente trabalho é traçar o perfil nutricional de crianças que foram atendidas em um centro de referência de um município de Santa Catarina, utilizando como base o cadastro no SISVAN.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal. Selecionou-se no sistema crianças de 0 à 5 anos 11 meses e 29 dias, usuárias do SUS, devidamente cadastradas no SISVAN e que estavam sendo acompanhadas por uma nutricionista em um Centro de Referência no ano de 2012. Após esta seleção, gerou-se um relatório específico para posterior análise dos índices antropométricos.
RESULTADOS
No total, foram cadastrados no SISVAN no ano de 2012, 77 crianças de ambos os sexos, que atendiam aos critérios de inclusão para acompanhamento nutricional nesta unidade. Deste total 53,24% (n= 41) eram do sexo masculino e 46,75% (n= 36) eram do sexo feminino. A análise dos dados mostrou que em relação ao índice antropométrico peso/idade 9,09% (n=7) das crianças apresentavam muito baixo peso; 12,99% (n=10) estavam com baixo peso; 77,92% (n= 60) apresentavam peso adequado e não haviam casos de peso elevado.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam uma população eutrófica, mas com elevados índices de baixo peso. Após a análise dos dados verifica-se a importância do SISVAN como importante ferramenta de trabalho para auxiliar os profissionais de saúde no diagnóstico do estado nutricional dos indivíduos e populações. Com base nestes dados, os profissionais e principalmente os nutricionistas, poderão melhor planejar, traçar metas e direcionar políticas e ações relacionadas à alimentação e nutrição.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-266 - ESTÁGIOS DE MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PACIENTES CARDIOPATAS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM CARDIOLOGIA

Autores: LIGIA BATISTON; ANA LETÍCIA VARGAS BARCELOS; FABIANA SILVEIRA CÔPES
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ, UNO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os estágios de mudança do comportamento alimentar e dos fatores que interferem nas escolhas alimentares são primordiais para auxiliar na identificação de ações e nortear no processo de aconselhamento e intervenção nutricionais em pacientes cardíacos, na busca por criar grupos de orientação aos pacientes.
OBJETIVOS
Avaliar os estágios de mudança de comportamento alimentar de pacientes cardiopatas internados em um hospital filantrópico, referência em cardiologia do meio e extremo oeste de Santa Catarina, assim como os fatores de risco e descrever as influências sobre as escolhas alimentares, as dificuldades e as mudanças para se alimentar de maneira mais saudável.
METODOLOGIA
Estudo transversal, onde foram entrevistados 103 pacientes internados em um hospital especializado em cardiologia, nos quais foi aplicado algoritmo sobre a prática de hábitos alimentares saudáveis para identificar os estágios de mudança.
RESULTADOS
Verificou-se média de idade de 61,97 anos, 54,4 % do gênero feminino, 43,7% ex-fumantes e a maioria dos pacientes 53,4% fumantes, sendo que 71,8% com história familiar de doença cardíaca. Além de 91,3% declararam que vivem várias situações que levam ao stress e 65% dos pacientes não possuía conhecimentos ou recebido alguma orientação em relação aos cuidados e orientações relacionados a alimentação. Na classificação dos estágios de mudança, 19,5 % estavam na pré-contemplação, 28,2% na contemplação, 71,9% na preparação, 93,5% na ação e 6,5% na manutenção, sem realização de adequação nutricional nas mudanças referidas na alimentação. Os fatores que mais influenciaram as escolhas alimentares foram "conveniência" (41,7 %), "sabor e gosto" (55,3%), "preço da comida" (39,8%). As principais dificuldades foram "redução do sal" (43,7%), "mudar hábito alimentar" (35%), "mudança hábito família" (22,3%). As mudanças mais comentadas na alimentação com o intuito de torná-la saudável foram redução de gorduras (74,8%), redução do sal (43,7%), aumento no consumo de verduras e legumes (33%) e aumento da ingestão de frutas (28,8%).
CONCLUSÃO
Elevada prevalência de pacientes no estágio de ação, com predomínio de idosos com antecedentes familiares de doenças cardíacas, tabagismo e outros fatores de risco cardiovasculares. São necessários aprofundamento dos estudos relacionados às mudanças de comportamento alimentar e acompanhamento a médio e longo prazo para verificação da efetividade das orientações nutricionais e criação de grupos de pacientes para orientação nutricional.

PS-14-267 - ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FRUTAS IN NATURAS EM UM SUPERMERCADO

Autores: LÚCIA MARCARINI BUSANELLO; CLENISE CAPELLANI DOS SANTOS
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O Brasil é o maior produtor mundial de frutas in natura, e por serem perecíveis, grande parte dessas frutas sofre deterioração em poucos dias, tendo sua comercialização dificultada, especialmente a longas distancias (SANTOS; COELHO; CARREIRO, 2008). No entanto, os consumidores baseiam-se em aspectos nutricionais, na segurança do alimento e sobre tudo em preços para a compra destes produtos (ROCHA, 2006). As técnicas de higiene efetuadas pelos supermercados devem seguir os procedimentos da legislação com vistas a eliminar os micro-organismos que possam estar contaminando os produtos e até mesmo de outros produtos, evitando a contaminação cruzada. O armazenamento também tem objetivo de manter a integridade dos produtos oferecidos ao consumidor. Deste modo, o presente trabalho justifica-se pela necessidade de oferecer aos consumidores um alimento isento de micro-organismo, já que a Legislação determina padrões microbiológicos específicos, visando também à proteção á saúde da população.
OBJETIVOS
A presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de frutas in natura.
METODOLOGIA
Pesquisa descritiva, realizada em um supermercado em fevereiro de 2013. As frutas foram adquiridas na condição de consumidor, e selecionadas quanto à cor e ausência de defeitos. Foram analisadas 2 amostras de cada fruta totalizando 22 amostras. Os morangos, goiaba, nectarina, maçã argentina, pêssego, uva Itália e uva Niágara, estavam acondicionados em bandejas de plástico, envolto por filme plástico de pvc e armazenados em bancada refrigerada a 5°C, a maçã Brasil, caqui chocolate, pêra asiática e ameixa nacional estavam acondicionadas em bancadas sem refrigeração, em temperatura ambiente. Após a coleta, as frutas foram transportadas até o laboratório para analisar a presença de salmonella spp e Staphylococcus aureus com base na RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA.
RESULTADOS
As frutas in natura analisadas se encontram dentro dos padrões estabelecidos pela legisla
CONCLUSÃO

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-268 - AVALIAÇÃO DO EFEITO ANTICONVULSIVANTE DE EXTRATOS METANÓLICOS DE FRUTOS DA FLORA CATARINENSE EM ROEDORES

Autores: LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; MARCOS VINICIUS AUGUSTINHO LIMA; MARCIA MARIA SOUZA; VALDIR CECHINEL FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A epilepsia é um distúrbio relativamente comum com prevalência em torno de 1% na população em geral. Abrange um grupo de condições crônicas cuja principal manifestação clínica é a ocorrência de convulsões. Com as drogas antiepilépticas tradicionais, 20 a 30% dos pacientes não conseguem obter controle adequado das crises convulsivas ou apresentam efeitos colaterais significativos. Além disso, um expressivo número de pacientes com epilepsia sofre mais danos em decorrência do tratamento que da própria condição epiléptica. Portanto, a elevada toxicidade e os efeitos colaterais dos anticonvulsivantes disponíveis têm motivado a contínua busca de alternativas medicamentosas mais atraentes e, nesse contexto às plantas medicinais podem ser fontes de alvos terapêuticos para a epilepsia.
OBJETIVOS
Avaliar a ação anticonvulsivante de extratos obtidos dos frutos de plantas da flora catarinense.
METODOLOGIA
As plantas selecionadas para o estudo foram: abacaxi do mato (Monstera deliciosa Liebm); mirtilo (Vaccinium myrtillus); inga banana (Inga vera Willd); grumixama (Eugenia brasiliensis Lam.); cerejinha (Eugenia Sprengelli DC); guavirovinha (Campomanesia reitziana D. Legrand); amora preta (Morus Nigra); e meloncito (Solanum Muricatum Aiton). Foram utilizados camundongos fêmeas Swis Webster (25-30g, n=10) de 3 meses de idade tratados com dose única do extrato metanólico (30mg/Kg, i.p.) das plantas em estudo, controle negativo (NaCl a 0.9%) e controle positivo (fenobarbital, 40mg/Kg, i.p.). Decorridos 30min dos tratamentos foi feita administração de pentilenotetrazol (80mg/Kg, i.p) nos animais os quais foram colocados sob funis de vidro para observação durante 30min de: latência para a primeira crise convulsiva (LCC), número de crises convulsivas (NC) e número de óbitos (NO).
RESULTADOS
Dos extratos avaliados, o menor NC foi observado no tratamento com abacaxi do mato e, o NO no tratamento com mirtilo. Dos tratamentos realizados somente o extrato metanólico de guavirovinha (Campomanesia reitziana) e o fenobarbital foram capazes de aumentar a LCC dos animais quando comparado com o controle ($F(94,103)=133.4$ ($p<0,05$, $P<0.01$).
CONCLUSÃO
Os resultados nos permitem concluir que, de todas as plantas avaliadas somente o extrato de guavirovinha (na dose utilizada) exibe efeito anticonvulsivante. Entretanto, essa propriedade pode aparecer com as demais plantas, com o aumento da dose. Novos experimentos serão realizados com o intuito de se obter o mecanismo de ação.

PS-14-269 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIDEPRESSIVO DE EXTRATOS DE FRUTOS SILVESTRES EM MODELOS IN VIVO

Autores: LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; CARINE DUTRA BRIGNOL; VANESSA EVERS LIMA; MARCIA MARIA SOUZA; VALDIR CECHINEL FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos os compostos obtidos de plantas medicinais têm constituído alvos terapêuticos importantes para o tratamento de patologias neuropsiquiátricas e/ou neurodegenerativas. A procura por novos tratamentos com efeitos colaterais menos deletérios se fazem necessários, assim como, a procura de alimentos ou plantas que possam auxiliar na atividade antidepressiva.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito tipo - antidepressivo de frutas silvestres em modelos in vivo.
METODOLOGIA
Foram utilizados camundongos Swis Webster fêmeas (25-30g, n=10) de 3 meses de idade. Os animais receberam pela via intraperitoneal (30mg/Kg) dos extratos metanólicos de guapuruna (Marlierea tomentosa Cambess); tomate de arbol (Cyphomandra Betacea); Abuta (Abuta selloana (Benth.) Eichler); abacaxi do mato (Monstera deliciosa Liebm); mirtilo (Vaccinium myrtillus); inga banana (Inga vera Willd); grumixama (Eugenia brasiliensis Lam.); cerejinha (Eugenia Sprengelli DC); guavirovinha (Campomanesia reitziana D. Legrand); amora preta (Morus Nigra); e meloncito (Solanum Muricatum Aiton). O grupo controle negativo foi tratado com salina e o positivo com imipramina (20mg/kg, i.p.). Decorridos 30 minutos após os tratamentos, os animais foram colocados individualmente em cubas de vidro com água (23ºC) para nadarem durante 6min. Neste período, foi cronometrado o tempo de imobilidade dos animais, com o qual é feita a analogia com o estado de anedonia, presente nos pacientes depressivos. Durante esse teste, substâncias com propriedade tipo-antidepressiva promovem a diminuição do tempo de imobilidade.
RESULTADOS
Os resultados demonstraram que a imipramina e somente o extrato metanólico de guavirovinha (Campomanesia reitziana D. Legrand) foram capazes de reduzir de forma estatisticamente significante ($F(13,129)$, $p<0.001$, $p<0.05$) o tempo de imobilidade dos animais no teste do nado forçado, quando comparados ao controle negativo, evidenciando um efeito tipo – antidepressivo.
CONCLUSÃO
Os resultados nos sugerem que Campomanesia reitziana D. Legrand exibe efeito tipo antidepressivo na dose estudada. Dados da literatura demonstram que a planta em questão exibe propriedade antioxidante sendo provavelmente este, um dos mecanismos de ação da atividade antidepressiva. Outros ensaios farmacológicos poderão ser realizados com doses superiores a escolhida para verificar se as demais plantas do estudo poderiam exibir essa propriedade farmacológica.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-270 - PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM SANTA CATARINA: O OLHAR DOCENTE SOBRE SUAS POTENCIALIDADES E FRAGILIDADES

Autores: LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA R.P.A. TÉO
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
As Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição estabelecem que o curso de nutrição deva ter um projeto pedagógico, construído de forma coletiva, tendo o aluno como o sujeito da aprendizagem e o professor como facilitador deste processo. Além disso, os cursos de graduação deverão empregar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do ensino-aprendizagem e do próprio curso. O processo de gestão do curso em análise prevê a participação de docentes e acadêmicos, numa proposta de construção coletiva para que, juntos, articulem a efetiva implementação do projeto pedagógico do curso, através do planejamento estratégico das prioridades a serem atendidas no âmbito pedagógico. Essa proposta fundamenta-se no pressuposto de que a avaliação interna do curso é um recurso de extrema importância para a implementação do projeto instituído, por constituir-se em um olhar para o instituinte que retro-alimenta o primeiro, fortalecendo-o pela superação de suas fragilidades
OBJETIVOS
Diagnosticar as potencialidades e fragilidades do processo de formação em Nutrição sob o ponto de vista dos docentes.
METODOLOGIA
Estudo descritivo de caráter qualitativo, desenvolvido com docentes de um curso de Nutrição de uma IES do estado de Santa Catarina. Para coleta de dados foi solicitado aos docentes nutricionistas que compuseram a população do estudo, que respondessem uma questão norteadora: Qual a percepção dos docentes do curso de Nutrição sobre as potencialidades e fragilidades da formação acadêmica proporcionada pelo mesmo? Os dados foram analisados através da técnica de análise de conteúdo.
RESULTADOS
Dentre as potencialidades apontadas existe a articulação da pesquisa, ensino e extensão, visto o grande número de projetos de pesquisa e de extensão desenvolvidos pelo curso. As demais potencialidades remetem às atividades que estimulam o aluno à construção de sua autonomia, propiciando espaços para que seja protagonista em seu processo de aprendizagem. Quanto às fragilidades, muitos depoimentos remetem à falta de formação pedagógica de alguns docentes, comprometendo a formação.
CONCLUSÃO
Diante destes resultados, coordenação e corpo docente terão em mãos subsídios para propor futuras ações. Assim como, subsidiarão o processo avaliativo do curso, tanto as potencialidades quanto as fragilidades apontadas embasarão as discussões acerca da reformulação do Projeto Pedagógico.

PS-14-271 - IMPACTO DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADA E DA ADEQUAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR NO ESTADO NUTRICIONAL E NOS VALORES SANGUÍNEOS DE FÓSFORO, POTÁSSIO E CÁLCIO DE PACIENTES EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE

Autores: LUISA FUNARI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A hemodiálise é um tratamento dialítico para indivíduos com a doença renal crônica em estágio 5 (TFG ≤ 15 mL/min./1,73m²) e tem como principal objetivo substituir 2 funções renais: remoção de solutos e de líquidos. Entretanto os indivíduos submetidos ao tratamento apresentam fatores catabólicos e redução da ingestão alimentar resultando em alterações eletrolíticas e do estado nutricional que devem ser contempladas no plano da terapia nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da orientação nutricional individualizada e da adequação do padrão alimentar no estado nutricional e nos valores sanguíneos de fósforo, potássio e cálcio dos pacientes em tratamento de Hemodiálise no Centro de Hemodiálise do Hospital Geral de Carapicuíba (HGC).
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em 26/09/2012, com inicio de coleta de dados em outubro de 2012, durante quatro meses. Foram incluídos os pacientes com "boa eficácia da diálise"; com adesão à prescrição médica do uso do medicamento quelante de fósforo; com idade acima de 20 anos; sem restrição de gênero; com boa adesão à orientação nutricional. Foram realizadas as avaliações antropométricas e bioquímicas nutricional; definição do estado nutricional; avaliação da ingestão alimentar; orientação nutricional; análise da melhora do padrão alimentar; análise da evolução dos resultados sanguíneos de fósforo, potássio e cálcio.
RESULTADOS
Dos 20 pacientes incluídos 60% são adultos e 40% idosos. A avaliação do estado nutricional apontou para idosos 75% eutróficos e 25% obesos, e adultos 58,3% eutróficos, 25% desnutridos e 16,7% obesos. A ingestão média de energia e proteínas estava inadequada, respectivamente, em 90% e 70% dos indivíduos inclusos.
CONCLUSÃO
Os pacientes incluídos no estudo mantêm o uso correto do quelante de P, com boa adesão a orientação nutricional individualizada.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-14-272 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE LEITES IN NATURA COMERCIALIZADOS EM MERCADOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TERESINA - PI

Autores: LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; BÁRBARA BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA; CAMILA MARIA ALVES FEITOSA; EDYANA SKARLET DO CARMO LIMA SILVA; GEÓRGIA ROSA REIS DE ALENCAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO. A qualidade do leite como alimento, seja para consumo na forma fluida e na forma de derivados depende principalmente de sua composição nutricional e de sua carga microbiana. No sentido de melhorar a qualidade do leite produzido no País, foi regulamentada no ano de 2002, a Instrução Normativa 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qual determina critérios para a qualidade do leite desde a produção na propriedade rural, ate a distribuição refrigerada, incluindo o transporte, o processamento e os controles laboratoriais.
OBJETIVOS.
OBJETIVO GERAL
Avaliar a microbiologia e os aspectos físico-químicos dos leites in natura comercializados em mercados públicos do município de Teresina – PI.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS
Realizar a análise de coliformes totais e E. coli.
Realizar análise de densidade, acidez e prova de redutase.
Comparar os resultados das análises com a legislação vigente.
METODOLOGIA. Foram coletadas três amostras (uma amostra por semana) de cada mercado selecionado. Foram realizadas análises microbiológicas para determinar: número mais provável (NMP) de coliformes totais a 35 °C e coliformes a 45 °C, recomendados pela ANVISA. Realizou-se a diluição das amostras com solução salina peptonada a 0,1%. Realizou-se a prova de redutase segundo o Critério normativa 51 (MAPA); a densidade pela utilização do Termolactodensímetro de Quévinn e a prova de acidez titulando-se com a solução de NaOH 0,1N até o aparecimento da coloração rósea.
RESULTADOS. Densidade: amostra A: 1,032g/mL nas três semanas; amostra B: 1,026 g/mL, 1,030 g/mL e 1,024 g/mL. Acidez: amostra A – 0,027, 0,018 e 0,018; amostra B 0,036, 0,018 e 0,018. Redutase: amostra A – qualidade ruim e alta quantidade de germes (3.000.000 - 20.000.000), seguida de qualidade regular (100.000 - 3.000.000); amostra B – qualidade regular (germes - 100.000 - 3.000.000). Coliformes totais: amostra A - >2.400 NMP/mL; amostra B - >2.400 NMP/mL e nas semanas seguintes 1.100 NMP/mL. Para coliformes a 45°C, todas as amostras apresentaram-se positivas.
CONCLUSÃO. Conclui-se que as condições microbiológicas de todas as amostras de leite in natura coletadas nos mercados municipais da cidade de Teresina atestam condições higiênicas insatisfatórias, em que o produto revela presença de elevado número de coliformes totais e alto grau de contaminação por germes patogênicos. O leite cru comercializado utilizado no estudo em questão não atende aos requisitos físico-químicos e microbiológicos determinados pela legislação vigente brasileira.

PS-14-273 - VARIAÇÕES EM ESTADO NUTRICIONAL E ÂNGULO DE FASE APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA

Autores: MARIANA PALMA GUIMARÃES; EDITH BRANDÃO; PAULA GARCIA CHIARELLO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O Transplante de Medula Óssea (TMO) traz usualmente alguns efeitos gastrointestinais que pode levar á uma reduzida ingestão alimentar e conseqüentemente a uma possível desnutrição. O estado nutricional prejudicado é um fator prognóstico negativo após TMO, podendo interferir no tempo de enxertia. Um método bastante usado para a avaliação do estado nutricional é a impedância bioelétrica (BIA), que fornece dados da composição corporal e ângulo de fase (ÂF), utilizado como um indicador prognóstico em várias situações clínicas.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e ângulo de fase em pacientes submetidos ao transplante de medula óssea e verificar associações com valores de ângulo de fase e tempo de enxertia.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo piloto com 5 pacientes submetidos ao TMO, que foram avaliados com parâmetros antropométricos e bioquímicos. Além disso, foi aplicado o teste de BIA para obtenção de valores de composição corporal e ângulo de fase. Todos esses procedimentos foram feitos no momento da internação na enfermaria (M0), logo após a enxertia (M1), e 1 mês após o transplante em ambulatório específico (M2).
RESULTADOS
Os pacientes eram adultos com média de idade de 34 anos. Somente um paciente era do sexo feminino. Não houve diferenças significativas no peso, IMC, circunferência de braço, prega cutânea tricipital, prega cutânea bicipital e composição corporal entre os momentos. Os valores de ângulo de fase (°) e albumina (g/dL) diminuíram durante as avaliações e apresentaram diferenças significativas entre M0 e M2 (7,8±0,47 vs 5,5±0,841 e 4,3±0,2 vs 3,7±0,4 respectivamente; $p<0,05$). Foi encontrada uma correlação positiva para ângulo de fase e níveis de albumina ($p<0,0105$; $r= 0,6382$). Não houve associação entre ângulo de fase inicial (M0) e o tempo de enxertia.
CONCLUSÃO
Neste estudo não foram encontradas alterações antropométricas e de composição corporal até um mês após a infusão da medula. O ângulo de fase pré-TMO não se correlacionou com o tempo de enxertia, mas mostrou associação positiva com a albumina.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-031 - EFEITO DO ADOÇANTE A BASE DE ESTÉVIA (S. REBAUDIANA) NO CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO GESTACIONAL DE RATAS WISTAR

Autores: VERA LÚCIA CARDOSO G. TRAMONTE; LILIAN LEITE FAUSTO; SANDRA REGINA PAULON AVANCINI; RICARDO TRAMONTE; GERSON LUIS FACCIN
Instituição: PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E DEPTO. NUTRIÇÃO/UFSC
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O uso de adoçantes à base de estévia tem crescido e cada vez mais alimentos e bebidas adoçadas artificialmente com esse edulcorante estão sendo lançados no mercado. É consensual na literatura a importância do cuidado nutricional no período de gestação para a saúde materna e dos fetos. Vários profissionais recomendam o uso moderado de edulcorantes nesta fase, portanto, deve-se buscar estudar os efeitos do uso de adoçante durante a gravidez tanto para as mães como para os fetos
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do adoçante a base de estévia sobre o consumo de ração e peso corporal de ratas Wistar tratadas durante a prenhez.
METODOLOGIA
Vinte oito ratas Wistar foram distribuídas em 4 grupos: GC (controle)– dieta padrão e administração de água; GS (sacarose)– dieta padrão e administração de sacarose diluída em água; GE4 (estévia 4mg/kg/dia)– dieta padrão e administração de doses de 4mg/kg/dia de adoçante; GE8 (estévia 8mg/kg/dia)– dieta padrão e administração de doses de 8mg/kg/dia de adoçante, durante o 8° ao 17° dia de prenhez, por gavagem. Os animais foram alocados em caixas de polipropileno, em ambiente climatizado (22°C±2°C), com ciclo claro/escuro de 12hs. Os animais receberam água e dieta padrão ad libitum. O consumo de ração foi aferido três vezes por semana e foram registrados os pesos referentes ao primeiro e último dias de prenhez. Os animais foram sacrificados por aprofundamento anestésico ao final do experimento. As análises estatísticas foram realizadas por ANOVA com pós-teste de Tukey, considerando-se significativo para $p<0,05$.
RESULTADOS
A média de consumo de ração por grupo foi: GC= 419,9±30,5; GS= 337,5±14,7; GE4= 386,8±19,7 e GE8= 385,8±17,4. E houve diferença estatisticamente significativa entre GC e GS ($p<0,001$); GC e GE4 ($p<0,05$); GC e GE8 ($p<0,05$); GS e GE4 ($p<0,01$); GS e GE8 ($p<0,01$). Contudo, não houve diferença estatisticamente significativa no peso corporal final dos animais (GC=304,92±21,1g; GS=323,41±18,2g; GE4=311,09±23,8g; GE8=305,36±18,6g; $p=0,320$), bem como no ganho de peso gestacional (GC=102,57±11,6g; GS=113,89±12,6g; GE4=110,21±14,2g; GE8=103,57±8,5g; $p=0,254$).
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que o consumo diário de adoçante a base de estévia durante o período de prenhez promove alterações no consumo de ração, porém não reflete no ganho de peso gestacional

PS-16-032 - EFEITO PROTETOR DO CONSUMO DE SUCO DE UVA INTEGRAL E VINHO TINTO SOBRE A INFILTRAÇÃO GORDUROSA HEPÁTICA

Autores: ANA CLAUDIA CONCEIÇÃO PASCAOL; VILMA AZEREDO; FERNANDA CARVALHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Ag.Financiadora: FAPERJ
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A busca do consumidor por melhora da qualidade de vida contribui para o crescimento de estudos por alimentos que possuam, além de suas propriedades nutricionais, propriedades funcionais e de prevenção de doenças. Destaca-se o resveratrol, que vem demonstrando ação antioxidante e anti-inflamatória.
OBJETIVOS
Avaliar o possível efeito protetor do suco de uva e vinho tinto sobre a infiltração gordurosa hepática.
METODOLOGIA
O estudo teve duração de 60 dias e foram utilizados 25 ratos Rattus novergicus wistar albino, fêmeas com 90 dias de vida. Estes animais foram divididos em 5 grupos (n=5): 1) Grupo Controle (GC), recebendo ração à base de caseína; 2)Grupo Controle Hiperlipídica (GCHL), recebendo ração hiperlipídica; 3)Grupo Suco de uva integral (GSU), recebendo ração hiperlipídica e 15ml diários suco de uva; 4) Grupo Vinho tinto (GVT), recebendo ração hiperlipídica e 10ml diários de vinho tinto; 5) Grupo Resveratrol (GR), recebendo ração hiperlipídica e 15ml diários de solução de resveratrol. Os animais receberam água em livre demanda e ficaram em gaiolas individuais de polipropileno, em ambiente com temperatura constante (24ºC ? 2ºC) e iluminação adequada (ciclo claro e escuro de 12 em 12 horas). Ao final do estudo, os animais foram mantidos em jejum por 6 horas e sacrificados. O fígado foi retirado e pesado. A extração de lipídios do fígado foi realizada pelo método de Soxhlet. Os resultados foram expressos através da estatística descritiva como média e desvio padrão. Para comparação das médias entre grupos utilizamos ANOVA two way, e Duncan como pós-teste, com um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Não houve diferença no peso do fígado entre os grupos (GC: 2,9±0,19; GCHL: 2,77±0,16; GSU: 2,8±0,2; GVT: 2,59±0,26; GR: 2,56±0,11 g/100g/PC). Os animais que receberam suco de uva integral apresentaram menor ($p<0,05$) concentração de gordura no fígado (GSU:3,34±0,26 g) do que os grupos GCHL(5,11±0,43 g); GVT(4,96±0,98 g) e GR(4,66±1,2 g), no entanto, igual ao grupo controle (GC: 3,53±1,12 g).
CONCLUSÃO
O suco de uva parece ser capaz de minimizar os efeitos da dieta hiperlipídica, evitando possível infiltração gordurosa não alcoólica no fígado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-033 - AVALIAÇÃO DO TEMPO MÉDIO DE JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL

Autores: LAILA BOTELHO DUARTE; CARLA O.BARBOSA ROSA; MARIANA QUINTÃO PEREIRA; HELOISA HELENA FIRMINO; SÔNIA M. ROCHA RIBEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A prescrição de jejum prolongado para paciente cirúrgico pode levar à depleção do estoque de glicogênio e a perda significativa de massa muscular e de tecido adiposo, contribuindo para complicações.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi verificar o tempo médio de jejum e a reintrodução alimentar de pacientes cirúrgicos, em um hospital filantrópico.
METODOLOGIA
A pesquisa foi feita de forma exploratória, com auxilio de um banco de dados, construído a partir de um questionário com informações gerais, no período compreendido entre 20 de novembro de 2012 e 18 de abril de 2013. Participaram do estudo 69 pacientes com idade entre 12 e 79 anos, sendo 68,8% (n=53) do sexo feminino.
RESULTADOS
Verificou-se que o tempo médio de jejum pré-operatório em que pacientes cirúrgicos foram submetidos foi de 13,51±4,17 horas e o tempo total de jejum foram 21,48±6,40 horas, com o valor mínimo de 12h e máximo de 46h. Os indivíduos submetidos às cirurgias do aparelho digestivo e órgãos anexos foram os que ficaram maior tempo médio de jejum 23,91±7,89 horas e os que fizeram cirurgias de fratura apresentaram o menor tempo médio sem receber alimentação, 19,17±8,79 horas.
CONCLUSÃO
A abordagem nutricional de pacientes cirúrgicos é aspecto fundamental no cuidado dos mesmos. No entanto, alguns aspectos são alvos de inúmeras controvérsias, como por exemplo, o período adequado de jejum pré-operatório. O jejum prolongado visa garantir o esvaziamento gástrico e evitar broncoaspiração no momento da indução anestésica, no entanto, pode levar à depleção do estoque de glicogênio e a perda significativa de massa muscular e de tecido adiposo. Assim, a literatura tem indicado tempo de jejum operatório em períodos menores, pois permite mais conforto ao paciente e menor risco de hipoglicemia e desidratação, além de benefícios como a diminuição do estresse psicológico, alta precoce e a diminuição de custos de hospitalização. Portanto, acredita-se que o protocolo para cirurgias, desse Hospital, deve ser padronizado e seguido corretamente, objetivando a melhora no tratamento dos pacientes e a redução de custos para a instituição, uma vez que se observou um período de jejum prolongado para a maioria das cirurgias. As autoras agradecem o apoio do CNPq e FAPEMIG.

PS-16-034 - MECANISMO DE SURGIMENTO DA OSTEOPOROSE EM PACIENTE DESNUTRIDO POR SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

Autores: JÉSSICA BONELLA; BIANCA MASSARO; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; CARLOS ERNESTO GARRIDO SALMON; MARCELLO NOGUEIRA BARBOSA; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQU DE PAULA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 153189/2012-6
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O baixo peso se associa com prejuízo da manutenção de massa óssea. Estudos recentes, em pacientes com anorexia nervosa, mostraram que há correlação negativa entre massa óssea e adiposidade óssea. Em outras causas de emaciação, os mecanismos de perda de massa óssea são ainda desconhecidos. A Síndrome do Intestino Curto (SIC) é uma doença complexa cujo estado malabsortivo ocorre após extensa ressecção do intestino delgado ou perda de função que leva à desnutrição associada ou não à desidratação. Nos últimos anos, tem ocorrido maior sobrevida destes pacientes e isto foi alcançado principalmente pelo avanço na terapia nutricional em longo prazo.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da SIC sobre o conteúdo mineral ósseo. Em paralelo, estimamos o conteúdo de tecido adiposo em corpo vertebral (L3), por meio de espectroscopia aplicada à ressonância magnética (RNM).
METODOLOGIA
Foram avaliados 6 indivíduos com diagnóstico de SIC (3M e 3F), os quais foram pareados quanto a sexo, altura e idade com um grupo de 6 controles (4M e 2F). Foram realizados exames bioquímicos, densitometria óssea (L1-L4, fêmur proximal, radio e corpo total) e RNM de L3 para quantificação de adiposidade óssea por espectroscopia.
RESULTADOS
Não houve diferença de idade entre os grupos C e SIC (44±5,4 e 58,1±8,6). O peso (SIC=49,3±14,6 vs C=74,5±12,8; p<0,05) e IMC (SIC=18,3±5,8 vs C=25,4±3,5 Kg/m2; p<0,05) foram menores no grupo SIC; 4 pacientes do SIC mostraram baixo peso e 2 sobrepeso. O tempo de doença variou de 4 meses a 20 anos. O grupo SIC apresentou menor DMO de coluna (T-Score: SIC=-2,4±0,6 vs C=-0,8±1; p<0,05) e quadril (p<0,0005). Embora maior no grupo SIC, não houve diferença significativa na adiposidade da medula óssea (SIC= 56,5±32,9 vs C=39,2±9,83% gordura/H2O). No entanto, 3 pacientes com SIC apresentaram adiposidade de medula 50% maior que a média do grupo controle. Houve correlação positiva entre peso e DMO de Quadril quando se analisou em conjunto os dois grupos (p< 0,01; r = 0,50).
CONCLUSÃO
Nossos dados mostram que a desnutrição por SIC compromete profundamente a manutenção da massa óssea. A maior parcela dos pacientes (50%) apresenta nítido aumento da adiposidade de medula óssea. É possível que não só o comprometimento do estado nutricional, mas também o processo de realimentação impactem sobre o estado de saúde óssea. Desta forma, outros estudos devem ser realizados para avaliar os mecanismos determinantes de diferenças neste grupo especial de pacientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-035 - RELAÇÃO ENTRE A MUTAÇÃO C677T DO GENE QUE CODIFICA A ENZIMA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE COM ÁCIDO FÓLICO PLASMÁTICO E CA15-3 EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA

Autores: SANDRA SOARES MELO; ANDRIELLE GALLOTTI PETRY; MARINA BEUTING; BRUNO H GERN; MÔNICA TESTONI CARDOZO
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Ag.Financiadora: ARTIGO 170 GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
Área: AVANÇOS EM NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O câncer de mama é uma doença complexa e clinicamente heterogênea, sendo o segundo tipo de neoplasia mais frequente relacionada à morbidade e mortalidade entre as mulheres do mundo todo. Apesar da incidência do câncer de mama hereditário ser relativamente pequena, o risco para desenvolvimento de tumores mamários em mulheres portadoras de mutações em um dos genes responsáveis por esta predisposição é alto. A mutação C677T do gene da metilenotetrahidrofolato redutase (MTHFR) tem sido relacionada a risco para doenças cardiovasculares. Entretanto, escassos são os estudos que avaliam a presença desta mutação e sua associação com câncer de mama.
OBJETIVOS
Avaliar a associação da mutação C677T do gene que codifica a enzima MTHFR com ácido fólico plasmático e CA15-3 em pacientes com câncer de mama.
METODOLOGIA
A amostra foi constituída por 100 mulheres com diagnóstico de câncer de mama (Grupo CA) atendidas por uma Unidade Básica de Saúde e 20 mulheres sem a doença (Grupo CC). Coletou-se dados antropométricos e aplicou-se questionário clínico e de frequência alimentar. Foi coletado sangue para extração do DNA genômico e posterior identificação da mutação C677T por meio da reação em cadeia da polimerase (PCR/RFLP). Determinou-se o ácido fólico por radioimunoensaio e CA15-3 pelo método da quimioluminescência.
RESULTADOS
Os resultados exibiram frequência genotípica heterozigótica da mutação C677T para 24,53% das participantes do Grupo CA e 37,50% para o Grupo CC. Apenas 2,33% da amostra obtiveram CA 15-3 aumentado, não sendo observada diferença entre os grupos. O Grupo CA consumiu mais alimentos fonte de ácido fólico, possivelmente pelo fato da mudança alimentar após a descoberta da doença.
CONCLUSÃO
Conclui-se que não houve associação estatisticamente significativa entre amutação C677T do gene que codifica a enzima MTHFR com ácido fólico plasmático e CA15-3 em pacientes com câncer de mama.

PS-16-036 - ESTUDO DA RELAÇÃO DA FORÇA, MASSA MAGRA E VITAMINA D EM IDOSOS LONGEVOS

Autores: AUDREY ANDRADE BERTOLINI; PATRICIA F.P MOREIRA; VANESSA AMARANTE CARVALHO; PAULO MATEUS COSTA AFFONSO; LARA M.Q ARAÚJO; MAYSA SEABRA CENDOROGLO
Instituição: UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
No processo de envelhecimento o organismo apresenta perda de massa magra. Essa redução muscular diminui a força, principalmente nas mãos e nas pernas e os idosos começam a apresentar perda na funcionalidade que compromete a sua independência.
OBJETIVOS
Verificar a correlação entre força, vitamina D e massa magra em idosos longevos independentes.
METODOLOGIA
Foram incluídos 156 idosos que participam de uma pesquisa longitudinal. Na avaliação nutricional foram medidos peso, altura e circunferência da panturrilha (CP), aplicou-se a bioimpedância elétrica para avaliação da massa magra. Utilizou-se HandgripStrenght (HS) para a classificação da força, com pontos de corte < 30 Kg homens e < 20 Kg mulheres. A vitamina D sérica (25-Hidroxivitamina D3) foi analisada pelo método quimioluminescencia. Os dados foram apresentados em média e DP, freqüência e porcentagem. Na análise estatística foram feitos a correlação de Pearson, teste-T com valor de significância de $p < 0,05$ no software SPSS.
RESULTADOS
As médias dos homens (n=42) e das mulheres (n=114) respectivamente foram: idade 86,6 ± 4,3 e 85,7 ± 4,3 anos; IMC 26,6 ± 4 e 26,5 ± 4 Kg/m2; vit D 20 ± 7,0 e 19,8 ± 10 ng/ml; CP 34,9 ± 3,5 e 34,2 ± 3,7 cm; massa magra 48,1 ± 9,5 e 36 ± 5,9 Kg e força 27,9 ± 7 e 18,2± 5,1 Kg. Houve diferença estatística entre os gêneros para força e massa magra. Foram encontradas correlações entre força e CP ($r= 0,32$; $p<0,001$), força e massa magra ($r= 0,60$; $p < 0,001$) e CP e massa magra ($r= 0,67$; $p <0,001$). Não houve correlação destes parâmetros e vit D. Dos idosos que apresentaram perda de força segundo HS, 75,5 % eram mulheres. Encontrou-se força preservada em 45,2 % dos homens e 37,7 % das mulheres. Quando considerado a classificação da força pelo HS, os idosos com força preservada mostraram médias maiores de CP (35,9 X 33,4 cm; $p<0, 001$),massa magra (42,7 x 37,0 Kg; $p<0, 001$), IMC (27,5X 25,9Kg/m2; $p< 0,05$) e menor idade (84,4 X 86,9 anos; $p< 0,001$) em relação aos idosos com perda de força.
CONCLUSÃO
Este estudo mostrou que a preservação da circunferência da panturrilha e da massa magra indica uma força muscular satisfatória em idosos longevos. Os achados corroboram com dados da literatura que mostram que a força muscular avaliada pelo HS, identifica independência funcional de idosos. A avaliação da circunferência da panturrilha é um método

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-037 - PERFIL CLÍNICO, NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS DO NORDESTE-BRASIL

Autores: CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA; JOILANE ALVES PEREIRA FREIRE; JOSÉ FILHO DA SILVA; JULIANNE VIANA FREIRE PORTELLA; ARTEMÍZIA FRANCISCA DE SOUSA; CAMILA GUEDES DE BORGES ARAÚJ; THIAGO LEAL BARBOSA HIPÓLIT
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Introdução: A população brasileira acima de 60 anos vem se tornando cada vez maior, aumentando a necessidade de estabelecimento de cuidados à saúde nesta faixa etária, tendo em vista a maior vulnerabilidade para o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas, como a Síndrome Metabólica (SM), neste grupo de indivíduos.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar a prevalência da síndrome metabólica em idosos em um município do semi-árido nordestino, além caracterizar e realizar a triagem de pacientes em risco patológico da síndrome da população.
METODOLOGIA
Métodos: Estudo transversal, com 94 idosos acima de 60 anos atendidos nos Centros de Saúde deste município. Coletaram-se os seguintes dados: dados socioeconômicos, demográficos, bioquímicos e antropométricos. Considerou-se síndrome metabólica quando presentes três ou mais das seguintes alterações: obesidade abdominal (valores de circunferência de cintura superiores a 102 cm e 88cm, em homens e mulheres, respectivamente), hipertensão arterial sistêmica (níveis pressóricos ≥ 130/85mmHg), tolerância à glicose prejudicada (glicemia de jejum ≥110mg/dl), hipertrigliceridemia (valores ≥150mg/dl). Na análise estatística, realizou-se o Teste Exato de Fisher para as variáveis categóricas e análise de Correlação de Pearson entre as variáveis contínuas.
RESULTADOS
Resultados: Dos pacientes, 69% eram do sexo feminino, com idade entre 60 a 89 anos, com média de 71,0 (± 6,86) anos. A SM esteve presente em 38,64% dos idosos em estudo. Inadequações das variáveis que compõem a síndrome metabólica foram observadas em 70,21% para a circunferência abdominal; 44,68% com hipertensão arterial sistólica e 41,49 com a diastólica; 22,73% com resistência insulínica e 60,23% com triglicerídeos elevados. Observou-se associação estatisticamente significante entre SM e variáveis antropométricas e bioquímicas.
CONCLUSÃO
Conclusões: É alta a prevalência de síndrome metabólica entre os idosos avaliados e, dentre os seus componentes, a circunferência da cintura e a hipertrigliceridemia elevadas são as mais frequentes, desta forma faz-se necessário que sejam realizadas intervenções a fim de evitar o surgimento de complicações ao mesmo tempo em que melhorem a saúde, e tragam uma melhor qualidade de vida para esta população.
Palavra-chave: Idosos. Síndrome Metabólica. Prevalência. Circunferência da cintura.

PS-16-038 - VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES 5 E 6 DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA EM IDOSOS PARTICIPANTES DA UNIVERSIDADE ABERTA A TERCEIRA IDADE

Autores: CÍNTIA REIS BALLARD; RENATA LÉIA DEMARIO; DANIELE GONÇALVES VIEIRA; PATRÍCIA CHICONATO; GABRIELA DATSCH BENNEMANN; MARIANA CRISTHI DANIELLI SCHUBERT; CAMILA SILVA FLORINTINO
Instituição: UNIVERSIDADE DO CENTRO-OESTE (UNICENTRO)
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
As diretrizes 5 e 6 do Guia Alimentar para a População Brasileira tratam, respectivamente, das recomendações sobre o consumo de leite e derivados, carnes e ovos; e, de gorduras, açúcares e sal. Sabe-se que a ingestão inadequada desses alimentos podem aumentar o risco para obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemia e doenças cardiovasculares.
Entre os idosos, essas doenças crônicas apresentam alta prevalência, ao mesmo tempo que, estudos relacionados com a ingestão alimentar, nessa fase da vida, ainda são escassos necessitando de novas investigações.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi verificar o cumprimento das diretrizes 5 e 6 do Guia Alimentar para a População Brasileira, em idosos participantes da Universidade Aberta a Terceira Idade.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 23 idosos participantes da Universidade Aberta a Terceira Idade. Foi aplicado um questionário estruturado, com quatro questões relacionadas à frequência de consumo leite e derivados, carnes e ovos; e, de gorduras, açúcares e sal. A coleta foi realizada pelos pesquisadores, no período de abril de 2013, antes da aula/dinâmica sobre as diretrizes 5 e 6 do Guia Alimentar para a População Brasileira. Os dados coletados foram submetidos à análise estatística descritiva utilizando o pacote estatístico SPSS versão 19.
RESULTADOS
O numero total de participantes foram de 23 idosos, sendo 82,60% (n=19) do sexo feminino. Em relação a ingestão de leites e derivados, 4,34% (n=1) não consomem, 43,50% (n=10) consomem entre dois copos ou duas fatias, 47,82% (n=11) um ou menos copos ou fatias, e, 4,34% (n=1) não responderam. Ao analisar os tipos de leites que mais consomem, verificou-se que o leite com baixo teor de gordura teve um percentual de 60,87% (n=14). Referente aos tipos de gorduras mais utilizadas não foi observado uso de banha ou de manteiga, já os óleos vegetais são consumidos por todos os participantes. Sobre a adição de sal no prato servido, pode-se analisar que 95,65% (n=22) não adicionam sal ao alimento já preparado.
CONCLUSÃO
A partir do presente estudo foi possível verificar que os participantes da Universidade Aberta a Terceira Idade, seguem a maioria das recomendações das diretrizes 5 e 6 do Guia Alimentar para a População Brasileira. A excessão foi baixo consumo do grupo de leite e derivados que pode levar ao aumento do risco para osteoporose, e, em mulheres na pós-menopausa, alguns estudos apontam para o aumento do risco para hipertensão arterial.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-039 - AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS APÓS RECEBIMENTO DE LEITE MODIFICADO

Autores: DANIELA TAKAARA; FERNANDA PINHEIRO A DOS SANTOS; EDUARDO FERRIOLLI; MÁRCIA SALADINI V SALLES; ARLINDO SARAN NETTO; MARCUS ANTONIO ZANETTI; LUIZ CARLOS ROMA JUNIOR; HÉLIO VANNUCCHI; KARINA PFRIMER
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: SANTANDER E FAPESP | Nr. Processo: FAPESP 2011/03412-2
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Sabe-se que o envelhecimento desencadeia diversas alterações funcionais no organismo humano que estão intimamente relacionados com surgimento de doenças crônico-degenerativas. Devido ao interesse sobre a melhora da qualidade de vida de idosos, vem se buscando alternativas para diminuir esses impactos, sendo a alimentação um importante recurso a ser investigado. A manipulação da dieta de vacas em lactação, com a inclusão de óleo de girassol, selênio e vitamina E poderia alterar sua composição, aumentando o teor desses nutrientes no leite e, através do fornecimento de leite modificado, melhorar a qualidade de vida de idosos institucionalizados.
OBJETIVOS
O trabalho procurou verificar o desempenho dos idosos nas atividades de vida diária antes e após 12 semanas de ingestão do leite modificado.
METODOLOGIA
Foram recrutados indivíduos, com idade superior a 60 anos, de ambos os sexos. Os voluntários da pesquisa foram divididos em quatro grupos correspondentes ao tipo de leite suplementado. O leite modificado foi obtido por meio da manipulação da dieta das vacas, que também foram separadas em quatro grupos; as vacas que receberam a ração controle (I); as vacas que receberam ração controle mais vitamina E + selênio (II); as vacas que receberam ração controle com óleo de girassol (III); e as vacas que receberam óleo de girassol + vitamina E + selênio (IV). A dieta das vacas fez com o leite enriquecesse com os nutrientes adicionados respectivamente para cada grupo. Cada voluntário recebeu três preparações lácteas diárias (250 mL). As atividades básicas de vida diária foram avaliadas pelo Índice de Katz e Linkert modificados e as atividades instrumentais de vida diária, pelo Índice de Lawton e Brody.
RESULTADOS
Avaliou-se 30 indivíduos, sendo 16 do sexo feminino e 14 do masculino. Além disso, 9 pertenciam ao grupo I , 6 ao grupo II, 7 ao grupo III e 8 ao grupo IV. A análise estatística realizada pelo modelo de efeitos mistos não mostrou diferença significativa em nenhum dos grupos de intervenção, quando comparado à soma total final de ambos os questionários do primeiro com o segundo momento.
CONCLUSÃO
Nessa análise não foi observada mudanças nas atividades de vida diária dos idosos após a intervenção. Todavia, devido ao curto período de duração e ao reduzido número amostral, são necessários mais estudos para melhor esclarecer as possíveis alterações funcionais após o consumo de leite modificado.

PS-16-040 - INTERFERÊNCIA DOS FATORES FISIOLÓGICOS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE IDOSOS DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA

Autores: MARIA APARECIDA POLONIO PAULATTI; EDVANIA MARIA GÓIS; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O processo de envelhecimento ocasiona alterações fisiológicas e sociais que levam a população idosa a desenvolver problemas nutricionais, como doenças crônicas não transmissíveis, o uso de várias medicações que pode levar à diminuição do apetite e, consequentemente, à perda de peso involuntária, problemas na alimentação, comprometendo a mastigação e deglutição, e também alterações da mobilidade com dependência funcional, podendo levar à depressão. A diminuição do metabolismo basal, a redistribuição da massa corporal, alterações no funcionamento do aparelho gastrintestinal, na percepção sensorial e a diminuição da sensibilidade à sede, são alterações fisiológicas que afetam diretamente o consumo alimentar dos idosos, por isso o papel da nutrição na promoção e manutenção da independência e autonomia dos idosos poderá ter um efeito significativo para a saúde e auto estima e, consequentemente, para a qualidade de vida das pessoas com o avanço da idade.
OBJETIVOS
Relacionar a interferência dos fatores fisiológicos no comportamento alimentar de idosos, bem como investigar as alterações no comportamento alimentar nas últimas décadas, determinando qualitativamente e quantitativamente o consumo alimentar atual descrevendo quais os principais fatores fisiológicos relacionados ao comportamento alimentar dos idosos.
METODOLOGIA
O estudo caracterizou-se por pesquisa descritiva quantitativa, os quais foram entrevistados 109 indivíduos de ambos os sexos com 60 anos de idade ou mais, freqüentadores de um Centro de Convivência. O estudo foi desenvolvido a partir de um Questionário de Freqüência Alimentar Semi quantitativo, o qual foram transformados em consumo diário para o cálculo de macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios), e também de um questionário sobre as alterações fisiológicas, elaborado com questões sobre mudanças de peso, de ingestão, digestão e capacidade funcional.
RESULTADOS
Dentre os pesquisados 68,80% utilizavam prótese e 29,35% relataram mastigar rapidamente os alimentos. Dentre os idosos que mastigavam rápido 59,38% realizavam de 3 a 4 refeições, 81,25% apresentavam alterações gastrointestinal e 53,12% alteração sensorial. Quanto a avaliação do valor energético total e consumo de macronutrientes foi adequado entre os idosos pesquisados.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que os idosos apresentam comportamento alimentar inadequado podendo estar relacionado com as alterações gastrointestinais e sensoriais, orientação nutricional é importante para garantir o envelhecimento saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-041 - APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE MARCADORES DO CONSUMO ALIMENTAR DO SISVAN PATA AVALIAÇÃO DA PRÁTICA ALIMENTAR DE IDOSOS ATENDIDOS NA OFICINA DE ATENÇÃO INTEGRAL AO IDOSO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS- SP

Autores: ELIZABETH MARIA BISMARCK-NASR; RAQUEL COMAR S YORK; SIMONE GARCIA TB FERNANDES; ANDRESSA MACHADO M PINTO
Instituição: SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS-SP.
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Em decorrência à transição epidemiológica e nutricional, verifica-se aumento na expectativa de vida dos brasileiros, desta forma, deve-se destinar atenção especial à qualidade de vida da população idosa, sobretudo no que diz respeito à prática alimentar e prevenção ao excesso de peso corporal.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a prática alimentar de idosos atendidos na Oficina de Atenção Integral ao Idoso.
METODOLOGIA
Em 2010 foram realizadas Oficinas de Atenção Integral ao Idoso em todas as regiões do município, com objetivo de diagnosticar vulnerabilidades nesta população através de uma abordagem multidisciplinar. Entre as ações de promoção a alimentação saudável, realizou-se avaliação do estado nutricional por meio do IMC e investigou-se a prática alimentar de 327 idosos, utilizando-se o questionário de marcadores do consumo alimentar do SISVAN, com posterior aconselhamento nutricional. As informações antropométricas e de consumo alimentar foram digitadas no SISVAN.
RESULTADOS
Verificou-se prevalência de baixo peso em 9,5% (n=31) dos idosos, enquanto eutrofia foi identificada em 33,3% (n=109) e excesso de peso corporal em 57,2% (n=187) do grupo. Com relação à prática alimentar semanal, encontrou-se consumo diário de: salada crua em 45% (n=147); legumes e verduras em 30% (n=99); frutas em 66% (217); feijão em 81% (n=266); leite e derivados em 79% (n=258); hambúrguer e embutidos em 2% (n= 5); biscoitos salgados e salgadinhos de pacote em 25% (n=82); doces e biscoitos recheados em 10% (n=32) e de refrigerante em 5% (n=16). Não foi identificado consumo diário de fritura, sendo que 28,6% (n=94) referiram ingestão de 1 a 3 dias na semana. Verificou-se que grande proporção dos idosos não apresentou consumo semanal de hambúrguer e embutidos (35%, n=214); de frituras (70%, n=228); de doces e biscoitos recheados (59%, n=192) e de refrigerante (59%, n=194).
CONCLUSÃO
Detectou-se a necessidade de intensificar as orientações referentes à alimentação saudável para o público idoso, principalmente com relação ao aumento no consumo diário de legumes e hortaliças, tendo em vista que mais de 50% do grupo avaliado apresentou excesso de peso corporal e que estes alimentos, além de apresentarem baixa densidade calórica, mostram-se ricos em fibras, potássio e em compostos antioxidantes que auxiliarão na prevenção e no tratamento de doenças e agravos não transmissíveis nesta população.

PS-16-042 - AVALIAÇÃO DA MASSA MUSCULAR E SARCOPENIA EM IDOSOS DA COMUNIDADE

Autores: ELLEN CRISTINA SOUSA SILVA; GABRIELA CARDOSO MORAIS; ERIKA APARECIDA SILVEIRA; VALÉRIA PAGOTTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 480927/2208-1
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento populacional é assistido mundialmente e ao mesmo tempo tem despertado um crescente interesse científico devido às alterações fisio-patológicas do avançar da idade. A perda gradativa da massa, força e função do músculo esquelético – sarcopenia – pode resultar no comprometimento da capacidade, diminuição do equilíbrio, diminuição de respostas efetoras, alteração da velocidade da marcha, diminuição da resistência à fadiga e aumento do risco de quedas. Tais consequências contribuem para dependência, instalação de comorbidades e redução da qualidade de vida do idoso.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo descrever a distribuição percentilar da massa muscular apendicular esquelética e estimar prevalência de sarcopenia conforme diferentes parâmetros por sexo e idade.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 132 idosos usuários da Rede Básica de Saúde/SUS. Sarcopenia foi determinada por diferentes parâmetros: massa muscular apendicular esquelética e força de preensão palmar. Massa muscular apendicular esquelética foi estimada a partir do exame densitometria corporal total. O critério utilizado como definição de sarcopenia foi um desvio-padrão abaixo da média, onde os pontos de corte estabelecidos foram de massa muscular apendicular esquelética $\leq$ 6,64 kg/m² para homens, e $\leq$ 5,40 kg/m² para mulheres. Força de preensão palmar foi aferida por meio de dinamometria. Os dados foram coletados em julho de 2009. Foram calculadas prevalência, média, desvio padrão e distribuição percentilar e realizados Teste exato de Fischer, teste de normalidade, Teste Qui-quadrado de Pearson.
RESULTADOS
Dos 132 idosos estudados, 80 eram mulheres, 51,2% estavam entre de 60 a 69 anos, e 49,3% estavam obesos. A média encontrada para massa muscular apendicular esquelética no sexo masculino foi 7,50 Kg/m² e no sexo feminino 6,16 Kg/m². Já pela força de preensão palmar, esses valores corresponderam a 29,91Kgf para os homens e 18,14 Kgf para as mulheres. A prevalência de sarcopenia pela massa muscular apendicular esquelética foi de 17,31% no sexo masculino, e pela força de preensão palmar a prevalência foi maior no sexo feminino (53,16%). Ao associar massa e força muscular, a prevalência foi maior na faixa etária de 80 anos ou mais, englobando 40% dos homens nessa faixa etária.
CONCLUSÃO
Encontrou-se maior prevalência de sarcopenia nos idosos do sexo masculino e com idade mais avançada. Quando comparado os métodos de diagnóstico de sarcopenia força de preensão palmar apresentou maior prevalência.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-043 - PREVALÊNCIA DE OSTEOPOROSE E OSTEOPENIA EM IDOSOS

Autores: ELLEN CRISTINA S SILVA; ERIKA APARECIDA SILVEIRA; VALÉRIA PAGOTTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 480927/2208-1
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A densidade mineral óssea (DMO) é um dos poucos parâmetros disponíveis para a avaliação da massa óssea. A redução ou insuficiência da DMO podem ser classificada como osteopenia, definida pela baixa massa óssea ou osteoporose, que é a debilitação da resistência óssea, que pode estar associada à incidência de fraturas acometidas pela fragilidade instalada decorrente da baixa mineralização óssea. A baixa DMO pode ser ocasionada tanto pelo acúmulo insuficiente da massa óssea durante a infância e adolescência quanto pelo processo de perda de massa óssea com o envelhecer.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo estimar prevalência de osteopenia e osteoporose em uma população de idosos conforme parâmetros de sexo, idade, classificação do estado nutricional e escolaridade.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 132 idosos usuários da Rede Básica de Saúde/SUS. Os pontos de corte para diagnóstico de osteoporose e osteopenia adotados foram os definidos pelo National Institutes of Health (2001), obtidos a partir da curva de distribuição normal de uma população jovem de referência. A DMO foi obtida a partir do exame de densitometria corporal total. Variável idade foi classificada há cada cinco anos. Estado nutricional foi classificado a partir do índice de massa corporal categorizado segundo pontos de corte preconizados por Lipschitz. A variável escolaridade foi definida em anos de estudo. Os dados foram coletados em julho de 2009. Calculou-se prevalência e Teste Qui-quadrado de Pearson.
RESULTADOS
52% dos idosos apresentaram baixa DMO para a idade, sendo que 13% da população foram diagnosticadas com osteoporose. Encontrou-se diferenças estatistica para prevalência de osteoporose para as variáveis idade, estado nutricional e anos de estudo. Idosos mais velhos, com 80 anos ou mais, tiveram maior prevalência de osteoporose (33%) quando comparados com as outras idades. Idosos com menor escolaridade e aqueles com diagnóstico de baixo peso também destacaram com maiores prevalência de osteoporose, sendo, respectivamente, 16% e 46%. Apesar de não significante, sexo feminino encontrou maior prevalência de osteoporose (15%) quando comparado ao sexo masculino (10%), contudo os homens apresentaram um maior percentual de idosos com osteopenia (37%) que as mulheres (35%).
CONCLUSÃO
Maior prevalência de osteoporose foi encontrada nos idosos com idade mais avançada, de baixo peso e que frequentaram por menos anos a escola.

PS-16-044 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS CLASSIFICADO PELA ANÁLISE VETORIAL DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA E ÂNGULO DE FASE

Autores: FABIANA LOURENÇO COSTA; JULIANA LEMOS DE S MARCHESI; JOSÉ AILTON OLIVEIRA CARNEIRO; ANDRE FILIPE JUNQUEIRA DOS SANTOS; EDUARDO FERRIOLLI; KARINA PFRIMER
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
Ag.Financiadora: RUSP E FAPESP PRODEX | Nr. Processo: FAPESP 2011/50768-7
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. O envelhecimento populacional tem se tornado um fenômeno crescente, sendo necessários cada vez mais estudos sobre avaliação do estado nutricional em idosos. Diante disso, um método prático para avaliação da composição corporal é a Impedância Bioelétrica (BIA). No entanto, a BIA é muito criticada em idosos. Desta forma, a partir de Resistência (R) e Reactância (Xc) obtidas, é proposto o uso da Análise Vetorial de Impedância Bioelétrica (BIVA), podendo ser um meio mais adequado para avaliação do estado nutricional durante envelhecimento. Outro marcador de estado nutricional é o Ângulo de Fase (AF), refletindo maior celularidade, integridade da membrana e melhor função celular em valores mais altos e perda de massa muscular, redução na porcentagem de água corporal e aumento de massa gorda em baixos valores. O método mais comum de avaliação é o IMC, apesar de não refletir composição corporal.
OBJETIVOS. Comparar o estado nutricional de idosos, por meio das classificações da BIVA e AF, com a classificação pelo IMC em um grupo de idosos saudáveis.
METODOLOGIA. Estudo transversal com participação de voluntários com idade superior a 60 anos. Critérios de exclusão: doenças consumptivas, diabetes mellitus, doença aterosclerótica com manifestações clínicas, sequelas de acidente vascular cerebral, doença pulmonar obstrutiva crônica, dependências, além de prótese metálica e marca-passo cardíaco. Antropometria e BIA foram realizadas empregando-se técnicas padronizadas. Os grupos classificados pelo gráfico da BIVA foram comparados pelo teste Bonferroni.
RESULTADOS. Foram avaliados 32 idosos saudáveis (20, feminino e 12, masculino). A BIVA classificou os indivíduos em obesos (25%), atléticos (37,5%) e magros (31,25%). Os grupos apresentaram diferenças significativas entre os IMC de 28,86±5,62kg/m2 em atléticos, 25,28±2,38kg/m2 em magros e 32,30±3,27kg/m2 em obesos, o mesmo para o AF de 6,83±0,95ohm em atléticos, 5,73±0,65ohm em magros e 5,93±0,66ohm em obesos.
CONCLUSÃO. Observou-se maior AF nos grupos de maiores valores de IMC, corroborando com maior celularidade, integridade da membrana e melhor função celular, refletindo melhor estado nutricional nesses indivíduos, tendo os grupos atlético e obeso melhor preservação de massa em comparação com o grupo classificado como magro. Sendo assim, BIVA foi capaz de apresentar análise coerente da composição corporal desses indivíduos, representando, juntamente com o AF, uma abordagem clinicamente viável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-045 - OCORRÊNCIA DA ANEMIA EM IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS - AM (*)

Autores: FERNANDO HÉLIO ALENCAR; UILLIAN GALVÃO LIMA; SUELY DE SOUZA COSTA; ROSANA DE CASTRO ALBUQUERQUE; GLÁUCIA ARAÚJO DOS SANTOS; MARGARETE DE SÁ SOARES
Instituição: INTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente o envelhecimento populacional é considerado fenômeno mundial. Estima-se que o Brasil nos próximos vinte anos assumirá o sexto lugar em número de idosos. As consequências dessa transição demográfica são refletidas no aumento da hipertensão arterial, diabetes, obesidade e osteoporose. Atualmente a anemia se destaca como problema de saúde pública, sendo este o distúrbio hematológico de maior acometimento entre os idosos. A análise da literatura revela para o contexto amazônico a reprodução deste perfil epidemiológico, além da persistência e agravamento dos processos carenciais, infecciosos e parasitários destacando-se a ausência destas informações para o segmento geriátrico.
OBJETIVOS
Objetivando contribuir para a composição diagnóstica da qualidade de vida do homem no contexto amazônico o presente estudo investigou a prevalência e causas da anemia em idosos residentes na zona Sul da área urbana de Manaus – AM.
METODOLOGIA
O estudo transversal envolveu 100 idosos de ambos os sexos, oriundos do atendimento no CAIMI – AM, no período de agosto a dezembro de 2012. Para o diagnóstico da anemia foram utilizadas amostras de sangue obtidas por punção digital sendo a leitura realizada em fotômetro portátil Hemo Cue, adotando-se para a caracterização da anemia as recomendações da WHO, 2002. Na identificação dos determinantes da anemia foi utilizado um questionário padronizado pelo grupo de nutrição CSAS/INPA. Para elaboração do banco de dados e análise estatística foram utilizados os recursos do software Epi-info, versão 6,04. O estudo foi desenvolvido após a sua aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do INPA de acordo com o protocolo 008/2011.
RESULTADOS
O estudo evidenciou uma ocorrência de 28,0% de anêmicos predominando a forma leve (92,9%), sendo mais frequente no gênero masculino (47,4%), comprometendo indistintamente todas as faixas etárias. Dentre as variáveis sociais o número de pessoas residentes no domicílio e a renda familiar revelaram forte influência na determinação da anemia ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
Considerando-se a alta prevalência de anemia referida na literatura para a região amazônica, pode-se admitir que o percentual registrado no presente estudo (28,0%) seja reflexo das ações implementadas pelo Programa Saúde da Família (PSF) na área urbana de Manaus.
(*) Este trabalho é parte integrante de um estudo mais abrangente desenvolvido pelo INPA, envolvendo o diagnóstico sobre as condições de saúde e nutrição do homem no contexto amazônico.

PS-16-046 - DETERMINANTES DO ESTILO DE VIDA DOS IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS (*)

Autores: FERNANDO HÉLIO ALENCAR; JACQUELINE MARGARIDO FARIAS; JAQUELINE NASCIMENTO VIEIRA; SUELY DE SOUZA COSTA; ROSANA DE CASTRO ALBUQUERQUE; MARGARETE DE SÁ SOARES
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Admite-se que o Brasil em vinte anos assumirá o sexto lugar em número de idosos, cujas consequências se refletem no aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Este processo é dependente de fatores socioeconômicos, culturais, ambientais, psicológicos, fisiológicos e das inovações tecnológicas podendo afetar o padrão alimentar e saúde do idoso. A literatura regional registra para o Amazonas a persistência e agravamento dos processos infecciosos, parasitários e carenciais, destacando-se a ausência destas informações para o segmento populacional geriátrico.
OBJETIVOS
O presente estudo investigou a influencia dos determinantes do estilo de vida dos idosos residentes na zona Sul de Manaus-AM.
METODOLOGIA
Estudo transversal envolvendo 100 idosos de ambos os sexos, oriundos do atendimento do centro de Atenção ao idoso – CAIMI, no período de agosto a dezembro de 2012. Na identificação dos determinantes da qualidade de vida dos idosos utilizou-se questionário padronizado pelo grupo da nutrição CSAS/INPA. Para elaboração do banco de dados e análise estatística foram utilizados os recursos do software Epi-info, versão 6,04. O estudo foi desenvolvido após a sua aprovação pelo Comitê de Ética em pesquisa do INPA 008/11.
RESULTADOS
Teve maior representatividade os idosos com menos de oitenta anos (94,0%). Notadamente do sexo feminino (81,0%). Identificou-se boa condição financeira, 89,0% referindo renda superior 1SM, oriunda em 65,0% dos casos da aposentadoria dos idosos. Predominou a condição de viúvos (40,0%) e casados (38,0%), em 88,0% dos casos o idoso era o provedor da família, 54,0% das quais consideradas numerosas (>= quatro moradores), destacando-se no universo estudado o analfabetismo e primário (70,0%). A maioria (82,0%) residia em casas de alvenaria, 71,0% com mais de quatro cômodos, (97,0%), com acesso a rede pública de água, (53,0%) com esgoto, 40,0% com fossa séptica e 97,0% com coleta de lixo. O estilo de vida dos idosos caracterizou-se por abstinência a bebidas alcoólicas (94,0%) e tabagismo (96,0%), e pratica de atividade física (60,0%). A saúde dos idosos ficou caracterizada por referência à cardiopatia (33,0%), hipertensão arterial (59,0%) e diabetes (33,0%).
CONCLUSÃO
Estes resultados refletem um padrão de vida saudável justificando em parte o estado de saúde registrado para a maioria dos idosos.
(*) Este trabalho é parte integrante de um estudo mais abrangente desenvolvido pelo INPA, envolvendo o diagnóstico sobre as condições de saúde e nutrição do homem no contexto amazônico.

PS-16-047 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS/ AM (2013) (*)

Autores: FERNANDO HÉLIO ALENCAR; JAQUELINE NASCIMENTO VIEIRA; JACQUELINE MARGARIDO FARIAS; MAXWELL DE SOUZA; SUELY DE SOUZA COSTA; MARGARETE DE SÁ SOARES
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente o envelhecimento populacional é considerado fenômeno mundial. O Brasil nos próximos vinte anos assumirá o sexto lugar em números de idosos. As consequências deste processo se refletem no aumento da hipertensão arterial, diabetes, obesidade, osteoporose e alguns tipos de cânceres. A literatura regional revela para o contexto amazônico a reprodução deste perfil epidemiológico além da persistência e agravamento dos processos infecciosos, parasitários, declínio da desnutrição infantil e elevação da obesidade, destacando-se a ausência destas informações para o segmento geriátrico.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou investigar a prevalência e causas dos desvios nutricionais dos idosos residentes na zona Sul de Manaus-AM.
METODOLOGIA
Estudo transversal envolvendo 100 idosos, de ambos os sexos, oriundos do atendimento do CAIMI-AM, no período de agosto a dezembro de 2012. Na avaliação nutricional utilizou-se o peso e altura e Índice de Massa Corporal- IMC (P/A2), adotando- se as recomendações do SISVAN. Na investigação dos determinantes nutricionais foi utilizado questionário padronizado pelo grupo da nutrição CSAS/INPA. Para elaboração do banco de dados e análise estatística foram utilizados os recursos do software Epi-info, versão 6,04. O estudo foi desenvolvido após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do INPA.
RESULTADOS
A ocorrência de magreza registrada foi de 4,0%, enquanto que o sobrepeso/obesidade (63,0%), notadamente no gênero feminino (65,4%), acometendo os idosos com idades de 65-80 anos, visto que, acima de 80 anos de idade apresentaram baixo peso. As variáveis sociais, econômicas culturais e ambientais não evidenciaram influencia na determinação do estado nutricional dos idosos, constatando-se boas condições de moradia, casas de alvenaria (82,0%), 71,0% com mais de cinco cômodos, predominando entre os idosos o baixo poder aquisitivo, renda familiar inferior a 1SM (73,0%), e baixa escolaridade (70,0%) (p>0,5).
CONCLUSÃO
Os desvios nutricionais registrados: magreza (4,0%) e sobrepeso/obesidade (63,0%), provavelmente, refletem a transição epidemiológica já vivenciada pela população brasileira com a adoção de um novo padrão alimentar rico em gorduras, deficiente em nutrientes, fibras além da vida sedentária, o que impõe nova implementação de programa com normas educativas de segurança alimentar.
(*) Este trabalho é parte integrante de um estudo mais abrangente desenvolvido pelo INPA, envolvendo o diagnóstico sobre as condições de saúde e nutrição do homem no contexto amazônico.

PS-16-048 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO PROTEICA NA MELHORA DA CAPACIDADE FUNCIONAL E ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM PROVÁVEL DOENÇA DE ALZHEIMER (DA)

Autores: GLAUCIA KAMIKADO PIVI; NEUSA ANDRADE VIEIRA; VIVIAN SALVADOR; DIANE WITZEL; AMPARO FERNANDEZ FILHA; PAULO FERREIRA BERTOLUCCI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Introdução: A piora do estado nutricional em pacientes com provável DA é notada em varias fases da doença. Esta piora compromete a capacidade funcional resultando em diminuição de massa e da força muscular, tornando-os mais dependentes para as atividades de vida diária.
OBJETIVOS
Objetivos: Avaliar se o consumo de suplemento alimentar proteico-calórico mantém ou melhora o estado nutricional e a capacidade funcional de pacientes com provável DA.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo prospectivo e randomizado, com 6 meses de duração, com 18 pacientes com idade mínima de 60 anos e hipótese diagnóstica de DA, sendo 5 homens, n = 5 (33,4%) e 13 mulheres, n = 13 (66,6%). Estes foram divididos em 2 grupos: Grupo Controle - GC (n=7), monitorados somente em relação a capacidade funcional e ao estado nutricional e Grupo Suplemento - GS (n=11) que receberam duas doses diária de suplemento calórico proteico, que contribuiu com 600 Kcal e 24,0 g de proteína. Todos foram avaliados pela aplicação da escala de capacidade funcional MIF, força de membros superiores (dinamometria) e inferior (1RM) e avaliação de dados antropométricos (peso, altura, IMC, PCT, CB, CMB, AMB). O MEEM e o CDR foram os parâmetros de rastreio cognitivo e de estagiamento da doença.
RESULTADOS
Resultados: A Md de idade do GS = 77,9 anos e do GC = 79,42. Nos indicadores de ganho de massa muscular o GS apresentou: CMB ganho médio + 0,83 cm (20,93- 21,76), AMB= +2,67cm (27,19- 29,86). O GC apresentou CMB com perda média de - 1,24 cm (19,11-17,87) e AMB= - 0,95 cm (27,68 – 26,73). Na PCT (indicador de tecido adiposo) o GS apresentou dimiuição de 0,14 cm (13,85-13,71) e a PCT do GC apresentou ganho Md de 2,94 cm (16,87 – 19,81). Para peso, o GS teve ganho médio de 520 g em 6 meses ao passo que o GC teve ganho de 860 g. A MIF de ambos os grupos manteve-se inalterada. A dinamometria que avalia força de membros superiores, indicou que o GS apresentou ganho de 1 kg/força em relação ao GC. Já no teste de 1 RM, (força de membros inferiores) o GS apresentou ganho de 6,76 Kg (39,66 – 46,42) enquanto o GC não teve ganho no tempo de estudo (35,75 – 34,88). O MEEN do GS teve ganho médio de 0,43 pontos e o GC teve perda de 3 pontos. A maior parte encontrava-se em CDR 2 (56%) – fase moderada.
CONCLUSÃO
Conclusão: O estudo encontra-se em andamento e apesar do número limitado de pacientes, observou-se que o GS apresentou melhora dos indicadores de massa muscular que repercutiu em força. Os resultados indicam a importância da suplementação proteica nestes casos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-049 - ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES COM DOENÇAS DE PARKINSON COMO PREDITOR DE PIORA DO QUADRO CLÍNICO

Autores: IANA BAN FELI CALOU; MONICA MORAES SILVA; DANIELLY ZILMA SOUZA; EMANUELLY CORDEIRO ANDRADE; LUDMILA ARAU RODR LIMA; JULLY ANNE NORONHA FERREIRA; ANA CAROLINA LANDIM PACHECO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERA DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A Doença de Parkinson (DP) é a segunda doença neurodegenerativa mais comum. A despeito da disponibilidade de tratamentos ter se ampliado, a levodopa permanece como padrão outro da terapêutica. A efetividade da levodopaterapia está intimamente relacionada à dieta e a exclusão do nutricionista nos cuidados à saúde destes pacientes leva à comportamentos alimentares impróprios que pioram o quadro da doença e impossibilitam a obtenção benefícios provenientes da alimentação
OBJETIVOS
Avaliar a adequação da dieta de pacientes com DP
METODOLOGIA
Formulário abordando informações sobre o paciente, a progressão da patologia e da levodopaterapia. Aplicação de questionário de freqüência alimentar para observar a freqüência de consumo de alimentos ricos em metionina, piridoxina, vitamina B12, vitamina C, Vitamina E, além da ingestão de alimentose constipantes.A ingestão alimentar foi avaliada por meio do recordatório de 24 hs(RDA 1989).O projeto foi submetido e aprovado por um comitê de ética. Foi usado qui-quadrado de Person (nível de significância de $p<0,05$
RESULTADOS
Os pacientes tinham entre 60 e 69 anos e, a maioria (77,8%) tomavam levodopa 3 vezes ao dia, coincidindo sempre com os horários das refeições. Casos mais graves da doença estavam relacionados à maior posologia e incidência de demência. 55,6% dos participantes apresentaram depressão, o que sabidamente altera os hábitos alimentares. A constipação foi citada por 44,4% dos pacientes e os mesmos faziam uso diário de alimentos sabidamente constipantes. 66,8% dos participantes se alimentavam diariamente de diversas fontes de metionina e de piridoxina que, sabidamente diminuem a ação da levodopa e esta ingestão apresentou relação direta com a presença de discinesias motoras ($p<0,04$). A ingestão de Zn2+, Mg, folato e Vitaminas B12, C e E estava abaixo do recomendado em 80, 70, 30, 60, 40 e 35% dos participantes, respectivamente; sendo estes nutrientes importantes para o funcionamento do sistema antioxidante do corpo. Já o Ferro e o Cálcio, sabidamente envolvidos no aumento da neurodegeneração eram ingeridos em maior quantidade por 40 e 60% da população estudada, respectivamente. A vitamina B6, que aumenta a descarboxilação periférica da levodopa e, portanto diminui o seu efeito central, era ingerida em maior quantidade por 60% dos pacientes e este hábito se relacionou a maior gravidade do tremor de repouso ($p<0,05$) e da bradicinesia dos pacientes ($p<0,04$).
CONCLUSÃO
A dieta provoca piora clínica.

PS-16-050 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ALTERAÇÕES DO ESTADO NUTRICIONAL, PERDA DENTÁRIA, USO DE PRÓTESE E AUTOPERCEPÇÃO DAS CONDIÇÕES BUCAIS DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: ESTUDO SABE (2000 E 2006)

Autores: JULIANA M C REGO; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; MARIA LÚCIA LEBRÃO; YEDA APARECIDA OLIVEIRA DUARTE
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Condições bucais inadequadas, como perda dentária e não uso de próteses, podem comprometer o estado nutricional de idosos.
OBJETIVOS
Verificar a associação entre alterações do estado nutricional, perda dentária, uso de prótese e autopercepção das condições bucais em uma coorte de idosos, segundo sexo e idade.
METODOLOGIA
Foram analisados idosos (≥ 60 anos), de ambos os sexos, do Estudo SABE: Saúde, Bem-estar e Envelhecimento, epidemiológico, de base domiciliar, realizado no município de São Paulo, em 2000 e 2006. As variáveis de estudo foram: alterações no estado nutricional - segundo Índice de Massa Corporal (IMC), considerando baixo peso (≤ 23 kg/m²), peso adequado para estatura (> 23 e < 28 kg/m²) e excesso de peso (≥ 28 kg/m²), em 2000 e 2006; perda dentária (< ou ≥ 16 dentes); uso de prótese dentária (sim/não); autopercepção das condições bucais, segundo Geriatric Oral Health Assessment Index (GOHAI), considerando más condições bucais (GOHAI < 50 pontos), regulares (GOHAI de 51 a 56 pontos) e boas (GOHAI de 57 a 60 pontos), sexo e grupos etários (60-74 e ≥ 75 anos), em 2000. Verificou-se a associação por meio do teste de Rao-Scott e da análise de regressão logística multinomial ($p<0,05$ e IC95%), utilizando o programa estatístico STATA 10.1.
RESULTADOS
De 773 idosos analisados, 59,94% eram mulheres e 80,55% do grupo 60 a 74 anos. Identificou-se diminuição da proporção de idosos com excesso de peso (37 para 29%) e aumento daquela com baixo peso (16 para 26%). Verificou-se menor risco para excesso de peso em 2006, aqueles que apresentaram peso adequado, em 2000 e referiram condições bucais regulares [RR = 0,31 (0,14-0,69)], e maior risco para peso adequado em 2006, nos homens, que apresentaram excesso de peso em 2000 [RR = 2,23 (1,09-4,55)].
CONCLUSÃO
Constatou-se associação entre alterações do estado nutricional, condições bucais regulares, segundo a autopercepção, e sexo masculino, em 2000 e 2006.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-051 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA RAÇÃO DE VACAS SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

Autores: KARINA PFRIMER; EDUARDO FERRIOLLI; MÁRCIA SALADINI V SALLES; ARLINDO SARAN N; MARCUS ANTONIO ZANETTI; LUIZ CARLOS ROMA JUNIOR; ADRIANA B. P PASCHOALATO ; YARA MARIA LUCI SALIM; ANA E C S AZZOLINI; LARISSA FAVORO MARCHI; MONICA MEIRELES; HELIO VANNUCCHI
Instituição: DEPARTAMENTO DE CLÍNICA MÉDICA- FMRP-USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011-03412-2
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. Objetivo foi estudar o efeito da utilização de óleo de girassol aliado aos efeitos dos antioxidantes selênio e vitamina E adicionados na ração de vacas lactantes sobre a composição do leite e sua influência na nutrição e saúde de idosos alimentados com este leite modificado.
METODOLOGIA. Foram realizados dois experimentos por 12 semanas, um de Zootecnia utilizando 32 vacas em início de lactação que receberam os tratamentos: dieta controle (DC); dieta controle+ vitamina E+ selênio (DA); dieta controle+ óleo de girassol (DO); dieta controle+ óleo de girassol+ vitamina E+ selênio (DOA). Concomitantemente foi realizado o segundo experimento de Nutrição Humana, no qual o leite produzido no experimento da Zootecnia foi oferecido diariamente para 100 idosos separados pelo delineamento de mimetização seguindo os mesmos tratamentos e o mesmo período experimental duplo-cego. Foram realizadas dosagens bioquímicas.
RESULTADOS. o nível sérico de colesterol plasmático no grupo que recebeu DC era de 176,3±31,8 mg/dl antes da suplementação e depois, 171,7±29,4 mg/dl; o grupo que recebeu leite enriquecido com DOA apresentou nível de 170,1±24,4mg/dl antes e após a suplementação atingiu 155,6±24,3 mg/dl, com redução de 9%, apesar de não haver diferença estatística; o grupo com DO foi de 163,7±30,7 mg/dl antes da suplementação e após foi de 153,2±29,37 mg/dl, com redução de 6%. (p=0,039) e o último tratamento de DA o nível era de 182,1±39,1 mg/dl antes da suplementação e após de 168,8±36,8 mg/dl, com redução de 8%, sem diferença estatística. Os níveis plasmáticos de LDL do grupo que recebeu DC foram de 107,8±30,7 mg/dl antes da suplementação e depois, foram 106,8±26,9 mg/dl; o grupo que recebeu leite enriquecido com DOA mostrou níveis de 101,6±23,6 mg/dl antes e após 89,5±19,5 mg/dl, com redução de 16%, (p=0,034); o grupo com leite enriquecido com DO foi de 97,7±29,9 mg/dl antes da suplementação e após, de 90,9±26,8 mg/dl, com redução de 6%, próximo a diferença estatística do grupo DC após suplementado (p=0,051) e o ultimo grupo com DA foi de 113,3±34,9 mg/dl antes da suplementação e após, foi de 104,4±31,5 mg/dl, com redução de 9% sem diferença estatística. A enzima antioxidante superóxido dismutase obteve um aumento significativo após a suplementação (p<0.05).
CONCLUSÃO. A suplementação teve efeito positivo no perfil lipídico e enzimas antioxidantes. Este trabalho tem um caráter prático e visionário para a população, saúde e para toda cadeia produtiva do leite.

PS-16-052 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS

Autores: LARISSE MONTELES NASCIMENTO; ÁGATHA C. SILVA CARVALHO; RENATA P. NOGUEIRA LEAL; LAYANA RODRIGUES CHAGAS; MARIA DO CARMO CARVALHO MARTINS; CRISTINA M. MIRANDA SOUSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ; UNINOVAFAPI
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento é um processo caracterizado por mudanças biopsicossociais específicas e associado à passagem do tempo. Alterações do estado nutricional são frequentes em idosos, devendo-se proceder com a avaliação do Estado Nutricional (EN) e do consumo alimentar dessa população.
OBJETIVOS
Avaliar o EN e o consumo alimentar de idosos atendidos pela Estratégia Saúde da Família.
METODOLOGIA
Estudo descritivo, transversal de abordagem quantitativa com amostra de conveniência constituída por 81 sujeitos cadastrados em grupos de idosos de três equipes de Saúde da Família localizadas em diferentes regionais de saúde. Foram estudadas as variáveis idade, peso, estatura, IMC, sexo e consumo alimentar dos idosos abordados, relacionando essas temáticas a saúde global e aos hábitos alimentares dos mesmos. Para avaliação do EN foi utilizada a Mini-avaliação Nutricional (MAN) e, paralelamente, foi realizada a avaliação do consumo alimentar por meio de um Questionário de Freqüência Alimentar (QFA).
RESULTADOS
Os participantes tinham média de idade entre 70 (70,29±8,59) anos para o sexo feminino e 72 anos (71,83±7,52) para o sexo masculino, sendo a maioria pertencente ao primeiro grupo. O IMC médio para o sexo masculino foi igual a 27g/m2 (26,89±3,81), para o sexo feminino a média foi de 27 (27,43±4,37). As proporções de baixo peso e excesso de peso pelo IMC foram, respectivamente, de 13,6% e 48,1%. Em relação ao estado nutricional, houve uma prevalência geral de normal e risco para desnutrição de 84,0% e 13,6%, respectivamente, sendo maior a proporção normal no sexo feminino (86,2%) e nos idosos com idade menor que 70 anos (85,4%). O risco a desnutrição teve maior dimensão no sexo masculino (17,4%), nos idosos com idade maior ou igual a 70 anos (15,0%). Quanto à freqüência de ingestão habitual, o consumo de leite foi de 49,3%, carnes e ovos 70,3%, leguminosas 97,5%, açúcar, gorduras e bebidas 35,8%, cereais 100%, frutas 96,2% e vegetais 90,1%. É importante ressaltar, que a ingestão habitual de vegetais apresentou diferença significativa entre os sexos (p<0,05).
CONCLUSÃO
Elevada proporção dos idosos avaliados apresentavam sobrepeso e embora muitas dificuldades sejam relatadas o consumo alimentar dos mesmos se encontrava adequado. Portanto faz-se necessário a prática de intervenções educacionais e nutricionais, visando o contorno dos problemas mencionados.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-053 - AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS DA PASTORAL DO IDOSO

Autores: LIEJY A.S.R. LANDIM; ALDENORA O. DO N. HOLANDA; ANAEL Q. SILVA; ARIANE C. DE ARAÚJO; ARTEMIZIA F. DE SOUSA; MAIARA J. B. LEAL; CAMILA C. MENEZES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A capacidade funcional pode ser definida como o potencial que tem o individuo para desempenhar as atividades de vida diária ou para realizar determinado ato sem necessidade de ajuda, imprescindível para proporcionar bem estar e qualidade de vida do idoso. As atividades de vida diária (AVDs), as atividades instrumentais de vida diária (AIVDs) e a mobilidade são as medidas frequentemente utilizadas para avaliar a capacidade funcional do indivíduo. As AVDs consistem nas tarefas que vão desde os cuidados pessoais como ir ao banheiro, alimentar-se, deslocar-se, até tarefas mais complexas como fazer compras, cozinhar, usar o telefone e outras. Em geral, quanto maior o número de dificuldades que uma pessoa tem com as AVDs, mais grave é a sua incapacidade.
OBJETIVOS
a capacidade funcional de idosos da pastoral do idoso.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo observacional e transversal, sendo a amostra constituída por 87 idosos acompanhados pela Pastoral do Idoso. As variáveis estudadas foram sexo, faixa etária e capacidade funcional. Os dados referentes à faixa etária e sexo foram obtidos através de conversa informal com os idosos. Para a avaliação da capacidade funcional foi utilizada a Escala de Barthel. Os resultados foram analisados no Programa Epi-Info, versão3. 5.2.
RESULTADOS
Os resultados evidenciaram uma população predominantemente feminina (72,4%), com 60 a 69 anos (47,1%). A funcionalidade foi verificada por meio da capacidade de realização das atividades de vida diária e os indivíduos foram classificados em dependência grave apenas 1 idoso (1,1%), com dependência leve 13 (14,9%) com dependência moderada 1 (1,1%) e independentes 72 (82,8%) caracterizando esses idosos como independentes para a realização de tais atividades.
CONCLUSÃO
A maioria dos idosos apresenta independência para executar atividades cotidianas. As mulheres e os muito idosos, embora de forma não significativa, são mais dependentes do que homens e os idosos mais jovens. Este estudo contribui para ampliar as evidências para o cuidado e avaliação do estado de saúde dos idosos e para transformar a realidade no que se refere à capacidade funcional, com vistas a reduzir perda de independência funcional.

PS-16-054 - UTILIZAÇÃO DO AMDR (ACCEPTABLE MACRONUTRIENT DISTRIBUTION RANGE) PARA AVALIAR O CONSUMO DE MACRONUTRIENTES DE IDOSOS

Autores: LUCIANA BRONZI SOUZA; SILVIA JUSTINA PAPINI; JOSÉ EDUARDO CORRENTE
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2008/10261-8
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os intervalos de distribuição aceitável de macronutrientes foram estabelecidos em função de estudos de intervenção e epidemiológicos com vistas à prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis e em quantidades suficientes para suprir a ingestão de nutrientes essenciais.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de macronutrientes, gordura saturada e fibras de idosos de um município do interior paulista.
METODOLOGIA
Para isso, foram avaliados 365 idosos por meio de três recordatórios de 24 horas, sendo um referente à um dia do final de semana, além de um questionário sociodemográfico. Os nutrientes consumidos foram obtidos através do Nutrition Data System (NDSR). Foi utilizado o programa SAS para a realização das análises.
RESULTADOS
62,6% da população são do sexo feminino, a média de idade foi de 72,11 anos (DP=7,35). Observou-se baixa escolaridade por parte dos idosos, principalmente do sexo feminino, encontrando associação significativa entre sexo e escolaridade (p=0,0004). 58,17% é casado, principalmente o sexo masculino, e foi verificada associação significativa entre sexo e estado civil (p<0,0001). Quanto às patologias, a hipertensão foi a mais prevalente (44,68%), seguida por diabetes (28,81%), hipercolesterolemia (15,51%) e osteoporose (8,59%). Referente aos intervalos de distribuição aceitável dos macronutrientes (AMDR), ambos os sexos mostaram-se adequados. O AMDR para gordura foi 31,28% e 32,21% para mulheres e homens respectivamente, quando o recomendado é 20 a 35%. Em relação aos carboidratos, o AMDR foi 50,03% para as mulheres e 46,99% para homens e o intervalo recomendado é de 45 a 65%. A AMDR para prateína é entre 10 e 35%, o da população em questão foi 17,58% para mulheres e 18,65% para homens. A quantidade de gordura saturada não deve exceder 8% da gordura total, sendo assim, o limite para a essa população seria 5,73 e 4,56 gramas para homens e mulheres respectivamente, valor este que foi extrapolado por ambos os sexos (22,8 gramas consumido pelos homens e 18,52 gramas por mulheres). Em contrapartida, o consumo de fibras ficou aquém do preconizado, sendo 30 gramas para idosos do sexo masculino e 21 para o sexo feminino e o consumo foi 18,78 e 16,55 gramas, respectivamente.
CONCLUSÃO
Frente aos resultados, pode-se concluir que a dieta dos idosos está adequada quanto ao consumo de macronutrientes, no entanto, o consumo de gordura saturada está acima e o de fibras abaixo do limite recomendado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-055 - PERCEPÇÃO DE SAÚDE E PERFIL DE IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

Autores: LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA ROSANE PAZ TÉO; MARIA ASSUNTA BUSATO; NADIA KUNKEL ZINWELSKI; MÁRCIA POZZAGNOL
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O Brasil é um país que envelhece a passos largos. Esse novo perfil populacional tem feito surgir novas demandas, especialmente para o setor saúde. Apesar do envelhecimento se constituir num processo natural, não ocorre de forma homogênea. Conhecer as características da população idosa subsidiará a formulação e concretização de políticas locais de saúde mais adequadas.
OBJETIVOS
Conhecer a percepção sobre saúde e o perfil de idosos adscritos a uma Unidade Mista de Saúde no norte do Rio Grande do Sul.
METODOLOGIA
Estudo transversal de caráter descritivo. Participaram 60 idosos. A coleta de dados aconteceu na referida unidade em setembro de 2012. O instrumento de coleta foi um questionário composto por questões de identificação e a pergunta: "Em comparação com outras pessoas da sua idade, como considera seu próprio estado de saúde?"
RESULTADOS
Em relação ao gênero, a maioria, 76,67% (n=46) era do sexo feminino. Quanto à faixa etária, 58,33% (n= 35) apresentou idade entre 60 e 70 anos, 30% (n=18) entre 71 e 80 anos e 11,67% (n= 7) mais de 81 anos. Verificou-se que 61,67% n=(37) dos idosos são casados, 31,67% (n=19) viúvos, 3,33% (n=2) amasiados, 1,66% (n=1) divorciado e 1,66% (n=1) tem outra situação conjugal. Referente ao nível de escolaridade, 95% (n=57) possui ensino fundamental incompleto. Com relação à renda mensal, 31,67% (n=19) recebe até 1 salário mínimo, 60% (n=36) entre 1 e 2 salários mínimos, 6,66% n=(4) de 2 a 3 salários mínimos e 1,66% (n=1) não declarou a renda mensal. A fonte de renda declarada 85% (n=51) dos idosos é a aposentadoria, para 10% (n=6) é aposentadoria e agricultura/arrendamento de terras, para 1,67% (n=1) é apenas a agricultura, 1,67 (n=1) tem emprego fixo e 1,67% (n=1) recebe ajuda de familiares. Segundo a percepção dos idosos sobre sua saúde, 11,66% (n=7) a consideram muito boa, 46,66% n=(28) a consideram boa, 30% (n=18) regular, 10% n= (6) ruim e 1,67% (n=1) não respondeu a questão.
CONCLUSÃO
Conclui-se que há um alto índice (40%) de idosos que percebem sua saúde como ruim ou regular. Isto pode estar relacionado à renda insuficiente, pois um terço recebe menos que um salário mínimo, o que dificulta o atendimento às necessidades básicas de lazer, saúde e, em especial, de alimentação. Os resultados encontrados neste estudo permitiram a caracterização dos idosos atendidos nesta Unidade de Saúde, fornecendo um diagnóstico para futuras ações dos profissionais de saúde e gestores locais.

PS-16-056 - AVALIAÇÃO DO TEMPO DE ESVAZIAMENTO GÁSTRICO DE IDOSOS HOSPITALIZADOS E DE SUAS CORRELAÇÕES COM A EVOLUÇÃO CLÍNICA

Autores: LUIZA P. P. MOREIRA; EDUARDO FERRIOLI; THÁLIA DE PAULA; JULIO CESAR MORIGUTI; NEREIDA KILZA C. LIMA; KARINA PFRIMER
Instituição: USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/21283-5
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO. Com o envelhecimento da população mundial torna-se necessário o estudo das mudanças que ocorrem durante o envelhecimento. Grande parte dos idosos passa a ter dificuldades com a alimentação. Diversas alterações gastrointestinais estão associadas ao envelhecimento, entre elas o retardo no esvaziamento gástrico, que pode gerar em casos mais graves anorexia e contribuir para a instalação de desnutrição, aumentando a possibilidade de ocorrência de outras doenças.
Dessa forma, é possível que idosos internados que tenham esvaziamento gástrico mais lento estejam mais sujeitos a complicações durante o período de internação.
Neste estudo analisamos o tempo de esvaziamento gástrico de idosos internados, pela aplicação de um método simples e muito pouco invasivo, e relacionamos com diversos parâmetros clínicos e nutricionais, verificando a ocorrência de associações.
OBJETIVOS. Avaliar o tempo de esvaziamento gástrico de idosos internados em uma enfermaria terciária de geriatria, verificar diagnósticos, condição nutricional, estado clínico, estado funcional, complicações e tempo de internação. Ao final correlacionar o tempo de esvaziamento gástricos com os parâmetros citados anteriormente.
METODOLOGIA. Foram estudados idosos internados em uma enfermaria terciária de geriatria. Todos os pacientes passaram por uma avaliação clínica e nutricional que incluíram: diagnósticos de internação, condição nutricional, estado clínico, estado funcional, complicações hospitalares e tempo de internação. Também foram submetidos a um teste respiratório para medida do tempo de esvaziamento gástrico, pela ingestão de uma bebida marcada com ^{13}C-Acetato de Sódio (isótopo não radioativo, inócuo e seguro) e a coleta de amostras de ar, que foram analisadas por espectrometria de massa de razão isotópica. A fórmula de Siegel (1988) foi empregada para a avaliação da excreção do 13CO2 pelo tempo.
RESULTADOS. Foi observada uma relação significativa ($p < 0,001$) entre atraso no esvaziamento gástrico e maior carga de comorbidades, que foi medida pelo Índice de Charlson (1994). No grupo com esvaziamento gástrico lento (> 2h) a média e o desvio padrão da pontuação foram 9,0 (+-2,45) e no esvaziamento normal 4,69 (+-1,84) Não foram encontradas associações com outros parâmetros clínicos ou nutricionais.
CONCLUSÃO. Neste estudo, foi observada relação significativa entre o atraso no esvaziamento gástrico e a maior presença de comorbidades. Não encontramos relação do tempo de esvaziamento gástrico com outros parâmetros clínicos ou nutricionais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-057 - AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE IDOSOS COM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DE ELEMENTOS DENTÁRIOS

Autores: MÁRCIA CLARA SIMÕES; JÉSSICA CHAVES DE SOUZA; JÚLIA ELBA DE SOUZA FERREIRA; PATRÍCIA MARIA VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A capacidade mastigatória no idoso está ligada à condição nutricional, tendo em vista que tal dificuldade interfere nas escolhas alimentares em função da consistência, pois, indivíduos edêntulos, totais ou parciais, com uso ou não de próteses, tendem a procurar alimentos que facilitem a formação do bolo alimentar e que não exijam grande eficiência mastigatória. A eficiência mastigatória reduzida gerestá associada à deficiência de alimentos ricos em vitaminas e minerais, aliado ao aumento do consumo de alimentos ricos em gorduras e carboidratos, comprometendo o estado nutricional do idoso.
OBJETIVOS
Avaliar as escolhas alimentares de idosos com ausência parcial ou total de elementos dentários.
METODOLOGIA
Avaliou-se 32 idosos, de ambos os sexos, frequentadores de uma unidade de saúde, durante o período de outubro a dezembro de 2012. A avaliação da sáude bucal dos idosos, incluindo a quantidade e a localização específica dos dentes ausentes, foi realizada com a ajuda de um cirurgião dentista pertencente ao quadro de funcionários da unidade através de protocolo de observação clínica técnica visual. Para a avaliação das escolhas alimentares utilizou-se um Questionário de Freqüência Alimentar validado para idosos, classificando a consistência da alimentação em normal, branda, pastosa, semi-líquida e líquida. Foram aferidas as medidas de peso e altura e calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC = peso/altura^2). Para classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte de IMC específicos para idosos, propostos por Lipschitz. Os participantes da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, declarando participação voluntária no estudo, estando o presente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.
RESULTADOS
Verificou-se que 25% dos idosos apresentaram eutrofia, 25% magreza e 50% excesso de peso. Com relação à consistência dos alimentos, 34,37% dos idosos optaram pela dieta de consistência normal, 31,25% por dieta de consistência branda e 34,37% por dieta pastosa. Constatou-se que o consumo de dieta pastosa ocorreu com maior freqüência nos indivíduos com excesso de peso.
CONCLUSÃO
A ausência total ou parcial de elementos dentários, com ou sem utilização de próteses, faz com que a maioria dos indivíduos idosos modifiquem suas escolhas alimentares em função da consistência dos alimentos. A preferência pelo consumo de alimentos pastosos, geralmente concentrados em calorias e com baixo teor de fibras, parece ter contribuído para a ocorrência de obesidade na população analisada.

PS-16-058 - DIAGNOSTICAR O PERFIL DIETOTERÁPICO DOS IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE MANAUS/AM - ZONA SUL (*)

Autores: MARGARETE DE SÁ SOARES; GLÁUCIA ARAÚJO DOS SANTOS; UILLIAN GALVÃO LIMA; SUELY DE SOUZA COSTA; ROSANA DE CASTRO ALBUQUERQUE; FERNANDO HÉLIO ALENCAR
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente o envelhecimento populacional é considerado fenômeno mundial. O Brasil nos próximos vinte anos assumirá o sexto lugar em número de idosos em decorrência da diminuição da fecundidade e mortalidade registrada nas últimas décadas, com repercussões na nutrição e saúde da população. Como consequência deste processo constata-se aumento da hipertensão arterial, diabetes, obesidade, osteoporose e câncer. A nutrição adequada é particularmente importante para proteger a saúde dos idosos dessas doenças por diminuir a vulnerabilidade além de recuperar, retardar sua evolução e ou agravamento. A literatura regional revela para o contexto amazônico a persistência a agravamento dos processos infecciosos, parasitários, carência destacando-se a ausência destas informações para o segmento geriátrico.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou investigar o perfil dietoterápico dos idosos não institucionalizados residentes na área urbana de Manaus/AM – Zona Sul.
METODOLOGIA
Estudo transversal envolvendo 100 idosos de ambos os sexos, atendidos no CAIMI - AM no período de agosto a dezembro de 2012. Na investigação do padrão alimentar aplicou-se um questionário de frequência alimentar, valorizando-se o aspecto qualitativo da dieta, padronizado pelo grupo da nutrição CSAS/INPA. Para elaboração do banco de dados foi utilizado o software Epi-info, versão 6,04. O estudo foi desenvolvido após a sua aprovação pelo Comitê de Ética em pesquisa do – INPA de acordo com o protocolo (008/2011).
RESULTADOS
O estudo evidenciou que 97% dos idosos relataram consumir frutas semanalmente. Em relação a saladas e verduras constata-se que um percentual de 10% referiu jamais consumi-las, enquanto que 16% registraram um consumo diário, em 15% confirmou-se um consumo semanal. Destacaram-se como os alimentos mais consumidos: carne (boi, ave, peixe, víscera), arroz, feijão, salada, sopa e farinha. O consumo de carboidratos e proteínas foi referido por 46% dos idosos. Dentre as preparações preferidas a cozida foi a forma mais citada para o consumo diário (85%), seguindo-se a forma de assado (37%) e frituras (15%).
CONCLUSÃO
Estes resultados refletem o acesso a uma dieta equilibrada, porém desvirtuando-se no que se refere ao modo de preparação dos alimentos o quê exige uma readequação alimentar no sentido de minimizar a oferta de gordura (assados e frituras).
(*) Este trabalho é parte integrante de um estudo mais abrangente desenvolvido pelo INPA, envolvendo o diagnóstico sobre as condições de saúde e nutrição do homem no contexto amazônico.

PS-16-059 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS

Autores: MARGARETE NIMER; FERNANDA C. S. SILVA; JULIANA B. M. MELLO; FERNANDA S. S. BARROS; HELENA D. R. A PREVIATO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Idoso, segundo a Organização Mundial da Saúde é o indivíduo com idade igual ou superior a 60 anos em países em desenvolvimento, e igual ou superior a 65 anos em países desenvolvidos. Esta faixa etária geriátrica apresentou grande crescimento nas últimas décadas, o que ressalta a necessidade de estudos sobre esse grupo, pois apresentam alterações nutricionais, fisiológicas e morfológicas específicas que requerem assistência nutricional especializada. Adicionalmente, o envelhecimento populacional pode acarretar mudanças nutricionais e epidemiológicas correlacionadas ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de idosos atendidos em um município de Minas Gerais.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado em 2012 com 28 idosos de ambos os gêneros. Foi feita a avaliação nutricional antropométrica com aferição de peso, altura e cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e análise do consumo alimentar por meio de um Questionário de Frequência Alimentar para idosos. A análise estatística foi feita com o software PASW versão 17.0.
RESULTADOS
Dos 28 idosos participantes do estudo, 71,4% (n=20) eram do sexo feminino e 28,6% (n=8) eram do sexo masculino. Na avaliação antropométrica de acordo com o IMC, 53,5% dos idosos (n=15) foram classificados com excesso, 35,71% (n=10) apresentaram-se eutróficos e 10,71% (n=3) foram diagnosticados com magreza. A maior prevalência de excesso de peso foi encontrada entre as mulheres, correspondendo a 60% (n=12). Já em relação aos homens, a maior prevalência foi de eutrofia, correspondendo a 62,5% (n=5). Em relação à alimentação dos idosos, houve um alto consumo de biscoitos (89,28%; n=25), enlatados (85,71%; n=24), guloseimas (89,28%; n=25) e molhos e massas (92,85%; n=26). Além disso, 100% (n=28) dos idosos consumiam arroz, feijão, frutas, legumes, temperos naturais e óleo vegetal.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria dos idosos apresentaram excesso de peso e que, apesar de todos os participantes consumirem alimentos saudáveis como: cereais, leguminosas, frutas e legumes, a ingestão de alimentos industrializados e de alto índice glicêmico foi predominantemente elevada. Por isso, torna-se essencial conhecer o consumo alimentar dos idosos, bem como o estado nutricional desse grupo, viabilizando e reforçando a continuidade de intervenções e orientações nutricionais específicas e eficazes.

PS-16-060 - ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DO PARANÁ

Autores: MARIA CECÍLIA BEGNOSSI; ROSE MARI BENNEMANN; SONIA MARIA MARQUES G. BERTOLINI; LILIAN MOREIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente o envelhecimento é um dos principais focos de atenção na área da saúde; e no Brasil é crescente a proporção de pessoas com idade igual ou maior de 60 anos. A boa condição de saúde nos idosos, inclusive o adequado estado nutricional, ajuda a manter a autonomia social, mesmo se houverem limitações funcionais. O estado nutricional do idoso pode ser afetado por diferentes fatores que interferem na ingestão alimentar alterando desde o sabor até a absorção de nutrientes. Outros importantes fatores de risco nutricional são a pobreza e o isolamento. A identificação do estado nutricional e dos fatores de risco para as doenças mais prevalentes nessa população torna-se fundamental para a prevenção de agravos ainda maiores.
OBJETIVOS
Caracterizar o estado nutricional dos idosos residentes em um município do Paraná.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal, com coleta de dados primários, domiciliar, desenvolvido com idosos (≥60 anos), de ambos os gêneros, residentes em um município do Paraná. O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC), obtido dividindo-se o peso corporal (kg), pela estatura (m) elevada ao quadrado (P/E2). Para análise do IMC foram utilizados os valores apresentados em percentis por BARBOSA (2006), de acordo com o gênero e grupo etário. Os idosos foram classificados com seguintes valores: obesidade IMC ≥24,91kg/m2 para homens e ≤26,63kg/m2 para mulheres; excesso de peso IMC >22,50kg/m2 para homens e >23,74 kg/m2 para mulheres; peso adequado: IMC <22,50kg/m2 para homens e <23,74 kg/m2 para mulheres; e baixo peso: IMC <19,82kg/m2 para homens e <20,82kg/m2 para mulheres.
RESULTADOS
Foram avaliados 36 idosos, sendo 13 (31%) do sexo masculino e 25 (69%) do sexo feminino. A média de idade, para ambos os sexos, foi 68,81 anos. A maioria, 23 (64%) dos idosos apresentaram obesidade, 7 (19%) excesso de peso, 4 (11%) peso adequado e 2 (6%) baixo peso.
CONCLUSÃO
Foi possível observar pelos resultados obtidos, que, apesar de relatarem ter uma preocupação com a saúde física, os idosos encontram dificuldades para perder peso. O excesso de peso e a obesidade nesta faixa etária são fatores preocupantes que podem ocasionar outras doenças e debilitar ainda mais a saúde do idoso.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-061 - COMPARAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS DE ÔMEGA-3 EM INDIVÌDUOS IDOSOS COM DEPRESSÃO EM TRATAMENTO E SAUDÁVEIS

Autores: MARINA BALIEIRO CETRULO; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - FMRP\USP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011\04091-5
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento da população é um fenômeno universal. No Brasil, a população idosa considerada a partir de 60 anos, gira em torno de 19 milhões de habitantes, sendo que as projeções para o ano de 2050 são de 64 milhões. Este processo de envelhecimento tem aumentado a prevalência de enfermidades comuns desta parcela da população, incluindo a depressão que é a doença psiquiátrica de maior prevalência nesta faixa etária. Estudos epidemiológicos demonstram que em populações onde o consumo de peixe é alto, a prevalência da depressão é menor. Especula-se que o ômega-3, presente em grande quantidade nos peixes, seja o responsável por este efeito protetor.
OBJETIVOS
Analisar os níveis séricos de ômega-3 de indivíduos idosos com depressão em tratamento, e comparar com indivíduos idosos saudáveis.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo analítico, caso-controle, com 16 idosos com depressão em tratamento, e um grupo controle pareado por idade, sexo e índice de massa corporal (IMC). O sangue coletado (jejum de 12 horas) foi centrifugado e seu soro congelado há -80ºC até o momento da análise. A extração da porção lipídica do soro foi realizada pelo método de Folch, et. al. (1959), seguido pela metilação. A determinação dos ácidos graxos foi feita em cromatógrafo a gás da marca SHIMADZU, GC-2014 com auto-injetor AOC-20i, com coluna capilar Supelcowax de 30m de comprimento. As temperaturas do injetor e do detector foram de 250°C. O padrão utilizado foi composto por um mix de ácidos graxos da Supelco (Supelco 37 Component FAME Mix).
RESULTADOS
Foram identificados e analisados 13 ácidos graxos. A concentração de cada ácido graxo foi realizada pela normalização de área e expressa em porcentagem. Foi encontrada uma diferença significante na concentração de ômega-3 entre os grupos (grupo caso 1.89%, DP 0.61; grupo controle 2.39%, DP 0.7; p=0,027). A diferença foi mais significativa quando comparado o DHA (ácido docosa-hexaenóico) isoladamente (grupo caso 0.90%, DP 0.36; grupo controle 1.34%, DP 0.57; p=0,015). Além disso, foi verificada também uma diferença estatística em relação à concentração de gorduras poli-insaturadas (grupo caso 33.45%, DP 4.0; grupo controle 38.55%, DP 3.5; p=0,0006).
CONCLUSÃO
Os resultados deste trabalho mostram um déficit de ômega-3, em especial do DHA, em idosos com depressão em tratamento, quando comparado com um grupo pareado de idosos saudáveis, sugerindo assim um possível papel dos ácidos graxos ômega-3 na etiologia da doença.

PS-16-062 - OCORRÊNCIA DE PARASITAS GASTRINTESTINAIS EM IDOSOS RESIDENTES NA ZONA SUL DE MANAUS/AM (2013) (*)

Autores: MAWELL DE SOUZA; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; SUELY DE SOUZA COSTA; ROSANA DE CASTRO ALBUQUERQUE; MARGARETE DE SÁ SOARES
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente o envelhecimento populacional é considerado fenômeno mundial. Estima-se que o Brasil nos próximos vinte anos assumirá o sexto lugar em número de idosos. As consequências desta transição demográfica se refletem no aumento das doenças crônicas não transmissíveis diabetes, cardiopatias, osteoporose e alguns tipos de câncer. A análise da literatura regional revela para o contexto amazônico o agravamento dos processos carenciais, infecciosos e parasitários destacando-se a ausência destas informações para os idosos.
OBJETIVOS
Objetivando contribuir para composição do diagnóstico da qualidade de vida do homem no contexto amazônico o presente estudo investigou a prevalência e causas da parasitose gastrointestinais em idosos residentes na zona sul de Manaus.
METODOLOGIA
Estudo transversal envolveu uma amostra representada por 85 idosos com idade igual e/ou superior a 60 anos, de ambos os sexos, obtida do atendimento do Centro de Atenção ao idoso CAIMI, no período fevereiro a março de 2013. A avaliação coproparasitológica foi realizada em amostras de fezes armazenadas em MIF (10ML), sendo a leitura realizada por técnico do grupo de nutrição da CSAS/INPA, utilizando o método de Hoffmann (1934). Na investigação dos determinantes das parasitoses, utilizou-se o questionário padronizado pelo grupo de nutrição CSAS/INPA. Para elaboração do banco de dados e análise estatística foram utilizados os recursos do software Epi-info, versão 6,04.O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do INPA – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia no dia 27 de Juno de 2011.
RESULTADOS
O presente estudo evidenciou uma ocorrência de 6,25% de idosos parasitados, com distribuição homogênea em relação aos gêneros, acometendo principalmente a faixa etária de 70 a 75 anos. A análise estatística não evidenciou influencia das variáveis componentes do modelo de inserção social, econômico, cultural e ambiental com a condição de parasitados do universo estudado (p>0,05).
CONCLUSÃO
Considerando-se a expressiva intensidade parasitária historicamente referida para o contexto amazônico o percentual registrado no presente estudo de apenas de 6,25%, possivelmente seja reflexo das ações do atendimento médico e educação ambiental implementadas pelo programa saúde da família na área urbana de Manaus.
(*) Este trabalho é parte integrante de um estudo mais abrangente desenvolvido pelo INPA, envolvendo o diagnóstico sobre as condições de saúde e nutrição do homem no contexto amazônico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-063 - FATORES DE RISCO PARA DCV E AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES EM IDOSOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

Autores: MONIQUE APARECIDA MELLO; LETICIA FERREIRA; THIAGO FREITAS; CLARA IGEL; DENISE KUNITAKE; CELMA MUNIZ MARINS; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; LILIANA BRICARELLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento traz consigo alterações tanto na composição corporal, quanto mudanças orgânico-funcionais, aumento da incidência de patologias, incluindo doenças cardiovasculares. Altos níveis de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio estão relacionados com a iniciação e progressão da aterosclerose, fator preditor de DCV. Antioxidantes têm sido propostos para minimizar os efeitos dos fatores de risco citados.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV) e a ingestão de antioxidantes de indivíduos idosos, atendidos em um ambulatório de nutrição localizado na cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
levantamento de dados de prontuário, a partir de recordatórios alimentares de 24horas de 88 pacientes, com idade maior ou igual à 65 anos a partir de 2012.
RESULTADOS
A dislipidemia mais prevalente foi a mista com 42%. Em relação aos fatores de risco 87,50% possuem hipertensão (HAS), 35,23% diabetes mellitus (DM), 55,68% não praticam atividade física, 62,50% tem excesso de peso e 89,6% tem circunferência da cintura aumentada. Os micronutrientes antioxidantes que se encontraram em deficiência foram vitamina A, vitamina B2, Vitamina E, Magnésio, Zinco, Selênio e Manganês. Discussão: Hábitos alimentares inadequados, falta da prática de atividade física, DM, HAS, obesidade e dislipidemias contribuem para desfechos cardiovasculares desfavoráveis. Os antioxidantes consumidos adequadamente na alimentação podem combater radicais livres, prevenindo doenças crônicas, inflamação, aterosclerose e melhoram perfil lipídico.
CONCLUSÃO
A dieta, estilo de vida e os dados antropométricos dos avaliados são fatores preditores para doenças cardiovasculares. Foi confeccionado material educativo a respeito da importância do consumo de antioxidantes.

PS-16-064 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DA PASTORAL DO IDOSO

Autores: NATALIA QUARESMA COSTA; LIEJY A. S. R. LANDIM; ALDENORA O. DO N. HOLANDA; ANAEL QUEIRÓS SILVA; ARIANE CARVALHO ARAÚJO; ARTEMÍZIA FRANCISCA SOUSA; CAMILA CARVALHO MENEZES
Instituição: UFPI
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A média de idade da população aumenta de forma surpreendente em todas as partes do mundo, ocorrendo em uma velocidade cada vez maior nos países em desenvolvimento, sendo que no Brasil esse aumento pode ser verificado desde o início da década de 40 do século XX. A expectativa de vida dos brasileiros que em 1900 não alcançava os 35 anos de idade, em 1950 atingiu 43 anos, em 2000 era de 68 anos, com previsão de atingir 80 anos em 2025.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de idosos da pastoral do idoso.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo observacional e transversal, sendo a amostra constituída por 87 idosos acompanhados pela Pastoral do Idoso. As variáveis estudadas foram sexo, faixa etária, variáveis antropométricas e capacidade funcional. Os dados referentes à faixa etária e sexo foram obtidos através de conversa informal com os idosos. Para a avaliação antropométrica foram realizadas medidas de peso, estatura, (para o calculo do índice de massa corporal) circunferência do braço (CB), circunferência da Panturrilha (CP) e circunferência da cintura (CC). Os resultados foram analisados no Programa Epi-Info,versão3.5.2.
RESULTADOS
Os resultados evidenciaram uma população predominantemente feminina (72,4%), com 60 a 69 anos (47,1%), em sua maioria eutrófica segundo o IMC (46%). Em relação à CB, observou-se que a classificação de eutrofia predominou entre os idosos (50,6%) e que entre os do sexo feminino e com idade de 60 a 69 anos, essa prevalência foi maior (70,5% e 52,3%,). Quanto à CP, o estudo verificou que a maioria da população estudada estava eutrófica (72,4%), sendo essa condição mais prevalente no sexo feminino (69,8%) e nos idosos de 60 a 69 anos (50,8%). Em relação a CC foi observado que 51,7% dos idosos encontra-se com alto risco de desenvolver doenças cardiovasculares. A predominância de mulheres também pode ser verificada na população idosa brasileira. Segundo dados do IBGE (2000), no Brasil as mulheres correspondem a 55,1% dos idosos. Os dados da maioria das pesquisas apontam para a feminilização do envelhecimento.
CONCLUSÃO
Este estudo contribui para ampliar as evidências para o cuidado e avaliação do estado de saúde dos idosos e para transformar a realidade no que se refere ao estado nutricional, com vistas a reduzir morbidades.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-065 - INDICAR OU NÃO DIETA ENTERAL PARA PACIENTES COM SÍNDROMES DEMENCIAIS NA FASE AVANÇADA? RELATO DE CASO

Autores: NEUSA MARIA ANDRADE VIEIRA; DIANE WITZEL; VIVIANE SALVADOR; AMPARO HURTADO FERNADEZ FILHA; PAULO FERREIRA BERTOLUCCI; GLAUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO/EPM
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O uso da Terapia Nutricional Enteral (TNE) é bastante discutido e controverso, em pacientes demenciados ou sem condições clinicas de tratamento, pois não se observam real benefício clínico na sobrevida destes pacientes, tornando assim sua indicação questionável, apesar de ser necessária devido ao quadro disfágico apresentado pelo paciente.
OBJETIVOS
Verificar a eficácia do uso de dieta enteral em pacientes com demência avançada.
METODOLOGIA
Paciente do gênero feminino, 90 anos, diagnosticada com demência da doença de Parkinson, vem para consulta nutricional não deambulando e contactuando, sendo totalmente dependente para as atividades de vida diárias (AVDS). A SNE foi passada 1 mês antes da paciente, começar acompanhamento nutricional. Na primeira consulta nutricional, recebia SNE – fórmula padrão - 300 ml a cada 3 horas em sistema aberto = 1800 Kcal/dia. Apresentava úlceras de pressão- UP (escápula esquerda, região sacral, trocânteres direito e esquerdo e calcâneo direito). Por ser cadeirante foi optado como acompanhamento nutricional a tomada de medidas antropométricas: CB e CP (correlação com o peso corpóreo) CMB (indicadores de massa magra) e PCT (indicadores de tecido adiposo). Os dados antropométricos foram interpretados pelo NHANES III. Devido dificuldade de transporte foi optado pela equipe de nutrição, realizar acompanhamentos bimestrais.
RESULTADOS
Na primeira avaliação a paciente foi classificada em desnutrição grave (CB = 18,7 cm; PCT =6 mm; CMB= 16,81 e CP=20,4 cm). Devido situação nutricional optamos em manter o volume de dieta enteral e acrescentar 1 unidade de suplemento especifico para UP. A paciente voltava a cada 2 meses em consulta, sempre apresentando melhora da antropometria. Em dez meses de acompanhamento as medidas demonstravam CB= 23 cm (melhora de 23%) PCT = 14 cm (melhora de 133%) CMB= 18,60 cm (melhora de 10,64%) e CP = 22,5 cm (melhora de 10,29%). Durante este período de acompanhamento a paciente manteve o mesmo aporte energético e melhorou a cicatrização das UP. Não apresentou nenhuma intercorrência no TGI pelo uso da SNE.
CONCLUSÃO
Apesar de não haver indicação de terapia enteral para pacientes com quadros terminais, ficou evidente a melhora das medidas antropométricas, quando há correta prescrição de necessidades energéticas e nutricionais. Nestes casos o uso de TNE não melhora a doença base mas garante menores intercorrências ligadas aos quadros de desnutrição.

PS-16-066 - ESTADO NUTRICIONAL E RISCO DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS

Autores: MARIANE GAUDIO LUIZ; ANA CLAUDIA JACINTO CARAMANO; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS
Instituição: FACULDADES ADAMANTINENSES INTEGRADAS - FAI
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Atualmente, em decorrência do envelhecimento populacional tem-se observado maior frequência de idosos acometidos por doenças crônicas não transmissíveis, cuja associação de algumas delas resulta na Síndrome Metabólica (SM), diminuindo assim a qualidade de vida dessas pessoas.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e identificar a prevalência de SM em idosos de um município da região oeste paulista.
METODOLOGIA
Participaram 76 idosos, de ambos os sexos com idade de 60 a 87 anos, sendo a maioria do sexo feminino (51,3%; n=39). Para a coleta de dados foi utilizado um questionário contendo variáveis sócio-demográficas e avaliação do consumo alimentar, aplicado em entrevista individual. Foram aferidas as medidas antropométricas de peso, estatura e pelo IMC específico para idosos, classificado o estado nutricional (EN), pela medida da circunferência da cintura avaliou-se a presença de obesidade abdominal e risco de doenças metabólicas.
RESULTADOS
A respeito do estilo de vida, apenas 43,6% das mulheres e 56,8% dos homens eram considerados ativos, pois praticavam atividade física regularmente em mais de três dias da semana. De acordo com o IMC, os idosos, em sua maioria apresentaram EN de sobrepeso (64,1% das mulheres e 51,4% dos homens), enquanto 20,5% e 10,8% apresentaram magreza, respectivamente, revelando assim percentual elevado de desvios nutricionais, principalmente entre as mulheres. De acordo com o perfil de morbidade referido, as doenças mais prevalentes foram a HAS, dislipidemias e diabetes, predominantes entre as mulheres com 74,4%, 30,8% e 28,2%, respectivamente, enquanto entre os homens a frequência foi de 59,5%, 16,2% e 8,1%, respectivamente. Dentre os idosos que referiram não apresentar doenças (n=15), em ambos os sexos, cerca de 70% apresentavam EN de sobrepeso e circunferência da cintura indicando obesidade abdominal, considerados fatores de risco para a SM. Com relação à avaliação dietética, verificou-se como pontos positivos a preservação de hábitos saudáveis como a ingestão diária de arroz, feijão, pães, biscoitos, carne e frutas, no entanto, verificou-se consumo elevado de doces.
CONCLUSÃO
Há alta prevalência de fatores de risco para SM entre os idosos participantes deste estudo, indicando a necessidade de intervenções para prevenir tais enfermidades. Tais dados reforçam a importância de maior planejamento de programas voltados ao envelhecimento, principalmente com ações que incentivem a alimentação saudável associada à prática de atividade física.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-067 - PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE RISCO CARDIOVASCULAR ENTRE IDOSOS

Autores: ROBERTA LAMONATTO TAGLI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA; NÁDIA KUNKEL SZINWELS; MARIA ASSUNTA BUSATO; CARLA PARIZOTTO
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Ag.Financiadora: ART. 170 DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO; FAPESC-CNPQ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os idosos são o grupo de maior crescimento populacional no Brasil e representam elevada demanda para os serviços de saúde. Eles, com frequência, são portadores de doenças crônicas e destinam, nesta condição, parte importante de seu orçamento à aquisição de medicamentos, podendo comprometer a aquisição de alimentos com repercussões em seu estado nutricional. Entre as mudanças características do processo de envelhecimento estão a diminuição da estatura e da massa muscular, a alteração da elasticidade da pele, do padrão de gordura e água corporal e das medidas de circunferências.
OBJETIVOS
Identificar o estado nutricional e a prevalência de risco cardiovascular entre idosos adscritos a uma Unidade Básica de Saúde de um município de pequeno porte da Região do Médio Alto Uruguai, no Estado do Rio Grande do Sul.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de caráter transversal descritivo. As variáveis estudadas foram: sexo, peso e altura (para avaliação do estado nutricional por meio do cálculo do Índice de Massa Corporal – IMC) e circunferência da cintura (CC). Foram avaliados 60 idosos adscritos a uma Unidade Básica de Saúde que aceitaram fazer parte do estudo. Os pontos de corte utilizados para classificação da medida da CC e do IMC foram os recomendados pela Organização Mundial de Saúde para idosos, em 1998.
RESULTADOS
Em relação ao sexo, 76,67% (n=46) dos pesquisados era do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 8,7% (n=4) das mulheres estava com baixo peso, 26,1% (n=12) estava eutrófica e 65,2% (n=30) obesa. Em relação ao risco cardiovascular, 4% (n=2) não apresentava risco, 11% (n=5) apresentava risco elevado e 85% (n=39) risco muito elevado. Relativo aos sujeitos do sexo masculino (23,33%; n=14), 42,86% (n=6) encontrava-se eutrófico e 57,14% (n=8) obeso. Quanto à presença de risco cardiovascular, 57,14% (n=8) apresentava elevado risco e 42,86% (n=6) risco muito elevado. Os achados desta pesquisa apontam que a CC como preditor de risco cardiovascular apresentou uma prevalência de 96,6% para ambos os sexos, assim como a obesidade foi prevalente em 63% do total de indivíduos pesquisado.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a obesidade e o risco cardiovascular são elevados na população estudada, o que reforça a necessidade de serem desenvolvidas estratégias de promoção e prevenção em saúde que considerem esta realidade, de forma a minimizar os riscos e a promover um envelhecimento com qualidade.

PS-16-068 - TENDÊNCIAS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE IDOSOS E FATORES ASSOCIADOS

Autores: SILVIA JUSTINA PAPINI; PATRICIA MORAES FERREIRA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU UNESP
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 12366-1
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Muitos pesquisadores investigam os padrões alimentares de grupos populacionais. A identificação de variáveis associadas a esses padrões alimentares permite melhores subsídios na proposição de medidas de promoção da saúde de grupos populacionais específicos.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre padrões alimentares e variáveis sócio-demográficas, antropométricas e comportamentais, em um grupo de idosos cadastrados na rede básica de saúde de um município do interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com avaliação de 304 idosos, sorteados por amostragem estratificada entre as unidades básicas de saúde do município. Os 7 padrões alimentares da amostra foram identificados utilizando-se o método de Análise de Componentes Principais - ACP. Foram feitas análises bivariadas (testes qui-quadrado e t-Student) entre o consumo elevado de cada padrão e as variáveis de interesse neste estudo (sexo, Índice de Massa Corporal, circunferência da cintura, obesidade geral, obesidade central, idade, faixa etária, escolaridade, renda familiar per capta, estado conjugal, obesidade dos pais, atividade física e consumo de álcool); e regressão logística múltipla (controlando para sexo, idade e renda per capta), com significância de 5%.
RESULTADOS
Com resultados estatisticamente significativos, após o ajuste do modelo logístico: a variável "sedentarismo" teve associação inversa com o consumo elevado do "Padrão 1 - Saudável", indivíduos com maiores medidas de circunferência da cintura têm maiores chances de consumir alimentos desse padrão 1; indivíduos sem obesidade central têm maiores chances de aderir ao consumo elevado do "padrão 3 - Diet/light e integrais" e pessoas que vivem sem companheiro e que são sedentárias têm menores chances de aderir ao consumo desse padrão 3; quanto maior o IMC, menor o consumo elevado do "padrão 4 - Misto"; e quanto maior a medida de circunferência da cintura, maior o consumo elevado do mesmo padrão 4; as condições "viver sem companheiro" e "sedentarismo" tiveram relação inversa com o consumo elevado do padrão 4 – Misto; e o elevado consumo dos Padrões "2- Lanches e doces", "5-Gordurosos e calóricos", "6-Dieta branda" e "7-Consumo freqüente" não se associou a nenhuma das variáveis de interesse.
CONCLUSÃO
Através desse estudo será possível compreender os fatores associados às tendências no comportamento alimentar desse grupo populacional e assim promover ações mais direcionadas à saúde desses indivíduos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-069 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA NO MUNICÍPIO DE CATANDUVA-SP

Autores: TAINARA COSTA-SINGH; ROGÉRIA APARECIDA FAZOLI; ALANDERSON ALVES RAMALHO
Instituição: IMES; UNESP E UFAC
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A avaliação nutricional pode detectar precocemente a desnutrição e auxiliar os profissionais no tratamento para a recuperação e promoção da saúde dos idosos. Por meio da avaliação nutricional é possível identificar indivíduos em risco nutricional e estabelecer programas de intervenção com o objetivo de reduzí-los.
OBJETIVOS
Desta forma, o objetivo deste trabalho é identificar a prevalência de desnutrição em idosos, comparando métodos tradicionais à Mini Avaliação Nuricional (MAN).
METODOLOGIA
Foram avaliados idosos residentes de uma instituição geriátrica no município de Catanduva-SP. Como critério de exclusão adotou-se a presença de distúrbio de hidratação e doenças neurodegenerativas. O presente trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa das Faculdades Integradas Padre Albino (CEP-FIPA). Para avaliação antropométrica utilizou-se determinações de peso corporal, estatura, Índice de Massa Corporal (IMC), circunferências da cintura, quadril, panturrilha, braço e punho. Comparou-se também o risco nutricional obtido pelos instrumentos antropométricos com diagnóstico da Mini Avaliação Nutricional, validada para idosos institucionalizados.
RESULTADOS
Participaram deste estudo 30 idosos, sendo 15 mulheres e 15 homens, com média etária de 72,1±4,8 anos (min.: 63 max.: 83 anos). A prevalência de desnutrição identificada pelo IMC foi 6,7%. Ainda por este método 50,0% dos idosos foram classificados em eutrofia e 43,3% com excesso de peso. Utilizando os critérios da MAN, a prevalência de idosos em risco de desnutrição foi 63,3% e a de eutrofia 36,7%.
CONCLUSÃO
Sugere-se que a natureza qualitativa e quantitativa da MAN permite detectar precocemente pequenas alterações no estado nutricional, podendo ser útil para avaliar risco de desnutrição de idosos em instituições de longa permanência Todavia, estes resultados devem ser interpretados com cautela, devido ao reduzido número de observações e a reduzida sensibilidade do instrumento em detectar o excesso de peso, que neste estudo apresentou magnitude expressiva em ambos os sexos.

PS-16-070 - ATENDIMENTO NUTRICIONAL AO IDOSO QUE CONVIVE EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

Autores: TATIANA ABREU BARROS; MARTHA TERESA SIQUEIRA M MELO; MARIA SOCORRO S ALENCAR; FERNANDA OLIVEIRA C BATISTA; BEATRIZ MELLO PEREIRA; LANA GABRIELA SAMPAIO LIMA; ANDRESSA VIANA MENESES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
O envelhecimento é acompanhado de alterações anatômicas e funcionais que repercutem nas condições nutricionais e de saúde da pessoa idosa. O conhecimento das mesmas e dos seus fatores determinantes que se correlacionam ao estilo de vida, tem papel fundamental na assistência dessa população. Desse modo, esta assistência, a partir da extensão universitária que envolva, também, atividades de ensino e pesquisa, pode contribuir para a integração da universidade com instituições que cuidam da população idosa teresinense.
OBJETIVOS
Relatar experiência de extensão no âmbito da assistência nutricional a idosos institucionalizados.
METODOLOGIA
O projeto se desenvolve em uma instituição de longa permanência para idosos, desde 2010. A assistência nutricional aos institucionalizados acontece, a partir do delineamento do perfil sociodemográfico, avaliação e monitoramento do estado nutricional, identificação de idosos com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), avaliação do consumo alimentar e intervenção nutricional.
RESULTADOS
As atividades realizadas permitiram o conhecimento do perfil sociodemográfico dos idosos fornecendo dados para o diagnóstico nutricional e indicadores de saúde. Verificou-se elevada prevalência de desnutrição; presença de DCNT, tais como hipertensão e diabetes. Com base nestes dados, se desenvolveu um programa alimentar que consistiu na adição de alimentos energéticos para aumentar a densidade das preparações, acréscimo de outras fontes alimentares, acompanhamento do preparo, porcionamento e distribuição das refeições, bem como prescrição e acompanhamento de dietas especiais para os idosos com DCNT, na perspectiva da melhoria do estado nutricional e de saúde desta população. As intervenções influenciaram positivamente no perfil energético e de nutrientes da dieta, contribuindo para o alcance do aporte nutricional adequado e melhoria da qualidade de vida.
CONCLUSÃO
Depreende-se, que, este projeto de extensão aos idosos se constitui em ação inovadora na política de extensão da UFPI na área do envelhecimento humano. Possibilita ampliação de ações extensionistas para aqueles idosos institucionalizados em situação de vulnerabilidade social. Como também, proporcionam a participação de pessoas idosas que não teriam acesso às atividades de assistência nutricional. Ademais, oportuniza uma formação acadêmica vivenciada no cotidiano das práticas, que fortalece o grupo de professores e alunos do Departamento de Nutrição, promovendo maior integração da universidade com a comunidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-071 - OBESIDADE E DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM IDOSAS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

Autores: VANESSA AMARANTE CARVALHO; PATRICIA F. P. MOREIRA; NEIDE A. P. NASCIMENTO; AUDREY ANDRADE BERTOLINI; MAYSA SEABRA CENDOROGLO
Instituição: UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Estudos mostram uma relação inversa entre vitamina D (VITD) e obesidade. Não está claro se essa associação é devido ao estoque desta vitamina no tecido adiposo, estilo de vida sedentário, baixa exposição à luz solar, deficiência de VITD, modificações genéticas, ou outro fator (Gallagher,2012). Estudo em mulheres com sobrepeso e obesidade, suplementadas com VITD durante treino de resistência mostrou que a VITD elevada estava associado à redução da circunferência da cintura-quadril (Carrillo et al,2012). A prevalência da deficiência de VITD é alta em idosos comparado com adultos (Lips, 2001) e sua suplementação melhora a função muscular e reduz o risco de quedas em idosos (Bischoff-Ferrari,2004).
OBJETIVOS
Verificar a relação entre VITD, circunferência da cintura (CC) e gordura corporal em idosas praticantes de atividade física.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 394 idosas, idade 67±5 anos, participantes de uma pesquisa longitudinal. Na análise da composição corporal utilizou-se a bioimpedância. Foram medidos a CC e peso e altura para cálculo do IMC (classificação OMS). As idosas faziam hidroginástica (HD) ou ginástica multi funcional (GMF) há um ano, o grupo controle era de sedentárias (SED) e nenhuma usava suplemento de VITD. Os dados foram apresentados em porcentagem, média e DP. Para variável VITD de distribuição não normal, mediana, mínimo e máximo e Log. Testes estatísticos: correlação de Spearman e ANOVA, significância de $p<0,05$. Software SPSS.
RESULTADOS
Houve correlações inversas entre VITD e CC ($r=-0,17$; $p<0,01$); VITD e porcentagem de gordura corporal (PGC) ($r=-0,12$; $p<0,05$); e CC e PGC ($r=-0,11$; $p<0,05$). Não houve diferença de VITD entre os grupos de atividade física. Nos grupos HD, GMF e SED 40,9%, 27,2% e 27,9% tinham sobrepeso respectivamente e 38,5%, 19,3% e 42,2% eram obesas. Ao analisar pelo IMC, obtivemos 86 eutróficas, 147 com sobrepeso e 161 obesas e a VITD foi 19,2(7-46), 16,5(6-40) e 15,3(5-79) ng/ml respectivamente. As eutróficas possuíam mais VITD e menor CC e PGC do que as outras ($p<0,01$). Em todos os grupos os níveis séricos não eram satisfatórios.
CONCLUSÃO
Observamos uma relação inversa entre VITD, gordura corporal e CC, outros estudos já apontavam para essa relação. Não está definido o papel da VITD nos adipócitos, porém a obesidade é fator de risco para a deficiência de VITD. Independente da atividade física o que definiu maior ou menor deficiência de VITD foi o IMC, no entanto, a GMF contribuiu para a melhor manutenção do estado nutricional das idosas.

PS-16-072 - CONSUMO ALIMENTAR DE ANTIOXIDANTES EM IDOSOS COM E SEM DOENÇA DE ALZHEIMER

Autores: VANESSA BRITO LIRA DE CARVALHO; CAROLINE CARVALHO SILVA; GILMARA PÉRES RODRIGUES; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A Doença de Alzheimer (DA) é caracterizada em termos patológicos pela morte de neurônios e perda de conexões sinápticas em regiões específicas do cérebro, ocorrendo um acúmulo da proteína β-amilóide, capaz de elevar o estresse oxidativo por facilitar a peroxidação lipídica. As vitaminas A, C e E têm função antioxidante, inibindo a ação de radicais livres e prevenindo a propagação da peroxidação lipídica. Portanto, a obtenção destes antioxidantes pela dieta é indispensável para manutenção do equilíbrio oxidativo no tecido cerebral.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar o consumo alimentar das vitaminas antioxidantes A, C e E em idosos saudáveis e com Alzheimer.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de natureza transversal, realizado com 71 idosos portadores e não portadores de DA, de ambos os sexos, com idade acima de 60 anos. Os idosos participantes foram alocados em dois grupos: G1 (estudo), constituído de 30 pacientes com DA e o G2 (controle), formado por 41 idosos da mesma faixa etária e saudáveis. O consumo alimentar das vitaminas A, C e E pelos idosos investigados foi determinada a partir da aplicação do método Recordatório de 24 horas, realizada três vezes, em dias não consecutivos, compreendendo dois dias no decorrer da semana e um nos finais de semana. Em seguida foi feita a análise estatística, por meio do teste t para comparação de amostras independentes. Foram considerados margem de erro de 5% e intervalo de confiança de 95%.
RESULTADOS
Os resultados encontrados demonstraram percentual de adequação do consumo de antioxidantes por idosos do G1, os valores apontaram adequação de 66,67%, 93,34% e 16,67% para as vitaminas A, C e E, respectivamente. Nos idosos saudáveis, o percentual de adequação para as vitaminas A, C e E, nesta ordem, foram de 48,78%, 85,36% e 4,88%. A ingestão de vitaminas A e E estava abaixo do recomendado entre idosos saudáveis, com adequada ingesta de vitamina C. Entre os idosos com DA, houve adequada ingestão das vitaminas A e C, sendo inadequado o consumo de vitamina E. Houve diferença estatística entre a ingestão alimentar de vitamina A entre os grupos estudados ($p>0,05$).
CONCLUSÃO
Conclui-se que são necessários estudos que investiguem o consumo alimentar destes nutrientes antioxidantes na Doença de Alzheimer, relacionando-os à progressão da mesma.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-073 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROMES DEMENCIAIS NA FASE GRAVE, ATENDIDOS POR AMBULATÓRIO DE NEUROLOGIA DO COMPORTAMENTO

Autores: VIVIAN SILVA SALVADOR; NEUSA MARIA ANDRADE VIEIRA; AMPARO HURTADO FERNANDEZ FILHA; DIANE WITZEL; LILIAN CHIKA KATO; PAULO FERREIRA BERTOLUCCI; GLAUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Nos pacientes com sindromes demenciais avançadas evidencia-se alterações de mastigação e degluticação que ocasionam disfagia e culminam em perda de peso comprometendo assim o estado nutricional.
OBJETIVOS
Verificar o perfil nutricional de pacientes com síndromes demenciais na fase grave.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal onde foram avaliados 16 pacientes (n=16) sendo n=7 mulheres e n=9 homens, com idade média de 69,06 + 10,6 atendidos por ambulatório de Neurologia do Comportamento- SP. Foram utilizados como dados antropométricos: peso atual, estatura, Índice de massa corpórea (IMC), Circunferências braquial e muscular do braço e prega cutânea tricipital. O valor de IMC foi classificado de acordo com a OPAS – Organização Panamericana de Saúde e as demais medidas pelo NHANES III. Estes dados foram coletados com o consentimento prévio dos pacientes ou de seus responsáveis.
RESULTADOS
Dos 16 pacientes atendidos, n=7 (43,75%) encontravam-se desnutridos e os demais eutróficos n= 9 (56,25%). Os valores encontrados para homens de circunferência braquial (CB) média foi de 26,16 cm+4,63, Circunferência muscular do braço (CMB) média 23,33 cm+3,42 e prega cutânea tricipital de 9 mm+4,74 que os classificam de acordo com o NHANES em risco para desnutrição para CB e CMB (P10) e risco nutricional para PCT (P10 e 25). As mulheres apresentam CB médio de 27,3 cm+3,89, CMB médio de 21,87 cm +2,82 e PCT médio de 17 mm+7,50. A classificação nutricional para mulheres foi de risco nutricional para CB, CMB e PCT. As medidas da CP foram de eutrofia para ambos os gêneros. Apesar da maior parte da amostra ser composta por homens nota-se que os resultados antropométricos foram semelhantes para ambos os gêneros, indicando que este fator não influencia no estado nutricional, apesar das mulheres apresentarem maior tendência para ter maior distribuição de tecido adiposo.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos corroboram a importância do acompanhamento nutricional de pacientes com síndromes demenciais em qualquer fase de estadiamento da doença, sendo que na fase grave este acompanhamento torna-se mais evidente, demonstrando que medidas de recuperação de estado nutricional devem ser tomadas.

PS-16-074 - PREVALÊNCIA DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE IDOSOS

Autores: VIVIAN BREGLIA ROSA VI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA; NÁDIA KUNKEL SZINWELS; MARIA ASSUNTA BUSATO; ALESSANDRA CARLA SIMON ALBANI
Instituição: UNOCHAPECÓ
Ag.Financiadora: FAPESC-CNPQ
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A segurança alimentar e nutricional (SAN) é condição alcançada quando todos têm acesso, por meio socialmente aceitável, ao consumo regular de alimentos de qualidade adequada em quantidade suficiente, podendo levar uma vida produtiva, saudável e digna. Entre os desafios enfrentados pela população idosa, está uma maior vulnerabilidade à insegurança alimentar e nutricional (IAN), devido a fatores como diminuição de rendimentos e limitação da habilidade para o autocuidado, abandono familiar, depressão, entre outros.
OBJETIVOS
Avaliar a condição de SAN/IAN entre idosos cadastrados em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de um município de pequeno porte da Região do Médio Alto Uruguai/RS.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo de abordagem quantitativa realizado com 60 idosos usuários de uma UBS. Os dados foram coletados pela aplicação da versão curta da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar aos idosos presentes na UBS em data escolhida aleatoriamente e que aceitaram participar da pesquisa.
RESULTADOS
A prevalência de SAN encontrada neste estudo foi de 81,7% (n=49), e a de IAN foi de 18,3% (n=11). Estes resultados indicam uma condição bastante mais positiva do que os dados médios em nível estadual referidos pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios de 2009, que são de 75,3% de SAN e de 24,7% de IAN. Além disso, a IAN observada neste estudo se concentra exclusivamente no gradiente de menor gravidade (IAN sem fome). Estes achados podem ser explicados, pelo menos em parte, pelo fato de os idosos avaliados residirem em um pequeno município, onde mesmo na área urbana a vida cotidiana assume características de ruralidade, com facilitação do acesso a alimentos e onde existe uma rede de apoio e de solidariedade mais presente do que nos médios e grandes centros. Além disso, há que se considerar que os idosos avaliados foram abordados quando buscavam atendimento na Unidade Básica de Saúde local, o que pode significar que constituem um grupo menos vulnerável em função do acesso a serviços de saúde.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o processo de viver humano em pequenas comunidades, com características mais próximas daquelas esperadas de ambientes rurais, onde as pessoas se conhecem mais proximamente e costumam se apoiar mutuamente, praticando, ainda atualmente, uma espécie de escambo dos alimentos de produção doméstica própria, pode representar importante fator de enfrentamento de vulnerabilidades, especialmente entre idosos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-075 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE KUNG FU DE UMA ACADEMIA DE VALINHOS - SP

Autores: ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; LETÍCIA CARVALHO MUSSELLI; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
As artes marciais oportunizam a seus praticantes muitos benefícios, tanto à saúde física quanto mental. Segundo a Sociedade Brasileira de Medicina do Exercício e do Esporte não restam dúvidas quanto a influencia positiva sobre o desempenho esportivo de atletas após o manejo dietético.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de praticantes de kung fu de uma academia em Valinhos-SP.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 40 praticantes, de ambos os gêneros, entre 18 e 30 anos. Foram inclusos desportistas com prática regular de exercício, duração de 75 minutos/dia e tempo mínimo de prática de 12 meses. Aplicou-se inquérito dietético recordatório 24h de 3 dias, sendo dois dias semanais e um dia de final de semana. Os cálculos foram realizados no software Avanutri versão 4.0. A adequação da ingestão de macronutrientes foi avaliada segundo recomendações da Organização Mundial da Saúde e para energia e micronutrientes foram utilizadas como referência as recomendações das Dietary References Intakes – DRIs, considerando a porcentagem de adequação de 90% a 110%. A análise estatística foi realizada no Software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) 15.0 utilizando-se o Teste T para amostras independentes, considerando-se um nível de significância de $p<0,05$. O protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UNIP com registro 048/2011.
RESULTADOS
65% dos participantes eram do gênero masculino e 35% feminino. O tempo médio da duração do treino dos homens foi de 6,2 horas semanais, distribuídos numa frequência média de 4,2 dias por semana; já para as mulheres o valor encontrado foi de 5,3 horas, numa frequência de 3,5 vezes semanais. Na avaliação do consumo alimentar dos esportistas verificou-se uma adequação média da ingestão energética para o gênero masculino de 84,57% e para o gênero feminino de 88,48%, tendo como características uma dieta hipoglicídica (47,06% do valor energético total - VET), hiperproteica (1,30 g/kg/dia) e hiperlipídica (35,61% do VET). Em relação ao consumo de micronutrientes não houve diferença significativa entre os gêneros, com exceção para a ingestão de magnésio.
CONCLUSÃO
A avaliação dietética evidenciou ser necessário um programa de educação nutricional sobre a importância de uma dieta equilibrada e adequada a prática de kung fu tanto nos períodos de treinamento como em competições.

PS-16-076 - CONSUMO DE ERGOGÊNICOS NUTRICIONAIS E FARMACOLÓGICOS EM UMA ACADEMIA DA CIDADE DE VOLTA REDONDA, RJ

Autores: LAIS OGIONI RAMOS; ELTON BICALHO SOUZA; MARGARETH LOPES G. SARON; ALDEN SANTOS NEVES
Instituição: UNIFOA - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
Ag.Financiadora: UNIFOA - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Muitos praticantes de exercício físico utilizam recursos ergogênicos para melhorar a performance esportiva. Entretanto, se não estiverem associados à dieta equilibrada e a um treino adequado, os resultados podem não ser satisfatórios.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi realizar um levantamento do consumo de recursos ergogênicos em uma academia de Volta Redonda, RJ.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado durante os meses de Maio a Outubro de 2012. Através da aplicação de um questionário, investigou-se questões relativas a utilização de recursos ergogênicos nutricionais e farmacêuticos, como a finalidade da utilização, forma de aquisição do produto e quem indicou e/ou prescreveu o mesmo. Para análise estatística, foram utilizados procedimentos de estatística descritiva e teste Qui quadrado, com o auxílio do programa S.P.S.S.
RESULTADOS
Participaram do estudo 150 alunos, com média de idade de 26,9 anos (+ 10,64), sendo que a maioria praticava o exercício há menos de seis meses (n = 51). A maior parte dos avaliados (n = 103) era do sexo masculino, com renda familiar mensal de mais de 4 salários mínimos (n = 107). Com relação ao objetivo da atividade, a maioria (n = 52) tinha a finalidade de aumento de massa magra e, quanto à utilização de ergogênicos, 84 participantes informaram não utilizar ergogênicos nutricionais e/ou farmacológicos. O Whey Protein foi o mais citado pelos participantes que utilizam (n = 48), e segundo a prescrição e/ou indicação do produto, verificou-se maior prevalência de indicação por amigos (35%), seguido por nutricionistas (25,6%) e professores de academias (19,2%). Quando questionados se obtiveram o resultado desejado com a utilização do ergogênico, 58 participantes que utilizavam afirmaram que o objetivo foi alcançado, e nenhum reportou efeito colateral com a utilização do produto. O presente estudo encontrou que ocorreu associação significativa para faixa etária (P valor = 0,004), objetivos do exercício realizado (P valor = 0,0001), sexo (P valor = 0,002) e tempo que o participante pratica o exercício (P valor = 0,004).
CONCLUSÃO
Conclui-se que apesar da maioria não utilizar recurso ergogênico, o consumo de ergogênicos foi elevado, sendo o Whey Protein o produto mais utilizado, talvez pelo fato do mesmo geralmente ser associado ao ganho de massa muscular, principal objetivo da maioria dos entrevistados. Chama a atenção o fato de amigos e professores de academias ainda serem importantes fontes de recomendação para utilização destes produtos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-077 - ASSOCIAÇÃO ENTRE SEDENTARISMO E ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Autores: MARIANA REIS GUEDES; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS; ADRIANA COTOTE MOREIRA; PAULA MARIA DOS SANTOS; ANA LUIZA GOMES DOMINGOS; NATÁLIA FIGUERÔA SIMÕES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Em crianças e adolescentes, uma elevada taxa de atividade física, contribui para um perfil lipídico e metabólico adequado e reduz a prevalência de obesidade. Uma associação entre sedentarismo, obesidade e dislipidemias em crianças obesas, poderá torna-los adultos com excesso de peso. A disponibilidade de tecnologia e o aumento da insegurança favorecem atividades sedentárias, tais como: assistir a televisão, jogar video-games e utilizar computadores. Esses comportamentos, de imediato, refletem na elevação dos índices de obesidade na infância em todo o mundo, além de outros riscos a saúde.
OBJETIVOS
Portanto, esse estudo teve como objetivo averiguar a associação entre o sedentarismo e o estado nutricional de crianças de 6 a 10 anos de idade.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizados com 171 escolares da rede pública de um município do estado de Minas Gerais. Para avaliar o estado nutricional, utilizou-se a classificação do IMC/I de acordo com a World Health Organization (WHO, 2007). Para obter o tempo de atividade sedentária empregou-se o somatório das horas em que as crianças passavam assistindo televisão, usando o computador e jogando vídeo-game, classificando-os de acordo com o Center Diseases Control (CDC, 2006), o qual, crianças que realizam essas atividades por mais de duas horas foram classificadas como sedentárias. A elaboração do banco de dados e as análises estatísticas foram realizadas no software PASW versão 17.0. O teste qui-quadrado de Pearson foi utilizado para verificar a associação entre o sedentarismo e o estado nutricional dos escolares, com nível de rejeição de 5%.
RESULTADOS
Não verificou diferença estatística entre os grupos de obesos e eutróficos, sendo encontrados 0,5% de crianças com baixo peso, 65,6% eutróficas e 33,9% com excesso de peso. Do total, 71,9% dos escolares eram sedentários, sendo destes, 63,7% eutróficos e 35,4% com excesso de peso.
CONCLUSÃO
Desta forma é possível ressaltar que o índice de sedentarismo entre as crianças, estróficas e obesas, está muito elevado, sendo necessário um maior incentivo por parte da população adulta, pais e educadores, para uma maior conscientização dos benefícios da atividade física.

PS-16-078 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE BOMBEIROS MILITARES ATUANTES NOS SETORES OPERACIONAL E ADMINISTRATIVO DO 1º BATALHÃO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITARES DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Autores: MÍRIAN PATRÍCIA C. PEREIRA PAIXÃO; MAYARA M. ANANIAS BORGES; SONALY WESLENY DE FÁTIMA S. RIBEIRO
Instituição: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPÍRITO SANTO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Observa-se que a obesidade está presente em todos os grupos de pessoas, independente de classe social, profissão, sexo ou idade, sendo presente inclusive no meio militar.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil antropométrico e o nível de atividade física entre bombeiros militares de ambos os setores, bem como demonstrar a importância da prática de atividades físicas diárias para a saúde.
METODOLOGIA
Na avaliação nutricional foram coletados peso e estatura para cálculo do IMC (Índice de Massa Corpórea), circunferência de cintura (CC) e pregas cutâneas (abdominal, tricipital, subescapular e suprailíaca) para avaliação da gordura corporal. O nível de atividade física foi estimado pelo Questionário Internacional de Atividade Física versão curta. Para estabelecer a associação entre percentual de gordura e IMC foi aplicado o coeficiente de correlação de Spearman, no qual foi considerado o nível de significância $p<0,05$. Foi utilizado também cruzamento estatístico entre as variáveis estudadas, através de vários testes estatísticos, a saber: teste qui-quadrado, teste Exato de Fisher, razão da máxima verossimilhança, teste Shapiro-Wilk, teste não-paramétrico de Mann-Whitney (teste para comparação de duas amostras).
RESULTADOS
Foram avaliados 72 indivíduos, correspondendo a 47,36% do efetivo do batalhão, 83% masculino e 13% feminino. Com relação ao setor de atuação 60% eram do operacional e 40% do administrativo. Com relação à atividade física, 38 (53%) praticavam atividades moderadas e 33 (46%) praticavam atividades vigorosas. Segundo o IMC 56% estavam eutróficos e 43% com sobrepeso. Com relação aos homens, 30 (50%) estavam com sobrepeso e 29 (48,3%) estavam eutróficos. Já as mulheres, 11 (91,7%) estavam eutróficas e 1 (8,3%) está com sobrepeso. De acordo com a CC, 59 (98,3%) homens não apresentavam risco cardiovascular. Com relação às mulheres, 12 (100%) não apresentavam risco. Com relação à gordura corporal, 45 (75%) dos homens possuíam valores abaixo da média. Já às mulheres, 11 (91,7%) possuíam valores abaixo da média
CONCLUSÃO
Conclui-se que os indivíduos avaliados encontram-se predominantemente classificados como eutróficos, e tal fato foi devido ao plano intenso de atividade física realizada pelos indivíduos. É importante ressaltar ainda que os indivíduos do sexo masculino possuíam grande hipertrofia muscular, caracterizando um falso valor de sobrepeso, demonstrando assim a ineficácia da utilização de IMC para classificação do estado nutricional neste tipo de população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-079 - PERFIL NUTRICIONAL EM UM GRUPO PRATICANTE DE BEACH TRAINING NA GRANDE VITÓRIA - ES

Autores: MÍRIAN PATRÍCIA C. PEREIRA PAIXÃO; GABRIELA PEREIRA SAMPAIO; JOSELINE SILVA DE SOUZA; KARINA ALMEIDA CARVALHO
Instituição: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPÍRITO SANTO
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A transição epidemiológica do baixo peso para a obesidade e a redução da ingestão de alimentos saudáveis causa grande preocupação em parte da população, não somente pelo fator estético, mas também pelo aumento da incidência de doenças crônicas, o que leva a crescente procura pela prática de atividade física.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional e o consumo alimentar em praticantes de beach training na Grande Vitória – ES.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, exploratório, observacional e descritivo, no qual foram avaliados 29 praticantes de beach training, com idade entre 20 a 60 anos, relacionado aos hábitos alimentares e perfil antropométrico. Para comparar as variáveis antropométricas e o tempo de atividade física entre os gêneros e com a classificação do nível de atividade física aplicou-se um teste de normalidade de Shapiro-Wilk e definiu-se que para comparar os resultados fosse utilizado, respectivamente, o teste não-paramétrico de Mann-Whitney e o teste t. Para avaliar a correção entre IMC e gordura corporal (em%) aplicou-se a Correlação de Spearman. Em todas as análises estatísticas realizadas adotou-se como nível de significância $p<0,05$.
RESULTADOS
Nesse estudo constatou-se que 68,9% dos indivíduos foram classificados em excesso de peso. O nível de atividade foi de 62,1% para irregular ativo, seguido de 37,9% ativos/muito ativos, num tempo de atividade média de 23,97 semanas ± 52,23 semanas. Em relação ao perfil antropométrico, verificaram-se IMC médio de 27,66 kg/m² ± 4,42 kg/m² gordura corporal média de 33,34% ± 6,87%, CC obteve média de 87,59 cm ± 12,62 cm, havendo diferenças significativas entre homens e mulheres, quanto a esses parâmetros. Na avaliação do consumo alimentar, observou-se maior adequação para o grupo dos energéticos e construtores comparados aos outros grupos, os reguladores estavam quantitativamente inadequados e os energéticos extras consumidos com muita frequência.
CONCLUSÃO
Diante do exposto, conclui-se que a mudança dos hábitos alimentares por meio da nutrição adequada é fundamental para o praticante de beach training obter a melhora do perfil antropométrico.

PS-16-080 - FATORES DETERMINANTES DA PRESCRIÇÃO E ESCOLHA DE SUPLEMENTOS POR NUTRICIONISTAS QUE ATENDEM EM CONSULTÓRIO

Autores: RÁVILA GRAZIANY MACHADO SOUZA; MARIANA DINIZ COSTA; POLIANY EUGÊNIA MARTINS PRADA; ÉRIKA APARECIDA SILVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
Os suplementos alimentares eram utilizados, inicialmente, somente por atletas competitivos, cuja dieta não oferecia o aporte suficiente de macro e micronutrientes. No entanto, em busca de resultados imediatos e tendo como meta o "corpo ideal", muitas pessoas, induzidas pela mídia ou colegas, utilizam suplementos para atletas, de forma indiscriminada e sem a devida prescrição. O nutricionista é o profissional habilitado para a prescrição destes suplementos, desde que respeite os níveis de segurança e o diagnóstico nutricional. Desta forma, é importante saber quais são os fatores que determinam a prescrição e a escolha de suplementos pelos nutricionistas que atendem em consultório.
OBJETIVOS
Identificar os fatores determinantes na prescrição e escolha de suplementos prescritos por nutricionistas que atendem em consultório.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com amostra composta por 64 nutricionistas. Foram utilizadas variáveis socioeconômicas e demográficas (sexo, idade e formação acadêmica) e variáveis de conduta relacionadas à prescrição de suplementos. Para as análises estatísticas, utilizou-se o software Epi Info versão 3.3.2 e foram calculadas as frequências absolutas e relativas, com intervalo de confiança de 95% para cada ponto estimado. Além disso, verificou-se a associação entre as variáveis pelo teste do qui-quadrado, considerando significativo o valor de $p<0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.
RESULTADOS
A prescrição de suplementos foi observada em 96,8% (n=62) dos nutricionistas. Os elementos que se destacaram como influenciadores da prescrição de suplementos foram os estudos científicos (93,5%), as visitas de representantes (75,9%) e a consulta em sites informais (46,6%). Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas na prescrição de suplementos entre nutricionistas com ou sem especialização na área esportiva ($p=0,3443$). A prescrição de pelo menos um suplemento para auxiliar no tratamento nutricional dos pacientes foi relatada por 89,5% dos nutricionistas, sendo que em 59,4% dos casos, foram prescritos suplementos protéicos (59,4%) a pedido dos próprios clientes ($p=0,00$).
CONCLUSÃO
Os fatores determinantes da prescrição e escolha de suplementos por nutricionistas que atendem em consultório foram os estudos científicos, as visitas de representantes, informações obtidas em sites informais e o objetivo do cliente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-081 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO AGUDA COM CAFEÍNA NA RESPOSTA BIOQUÍMICA DURANTE EXERCÍCIO DE ENDURANCE EM RATOS

Autores: VIVIAN FRANCIELLE FRANCA; RICARDO RICARDO MA MALFATTI; EVELLYN CLAUDIA WIETZIKOSKI; RAUL OSIECKI; SILVIA LETICIA ALEXIUS; MAIARA BRUSCO DE FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR
Área: NUTRIÇÃO AO LONGO DA VIDA

INTRODUÇÃO
A utilização de substâncias com potencial ergogênico por atletas tem se tornado uma prática comum, motivada, principalmente, pela alta competitividade esportiva e constante necessidade de superação de marcas. Entre as substâncias utilizadas, a cafeína tem sido utilizada com grande frequência de forma aguda, previamente a realização de exercícios físicos, com objetivo de postergar a fadiga e, consequentemente, aprimorar a performance em atividades de média e longa duração. O mecanismo mais aceito é atribuído ao fato da cafeína atuar como um antagonista dos receptores A1, impedindo sua interação com a adenosina, o que leva a um aumento nos níveis de AMPc, contribuindo para a potencialização da contração muscular, lipólise e ativação do sistema nervoso central. Além disso, a diminuição da dependência energética do glicogênio muscular e hepática por conta do possível efeito da cafeína no aumento na mobilização de ácidos graxos livres e glicerol é interessante para melhorar a performance.
OBJETIVOS
A proposta do presente estudo foi investigar efeitos bioquímicos da suplementação aguda de cafeína após um exercício de endurance em ratos Wistar.
METODOLOGIA
Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Animais (Protocolo n°18444/2009 de 19/11/2009). Foram utilizados 27 ratos Wistar machos, pesando 357 ± 73 g, distribuídos de forma aleatória em 3 grupos: (1) Controle (sem suplementação e exercício), (2) Salina (salina + exercício), (3) Cafeína (6 mg/Kg de cafeína + exercício). As suplementações foram administradas com antecedência de 50 minutos da natação com duração de 60 minutos. Logo após a natação, os animais foram sacrificados para coleta de sangue e biópsia de tecido hepático e muscular. Foram analisados os níveis de glicose sanguínea, triglicerídeos, lactato sérico e concentrações de glicogênio hepático e muscular. Todos os resultados foram representados como média ± EPM. Para a análise estatística foi usado o teste ANOVA one way, sendo considerada diferença estatística somente para $P<0.05$.
RESULTADOS
O glicogênio muscular e o lactato não diferiram entre os grupos. A cafeína preservou os níveis de glicose sanguínea e glicogênio hepático ($P<0.05$). A cafeína elevou os níveis de triglicerídeo plasmático em 31.2% ($P<0.05$) quando comparado ao grupo exercitado sem suplementação.
CONCLUSÃO
O estudo reporta que o uso da cafeína pré-exercício promove alterações bioquímicas que podem melhorar a eficiência metabólica durante o exercício de endurance.

PS-16-082 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DO USO DE COLOSTOMIA EM PACIENTES PORTADORES DE CÂNCER COLORRETAL

Autores: GABRIELA DATSCH BENNEMAN; PRISCILA GONÇALVES GALVÃ; SANDY MARY OTTO; DALTON LUIS SCHIESSEL; DANIELE GONÇALVES VIEIR; LINDSAY BIANCA BUZATO ANTUNES; MARIA THERESA MELHEM PELISSAR; CINTIA REIS BALLARD; PATRÍCIA CHICONATTO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O câncer colorretal abrange tumores que acometem o cólon e/ou reto. Os dados da estimativa de novos casos do Instituto Nacional de Câncer o classifica como o terceiro mais comumente tipo de câncer diagnosticado nos homens e o segundo nas mulheres, já a estimativa de mortalidade representa a quarta e a terceira causa respectivamente. Os principais fatores para este tipo de neoplasia incluem o tabagismo, inatividade física, sobrepeso/obesidade, consumo de carnes vermelhas processadas e a ingestão excessiva de álcool. A sobrevida média global dos pacientes em cinco anos é de 55% em países desenvolvidos e 40% em países em desenvolvimento. A perda de peso varia de acordo com o tipo de tumor, mas os tumores gastrointestinais tem uma alta prevalência particularmente de perda de peso, preferencialmente a perda de músculo esquelético e tecido adiposo, associado com o aumento do risco de complicações cirúrgicas, resistência para quimioterapia, comprometimento da qualidade de vida e redução do tempo de sobrevida. Colostomia é um procedimento cirúrgico que possibilita a sobrevida da pessoa acometida por câncer colorretal.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e o uso de colostomia em pacientes portadores de câncer colorretal.
METODOLOGIA
Foram coletados dados dos prontuários da primeira consulta nutricional antes da realização de quimioterapia dos pacientes freqüentadores de Clínica de Oncologia situada na cidade de Guarapuava-PR, durante o ano de 2012. Os dados foram analisados pelo software SPSS, versão 20.0.
RESULTADOS
Total de 169 primeiras consultas, 18 pacientes tinham câncer colorretal (10,6%). Destes, 33,3% sexo feminino e 66,7% sexo masculino, com idade média 58,4±11,0 anos. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi de 23,4±4,1 kg/m2, sendo 11,1% magreza grau I, 16,7% foram diagnosticados com baixo peso, 50% com eutrofia, 16,7% sobrepeso e 5,6% com obesidade grau I. A perda de peso nos últimos seis meses dos pacientes foi de 10,3±7,6 Kg perfazendo um % de perda de peso 17,6±14,6 %. A presença de colostomia foi verificada em 44,4% da amostra e 33,3% apresentava xerostomia e dor abdominal como alteração gastrintestinal. Em relação ao funcionamento intestinal, 5,6% de pacientes eram constipados e a presença de diarreia foi de 11,1%, sendo que 77,8% dos participantes tinham seu funcionamento intestinal diário.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem a necessidade do monitoramento nutricional dos pacientes com câncer colorretal, pela alta perda de peso antes da quimioterapia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-083 - AVALIAÇÃO LONGITUDINAL DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES SOB QUIMIOTERAPIA

Autores: ISABELLE MASTELARO; MARIANA PIETROBOM PUPIN; SOFIA MIRANDA F. RIBEIRO; FERNANDA MARIS PERIA; SELMA FREIRE C. CUNHA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO-USP
Ag.Financiadora: CNPQ- SANTANDER
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Os métodos de triagem nutricional visam identificar indivíduos em risco de subnutrição. Nutricional Risk Screening-2002 (NRS-2002) é um método simples e rápido de avaliação do risco nutricional que pode ser aplicado em pacientes oncológicos, tornando possível viabilizar intervenções para prevenir a subnutrição.
OBJETIVOS
Determinar o risco nutricional em pacientes no início da quimioterapia, durante e ao final do tratamento, utilizando o NRS-2002.
METODOLOGIA
O estudo prospectivo e descritivo incluiu 44 adultos (59,8 ± 15,7 anos), 54,5% do gênero masculino, com diagnóstico confirmado de neoplasia em diversos sítios tumorais, sendo os mais prevalentes o câncer de aparelho digestivo (29,5%), pulmão (15,9%) e de cabeça e pescoço (11,4%). Dentre os pacientes avaliados, 59,1% eram tabagistas e 22,7% ingeriam bebidas alcoólicas diariamente. Todos os sujeitos foram avaliados antes do início do primeiro ciclo de quimioterapia, durante e ao final do tratamento. Os itens do NRS-2002 foram pontuados de acordo com critérios pré-estabelecidos, o que definiu o risco nutricional em leve (≤1), moderado (2) ou grave (≥ 3). Adicionalmente, computou-se o número de refeições diárias, a consistência das preparações alimentares e as mudanças no padrão de consumo de grupos alimentares. A estatística descritiva foi feita com o auxílio do software Statistica 8.0.
RESULTADOS
De acordo com o NRS-2002, no início do tratamento 20,4% dos pacientes apresentaram risco nutricional leve, 18,2% risco moderado e 61,4% risco grave. Ao término da quimioterapia 31,8% dos pacientes apresentavam risco leve, 18,2% risco moderado e 50% risco grave. O IMC na ocasião do 1º ciclo de qumioterapia foi de 24,6 ± 4,7 kg/m2 e a perda ponderal maior que 5% do peso habitual foi relatada em 56% dos casos. Documentou-se redução de 30% no consumo alimentar, em relação ao padrão usual. Os voluntários apresentavam 4,0 (IC95% 2,0 a 6,0) refeições diárias e a maioria (90,9%) não se queixava de dificuldades na ingestão de alimentos de consistência sólida. Aproximadamente 25% dos indivíduos relataram diminuição do consumo de verduras, cereais e carnes. Não houve correlação entre a redução quantitativa do consumo alimentar com os valores do IMC e com a perda de peso corporal.
CONCLUSÃO
O NRS-2002 identificou risco nutricional grave em mais da metade dos pacientes mesmo antes do 1º ciclo de quimioterapia, o que indica a necessidade de intervenção nutricional precoce.

PS-16-084 - ALIMENTAÇÃO E CÂNCER DE MAMA: FATORES DE RISCO E PREVENÇÃO

Autores: JÉSSICA LORRANNA P ALVES; JULIANA MEDEIROS MAZUROK; CAROLINE MA ROMEIRO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O carcinoma mamário é um dos tipos de neoplasias que mais acomete mulheres no Brasil e no mundo. Dentre os fatores etiológicos da doença pode-se destacar a alimentação responsável pelo aparecimento de 35% dos casos, no entanto, uma alimentação adequada pode reduzir a sua prevalência em até 70%. Um padrão alimentar rico em gorduras saturadas e trans, açúcar, farinha branca, entre outros alimentos, favorece a inflamação do organismo instalada pela produção de fatores como prostaglandinas, leucotrienos e tromboxanos que, por sua vez, ajudarão a promover a iniciação, promoção e progressão do câncer de mama. Já uma alimentação rica em frutas, hortaliças e que contenha soja, ervas, linhaça, peixes, dentre outros alimentos ricos em substâncias bioativas, promove a proteção do organismo através das propriedades antiinflamatórias que estes possuem. Desta forma, esses alimentos podem prevenir o organismo da carcinogênese mamária através de mecanismos como apoptose das células cancerígenas, bloqueio da angiogênese impedindo a nutrição do tumor e evitando a formação de metástases.
OBJETIVOS
Identificar por meio de uma revisão, os principais fatores nutricionais relacionados ao desenvolvimento e prevenção do câncer de mama.
METODOLOGIA
Revisão de literatura realizada através de livros e artigos científicos em língua portuguesa e inglesa, dos quais foram obtidos pelas bases de dados LILACS®, Bireme®, MEDLINE®, MDCONSULT® e SciELO®, compreendendo publicações do período de 2000 a 2012. Os materiais utilizados foram aqueles de interesse para o estudo. Também foram utilizados livros que apresentaram em seu conteúdo dados estatísticos.
RESULTADOS
O câncer de mama está intimamente relacionado aos fatores alimentares e dessa forma estes poderão atuar prevenindo ou influenciando o aparecimento da doença. Os alimentos com ação preventiva como as frutas, hortaliças, ervas, condimentos, chá verde, soja, dentre outros, possuem a capacidade de evitar o desenvolvimento de inflamação. Já os alimentos que potencialmente levam ao desenvolvimento do câncer como as carnes, leites e seus derivados, gorduras saturadas e trans, açúcar, vão gerar inflamação no organismo.
CONCLUSÃO
A alimentação constitui fator importante para a nutrição e funcionamento adequado do organismo, e, além disso, pode influenciar ou prevenir o aparecimento de doenças como o câncer de mama. Portanto, torna-se necessário estimular um padrão alimentar rico e antiinflamatório, visando tanto a prevenção da doença.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-085 - UTILIZAÇÃO DE ESPESSANTE EM PREPARAÇÕES LÍQUIDAS

Autores: ALEXANDRA ANASTÁCIO MONTEIRO SILVA; WANISE MARIA SOUZA CRUZ; SHIZUKO KAJISHIMA; TATIANA ALMEIDA MORAES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A deglutição é um fenômeno dinâmico ligado à ingestão de nutrientes, que são absorvidos e incorporados pelo organismo. Os alimentos são conduzidos ao estômago através de movimentos peristálticos. As preparações líquidas chegam ao estômago sem obedecer a esses movimentos, sendo necessário apenas o estímulo da deglutição para que os esfícteres sejam abertos. Assim o volume, a densidade e a consistência dos alimentos determinam a pressão a ser gerada na cavidade oral, influenciando a fase faríngea. Os espessantes são substâncias, cuja finalidade é aumentar a viscosidade das preparações. São compostos de carboidratos naturais, como a goma guar e goma arábica, ou carboidratos modificados quimicamente, como a carboximetil celulose. Na prática clínica os espessantes são utilizados como uma alternativa no preparo da alimentação de pacientes portadores de disfagia. Pacientes disfágicos apresentam menor capacidade de ingestão alimentar, elevando o risco de desidratação, desnutrição e complicações pulmonares pela aspiração de alimentos. Um número significativo de doenças está associado com distúrbios da deglutição como parte de seu quadro clínico, sendo as causas neurológicas as mais frequentes, alem da Doença do Refluxo Gastroesofágico (DRGE). Assim prover deglutição segura para indivíduos disfágicos é um desafio que pode ser alcançado através da modificação da consistência, minimizando as complicações associadas à disfagia.
OBJETIVOS
Elaborar preparações líquidas com adição de produto dietético espessante.
METODOLOGIA
Foram elaboradas nove preparações: Sopas de beterraba, de hortaliças e de tomate; bebidas de frutas e frutas e hortaliças, infusos; gemada, preparada com hidrossolúvel de soja. O espessante foi adicionado até a obtenção da consistência pastosa.
RESULTADOS
Foi calculado o percentual de adição do espessante para cada preparação. Os percentuais de adição de espessante foram: Para as sopas 3,2-4,8%; para as bebidas de frutas, de frutas e hortaliças e infusos a adição variou de 4,5-7,2%; e na gemada foi adicionado 6,4% de espessante. O estudo demostrou que a adição de espessante pode variar de acordo com a atividade de água e o pH das preparações.
CONCLUSÃO
A utilização de espessante em preparações líquidas modifica a consistência da preparação sem alterar o valor nutricional, sendo capaz de prevenir as complicações relacionadas à disfagia.

PS-16-086 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Autores: ALIKA T A NAKASHIMA; MARIA ISABEL E GOMES
Instituição: PUCPR - CÂMPUS MARINGÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Pacientes submetidos à hemodiálise frequentemente apresentam fatores de risco que levam à desnutrição. Neste contexto, a avaliação do estado nutricional periódica destes pacientes possui importância relevante para intervenção nutricional e melhor qualidade de vida do paciente.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento dialítico, em uma unidade de hemodiálise.
METODOLOGIA
O estudo estudo faz parte do projeto intitulado Avaliação do Estado Nutricional e do Consumo Alimentar de Pacientes de Ambulatório de Nefrologia, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica do Paraná sob parecer nº 147.988. e foi realizado durante o mês de outubro de 2012, a amostra foi composta por dados de 44 pacientes que aceitaram participar da pesquisa. Os critérios de inclusão foram: idade entre 18 e 75 anos, serem alfabetizados, estarem fazendo sessões de hemodiálise com período superior a três meses, regularmente três vezes por semana. A pesquisa foi feita por questionários socioeconômicos, de qualidade de vida, recordatório em forma de registro alimentar de 24 horas de três dias diferentes sendo que um dia foi de hemodiálise, um sem e um no domingo, o recordatório e registro visam analisar a adequação de micro e macro nutrientes consumidos durante o período analisado, foi feito ainda uma avaliação subjetiva global adaptada ao paciente renal e avaliações antropométricas.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 2,27% jovens, 65,91% adultos e 31,82% idosos. O consumo alimentar médio encontrava-se inadequado para consumo calórico, cálcio, ferro, fósforo, lipídios, potássio e sódio, houve adequação apenas para carboidratos e proteínas. Através da avaliação subjetiva global adaptada ao renal 97% dos pacientes estavam em risco nutricional, conforme a antropometria pelo IMC os idosos 31,82% estavam eutróficos e os adultos 65,91% com sobrepeso.
CONCLUSÃO
O paciente em hemodiálise sofre com as limitações impostas pela patologia, principalmente no que se refere à alimentação sendo então necessário um acompanhamento nutricional dos mesmos e novos estudos que demonstrem suas necessidades para que tenham uma melhor qualidade de vida.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-087 - HANSENÍASE E PERFIL DE VITAMINAS DE ACORDO COM O TIPO BACILAR

Autores: ANDERSON MARLIERE NAVARRO; FABIANA MACIEL OLIVEIRA; THÁBATA NALU ANDRADE; LETÍCIA TACIANA FERNANDES; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; NORMA TIRABOSCHI FOSS; MARCO ANDREY CIPRIANI FRADE
Instituição: FACULDAD DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/11704-3
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hanseníase é uma doença infecto-contagiosa causada pelo bacilo Mycobacterium leprae (M. leprae), de caráter crônico e com longo período de incubação. Pode ser classificada de caráter simplificado e operacional, na contagem do número de lesões de pele e nervos envolvidos, sendo agrupadas em paucibacilares (PB) quando apresentam de uma a cinco lesões, ou multibacilares (MB) quando apresentam mais de cinco (WHO, 2010a; MENDONÇA et al., 2008).
OBJETIVOS
Avaliar o perfil de vitamina A e E em pacientes portadores de hanseníase nas formas paucibacilar e multibacilar.
METODOLOGIA
Os grupos de estudos foram pacientes portadores de Hanseníase divididos em forma PB (Grupo PB n=22) e MB (Grupo MB n=48), usuários do Ambulatório de Dermatologia do HC-FMRP. Os critérios para diagnóstico da doença foram exame clínico, biópsia para baciloscopia (segundo Ziehl-Nelsen) e bioquímico (sorologia anti-PGL1), todos realizados no HCFMRP – USP e Grupo controle (n=43) constituídos por indivíduos sadios todos os grupos com voluntários de ambos os sexos. Para a determinação das vitaminas A e E foi utilizado: cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) com uma coluna tipo C-18 (Shimpack CLC-ODS 4,6 x 25 cm), pré-coluna 4 mm x 1 cm e fluxo de 2,0 mL/min (ARNAUD et al., 1991).
RESULTADOS
Vitamina A (n(Média±DP)): Grupo controle 42(1,19±0,57)a µmol/L; Grupo MB 38(0,7±0,53)b µmol/L; Grupo PB 14 (0,99±0,40)a µmol/L. Vitamina E (n(Média±DP)): Grupo Controle 42(14,67±3,68)a µmol/L; Grupo MB 39(4,2±2,65)b µmol/L; Grupo PB 18 (6,39±3,21)a µmol/L.
CONCLUSÃO
Os pacientes com Hanseníase apresentam menores valores séricos de vitaminas quando comparados com o grupo controle sendo os menores valores para o grupo de pacientes com a forma MB.
Apoio: Fapesp Processo no. 2011/11704-3

PS-16-088 - ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO EM EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO INTERIOR DE SÃO PAULO: UM ESTUDO DE CASO

Autores: BIANCA SANT´ANNA PIRES; ALEXANDRE OLIVEIRA CAMARGO ; FERNANDA SANCHES CARVALHO ; MARIANA BATTAGLIN VILLAS BOAS
Instituição: FACULDADE MAX PLANCK
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A terapia nutricional constitui parte integral do cuidado ao paciente. Em estudo realizado pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE), observou-se que aproximadamente 30% dos pacientes hospitalizados tornavam-se desnutridos nas primeiras 48 horas de internação. Em três a sete dias esse porcentual aumentava em 15%, chegando a 60% depois de quinze dias de internação. Dada a complexidade dos fatores envolvidos na monitoração do paciente hospitalizado e no tratamento da desnutrição hospitalar, a formação de uma equipe multidisciplinar pode ser fundamental para assegurar atenção adequada aos pacientes hospitalizados. Com isso, justifica-se a importância da Nutrição na equipe multidisciplinar.
OBJETIVOS
Acompanhar e monitorar o estado nutricional de uma paciente internada em um Hospital Público do Interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Paciente com diagnóstico de câncer de canal anal, doença pulmonar obstrutiva crônica, insuficiência renal aguda e anemia ferropriva. Internou com diagnóstico nutricional de desnutrição moderada, baixa aceitação alimentar, inapetência, náuseas, vômito e perda de peso recente. A nutrição iniciou dieta enteral com dieta pastosa via oral. A inapetência da paciente permaneceu e a equipe iniciou terapia nutricional parenteral e uso de simbiótico associado.
RESULTADOS
A intervenção nutricional foi muito eficaz para esse caso, pois permitiu uma melhora do estado nutricional e das patologias associadas. A paciente evoluiu o quadro satisfatoriamente, a nutrição parental foi suspensa e a nutrição enteral mantida até a estabilização do quadro.
CONCLUSÃO
A nutrição desempenha papel fundamental na equipe multidisciplinar de terapia nutricional. Além disso, a presença de uma equipe multidisciplinar pode reduzir as deficiências nutricionais, as complicações e os custos com a internação.

PS-16-089 - MUDANÇAS DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS EM HEMODIÁLISE AFERIDAS PELA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL SÃO ACOMPANHADAS POR ALTERAÇÕES EM PARÂMETROS OBJETIVOS DO ESTADO NUTRICIONAL?

Autores: FERNANDA G. P. OLIVEIRA; FERNANDA GUEDES BIGOGNO; RENATA LEMOS FETTER; JULIANA ROGRIGUES; FERNANDO LAMARCA; INGRID DA SILVA COUTINHO; CARLA MARIA AVESANI
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: FAPERJ | Nr. Processo: NUM E - 26 /103.209/2011
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO. A avaliação nutricional é uma etapa importante no cuidado de pacientes idosos em hemodiálise (HD). Métodos compostos de avaliação nutricional, como a avaliação subjetiva global (ASG), vêm sendo muito utilizados para rastrear pacientes em risco nutricional. Entretanto, desconhece-se se esse método é capaz de detectar mudanças no estado nutricional no idoso.
OBJETIVOS. Avaliar se alterações no estado nutricional em idosos em HD aferidas pela ASG são acompanhadas por mudanças em parâmetros objetivos do estado nutricional.
METODOLOGIA. Estudo longitudinal, prospectivo em andamento. Foram avaliados 63 pacientes idosos (≥ 60 anos) em HD. Desses, 37 foram reavaliados após 12 meses. Óbito (n=12), transferência de centro de HD (n=6), transplante renal (n=2), mudança de modalidade de diálise (n=1) e recusa (n=5) correspondem às causas de descontinuidade de 26 pacientes. O estado nutricional foi avaliado por antropometria, impedância biolétrica (BIA), força de preensão manual (FPM), exames laboratoriais, ingestão energética e proteica (IngEP, registro de 3 dias) e ASG de 7 pontos.
RESULTADOS. Pela ASG, dos 37 pacientes reavaliados, 3 apresentaram melhora (14% de aumento da pontuação), 13 não alteraram e 21 pioraram o estado nutricional (14 a 42% de redução da pontuação). Para fins de análise, 2 grupos foram criados de acordo com a mudança da pontuação da ASG: G1 (aumento e manutenção, n=16, 43%) e G2 (redução, n=21, 57%). No G1, o IMC, prega cutânea do tríceps, gordura corporal (GC), circunferência muscular do braço (CMB), albumina sérica (Alb) e IngEP não modificaram após 12 meses. Já a FPM aumentou e o ângulo de fase diminuiu ($P<0,05$). No G2, o IMC, CMB e massa magra (MM, BIA) reduziram significantemente, a Alb e FPM aumentaram significantemente e os demais parâmetros não modificaram após 12 meses. Ao avaliar separadamente os itens da ASG relacionados ao exame físico (gordura subcutânea e massa muscular) com seu parâmetro objetivo correspondente (GC, MM e CMB), notou-se que no G1 não houve mudança significante dos itens da ASG, bem como dos parâmetros objetivos (GC, MM e CMB). No G2 observou-se que o item da ASG de gordura subcutânea reduziu significantemente, porém a GC aferida não modificou. O item de massa muscular da ASG reduziu assim como a MM e CMB ($P<0,05$).
CONCLUSÃO. Alterações no estado nutricional de idosos em HD avaliadas pela ASG foram parcialmente acompanhadas por mudanças nos parâmetros objetivos. Os parâmetros de massa muscular foram os que melhor acompanharam as mudanças observadas pela ASG.

PS-16-090 - SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS NO HOSPITAL REGIONAL DE COARI - AMAZONAS

Autores: GRACIANA TEIXEIRA COSTA; CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Nos últimos 30 anos a prevalência de desnutrição no ambiente hospitalar tem sido destaque, assim como uma série de alterações funcionais que precedem as alterações na composição corporal, interferindo diretamente na qualidade de vida do paciente. A avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados não dispõe de padrão-ouro para diagnóstico das desordens nutricionais, no entanto é possível empregar vários métodos tanto subjetivos quanto objetivos que garantem a acurácia da avaliação.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados em um hospital da rede pública de saúde.
METODOLOGIA
Trata-se uma pesquisa de caráter transversal, a amostra foi constituída por 35 pacientes hospitalizados, que concordaram em participar da pesquisa, dentre eles adultos e idosos internados por motivos clínicos e/ou cirúrgicos nas unidades de internação. Na avaliação nutricional utilizou-se fita métrica flexível e inelástica, adipômetro Lange Skinfold Calipter e balança Filizola. Para a tabulação dos dados, utilizou-se o Programa Microsoft Excel 2010.
RESULTADOS
Observou-se que a maioria da população foi composta de adultos (80%), seguida por indivíduos idosos (20%). O diagnóstico nutricional da maior parte dos pacientes apresentou-se alterado. De acordo com as observações realizadas neste estudo, 60% dos pacientes avaliados eram do sexo masculino e 40% do sexo feminino, a idade dos pacientes avaliados esteve entre 27 e 65 anos, média de 46,4. Segundo o IMC, 60% dos pacientes apresentaram estado nutricional de eutrofia e 40% de pré-obesidade; quanto à classificação segundo a dobra cutânea tricipital 20% apresentaram eutrofia, 60% desnutrição moderada e 20% obesidade.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados obtidos percebe-se que através de métodos simples e não invasivos é possível identificar normalidades e desordens nutricionais, que interferem no processo de hospitalização e recuperação do paciente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-091 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS COM DOENÇA FALCIFORME E DEMAIS DOENÇAS HEMATOLÓGICAS

Autores: KAREN CORDOVIL; PILAR MATARAZIS; ANA KAROLINA MORIEL; MONI MOUR ARAUJO; DEBORA LEMOS LINO; ANA CECILIA FREITAS; MARTA CITELI; JOYCE VALLE; PAULO IVO ARAUJO; CLAUDIA COPLE-RODRIGUES
Instituição: UERJ_MINISTERIO DA SAUDE
Ag.Financiadora: MINISTERIO DA SAUDE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Estudos apontam que os pacientes com doença falciforme apresentam baixo consumo de alguns micronutrientes, como o ácido fólico, vitamina B6, zinco e vitamina A.
OBJETIVOS
Comparar o estado nutricional e o consumo alimentar de adultos com doença falciforme e demais doenças hematológicas.
METODOLOGIA
Estudo transversal que realizou avaliação antropométrica (IMC; CB; DCT e CMB) e aplicou um recordatório de 24 horas analisado com o software DietWin®.
RESULTADOS
Avaliados 31 adultos (16 com doença falciforme e 15 com outras doenças hematológicas). Os pacientes com doença falciforme apresentaram menor idade ($p < 0,018$) e IMC ($p< 0,001$) do que os demais. Houve 37,5% de pacientes com magreza no grupo com doença falciforme e 37,5% com sobrepeso/obesidade no grupo das doenças hematológicas. O VET consumido pelos pacientes com doença falciforme foi significantemente maior (Teste t; $p= 0,048$). Não houve diferença significante para os demais nutrientes e líquidos. O consumo hídrico nos doentes falciformes não atingiu o mínimo de 1ml/kcal.
Os micronutrientes que tiveram os maiores percentuais de inadequações foram: Selênio e ácido fólico (100% nos dois grupos); cálcio (87,5% na DF e 100% nas DH); Magnésio (81,25% na DF e 71,4% na DH); Ferro (75% na DF e 85,71% na DH); Piridoxina (81,25% na DF e 92,86% DH); Tiamina (75% na DF e 71,43% na DH); Ácido ascórbico (62,5% na DF e 64,28% na DH); Zinco (62,5% na DF e 71,43% na DH), Cianocobalamina (68,75% na DF e 92,85% na DH); Riboflavina (50% na DF e 85,71% na DH) e Niacina (56,25% na DF e 71,43% na DH).
CONCLUSÃO
Os adultos com doença falciforme apresentaram maior risco para comprometimento do estado nutricional tendo um consumo alimentar inadequado em líquido e em micronutrientes.

PS-16-092 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM NEUROPATIAS DURANTE HOSPITALIZAÇÃO

Autores: ANA LUCIA PIRES AUGUSTO; BIANCA FRAGA AMARAL; JOYCE VALLE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As neuropatias contribuem em muito para a existência de complicações em todo o organismo, inclusive refletindo no estado nutricional, não somente pela doença de base mas pelas complicações advindas do quadro clínico.
OBJETIVOS
avaliar o perfil nutricional de crianças e adolescentes de 0 a 15 anos com diagnósticos neurológicos de janeiro de 2008 a dezembro de 2010, durante processo de hospitalização.
METODOLOGIA
estudo retrospectivo, quantitativo descritivo e de corte transversal, com 71 pacientes de 0 a 15 anos. Foram coletados dados antropométricos, entre outros, dos prontuários médicos e dietoterápicos. A partir dos dados de internação e alta, calculou-se os valores de z-escore para os índices peso/idade, peso/altura e altura/idade, perímetro cefálico, circunferência do braço e dobra cutânea tricipital e feita a classificação antropométrica segundo as referências e critérios da OMS 2006 para crianças de 0 a 5 anos). De 5 a 15 anos foram calculados os z-scores para os índices peso/idade (5 a 10 anos), IMC/idade e estatura/idade segundo referência e classificação OMS 2007. Foi utilizado o software ANTHRO PLUS 2006 e 2010
RESULTADOS
Obteve-se maior prevalência de crianças com adequação da reserva adiposa (DCT) (14-53,84% internação e 10-38,46% alta). Para os demais índices foi possível observar que, apesar de um significativo percentual estar dentre os limites normais, a maioria entre 0 a 10 anos se encontrava com algum déficit (z-score<-1), seja este ponderal (19-49,99% internação e 16-42,11% alta) ou estatural (28-52,83% internação e 28-52,82% alta). Verificou-se a melhor recuperação ponderal entre a faixa etária de 0 a 5 anos (13-41,93% internação e 13-41,94% alta).
CONCLUSÃO
Os resultados apontam para a vulnerabilidade do estado nutricional de crianças neuropatas, indicando a importância do acompanhamento nutricional durante a hospitalização

PS-16-093 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS EM HEMODIÁLISE: COMPARAÇÃO ENTRE IDOSOS EM HEMODIÁLISE E IDOSOS SAUDÁVEIS

Autores: JULIANA RODRIGUES; FERNANDO LAMARCA; RENATA LEMOS FETTER; FERNANDA GUEDES BIGOGNO; FERNANDA OLIVEIRA; CARLA MARIA AVESANI
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Idosos em hemodiálise (HD) são suscetíveis ao desenvolvimento de desnutrição energético-proteica em razão de fatores relacionados à fisiologia do envelhecimento e ao catabolismo proteico induzido pelo procedimento de HD. Contudo, poucos estudos avaliaram o estado nutricional de pacientes idosos em HD e o comparou com o de idosos sem doença renal crônica (DRC).
OBJETIVOS
Avaliar se idosos em HD apresentam pior condição nutricional quando comparados com idosos sem DRC.
METODOLOGIA
Foram incluídos 36 idosos (idade ≥ 60 anos) em tratamento crônico de HD com tempo de diálise ≥ 3meses (grupo HD) pareados por sexo e idade (± 2 anos) com 18 indivíduos idosos sem DRC (2 idosos em HD para 1 idoso sem DRC) (grupo controle). Os critérios de exclusão foram: indivíduos cadeirantes, com membros amputados, com sinais de demência senil e com doenças consuptivas. O estado nutricional foi avaliado por medidas antropométricas, ângulo de fase (impedância biolétrica), força de preensão manual (dinamometria), composição corporal (somatório das pregas cutâneas), albumina sérica e avaliação subjetiva global (ASG).
RESULTADOS
Em ambos os grupos 56% dos idosos eram do sexo masculino, com média de idade de 69,3 ±7,4 anos no grupo HD e 71,3 ±8,0 anos no grupo controle. Ao comparar o grupo HD com o grupo controle, observou-se que o índice de massa corporal, a circunferência da cintura, a circunferência muscular do braço e a gordura corporal não apresentaram diferença entre os grupos. No entanto, o ângulo de fase (5 ±1 vs 7 ±2o), a albumina sérica (3,6 ±0,4 vs 4,2 ±0,4g/dL), a força de preensão manual (22 ±10 vs 28 ±6kg), a circunferência da panturrilha (34 ±6 vs 36 ±5 cm) e a massa magra (nas mulheres: 38 ±8 vs 45 ±8kg) foram menores no grupo HD do que no grupo controle (P<0,05). Ao avaliar o estado nutricional pela ASG uma maior proporção de idosos no grupo HD em relação ao grupo controle foram classificados como desnutridos (69% vs 41%, P<0,05).
CONCLUSÃO
Pacientes idosos em HD apresentaram uma condição nutricional pior do que de idosos sem DRC. Ademais, notou-se que os parâmetros indicativos dos compartimentos proteicos foram os que apresentavam maior comprometimento nutricional.

PS-16-094 - TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS: ADEQUAÇÃO DA OFERTA CALÓRICO-PROTEICA ÀS NECESSIDADES ESTIMADAS

Autores: LUCIANA GONÇALVES ORANGE; ANA CAROLINA SALES SANTOS; ANNE ELLEN ALVES OLIVEIRA; MILENA D SOUZA COSTA; NIVOLA B MENDONÇA ARRUDA; LAURA MATA L SILVA; ANDRESSA F NEVES LOPES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A hospitalização é fator de risco independente para desnutrição. Pacientes em cuidados intensivos apresentam estado hipermetabólico e o déficit nutricional tem sido associado ao risco aumentado de morbimortalidade. Assim, a Terapia Nutricional Enteral (TNE) e/ou a Nutrição Parenteral Total (NPT) é essencial para uma melhor evolução do estado nutricional destes pacientes. No entanto, estudos têm mostrado que esses pacientes frequentemente recebem aporte calórico-proteico inadequado, principalmente devido à interrupção temporária da administração da dieta.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi comparar a oferta energética e proteica às necessidades estimadas de pacientes críticos e descrever os fatores que influenciaram na interrupção da administração das dietas.
METODOLOGIA
Estudo transversal com pacientes adultos, de ambos os sexos, em suporte nutricional enteral ou parenteral, realizado nas Unidades de Terapia Intensiva de um hospital público, no período de janeiro e abril de 2013. Após a avaliação nutricional, foram determinadas as necessidades seguindo recomendações da European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN). Foram consideradas as variáveis sexo, idade, Índice de Massa Corporal (IMC), número de dias com aporte energético inadequado e proteico adequado, tempo total de TNE ou NPT e os fatores que levaram à interrupção da administração das dietas. O ponto de corte considerado para inadequação calórica foi ≤80% do estimado e para oferta proteica adequada foi ≥80%.
RESULTADOS
Foram avaliados 31 pacientes com idade média de 72,35±12,17 anos e, em sua maioria, homens (54,8%). De acordo com o IMC, 42% dos pacientes apresentavam desnutrição. A frequência de dias com oferta calórica inadequada e oferta protéica adequada foi de 8,95% e 89,6%, respectivamente. Entre os fatores para interrupções da dieta, o jejum para exames foi o mais frequente (27,27%), seguido de jejum para traqueostomia (18,18%), perda da sonda (18,18%) e regurgitação (15,9%). Quanto ao tempo de utilização da terapia nutricional, 54% fizeram uso por menos de 15 dias.
CONCLUSÃO
Jejum para procedimentos e exames foram os motivos que mais influenciaram na interrupção da administração das dietas, tornando relevante a implantação de protocolos para tais situações, a fim de minimizar essa inadequação na oferta, uma vez que pacientes críticos geralmente já possuem risco nutricional associado ao estado hipermetabólico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-095 - INCIDÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO E USO DE TERAPIA NUTRICIONAL EM IDOSOS INTERNADOS NO SETOR DE CLÍNICA MÉDICA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS-UFTM

Autores: MÁRCIA CLARA SIMÕES; MARÍLIA NEVES SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A desnutrição é um achado comum em pacientes hospitalizados, sendo que a prevalência substancial de desnutrição hospitalar é mundialmente reconhecida. A taxa de complicações em pacientes desnutridos é de 50% a mais do que em pacientes não desnutridos e a mortalidade é duas vezes maior.
OBJETIVOS
Avaliar a incidência de desnutrição hospitalar e uso de terapia nutricional em idosos hospitalizados.
METODOLOGIA
Foi realizada avaliação nutricional em idosos que foram admitidos para internação hospitalar no período de junho de 2011 a fevereiro de 2012, utilizando-se os seguintes parâmetros antropométricos: peso, altura, IMC, dobras cutâneas (biciptal, triciptal, subescapular e suprailíaca) e circunferências (muscular do braço e panturrilha), como também foi registrado em formulário específico a análise da principal via de alimentação utilizada como conduta para opção da terapia nutricional nos idosos.
RESULTADOS
O número total de idosos avaliados foi de 105 (n=105), sendo 54 (51,4%) do sexo masculino e 51 (48,5%) do sexo feminino. A avaliação do estado nutricional revelou que 50 (47,6%) idosos estavam desnutridos, 39 (37,1%) encontravam-se eutróficos, 11 (10,4%) eram portadores de sobrepeso e 5 (4,7%) estavam obesos. Desses idosos, 45 (42,8%) alimentaram-se exclusivamente por via oral, 39 (37,1%) receberam exclusivamente terapia nutricional enteral, 11 (10,4%) alimentaram-se via oral e receberam terapia nutricional enteral e 10 (9,5%) alimentaram-se via oral e receberam terapia nutricional oral.
CONCLUSÃO
Observou-se que a maior parte dos idosos hospitalizados (47,6%), iniciou o período de internação com um quadro de desnutrição previamente instalado, o que refletiu negativamente no processo de recuperação clínica inicial desses pacientes. Em relação à via de alimentação, foi possível alcançar as necessidades nutricionais, através do uso da terapia nutricional oral e enteral, em 57% dos pacientes. Conclui-se assim, que o uso da terapia nutricional vem sendo utilizada com frequência em idosos, já no momento de admissão ao leito, aproveitando os recursos e instrumentos atuais disponíveis para melhorar seu estado nutricional e capacidade funcional. Aprovação Comitê de Ética: Protocolo CEP/ UFTM: 2151.

PS-16-096 - ESTADO NUTRICIONAL X CAPACIDADE COGNITIVA DE INDIVÍDUOS EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

Autores: MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; CARLA OLIVEIRA BARBOSA ROSA; SANDRA TAVARES SILVA; RITA DE CÁSSIA LANES RIBEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O comprometimento da memória e cognição entre pacientes renais é mais pronunciado que na população em geral e maior entre indivíduos em programa de hemodiálise (HD) crônica.
OBJETIVOS
Objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional e sua possível relação com a capacidade cognitiva de indivíduos renais crônicos em hemodiálise.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo em que foram obtidas informações dos prontuários médicos sobre dados clínicos, sociodemográficos e bioquímicos de 75 indivíduos em tratamento hemodialítico. Para avaliação da memória e cognição foi aplicado o Miniexame do Estado Mental (MEEM), o qual foi analisado segundo ponto de corte proposto por Almeida (1998). Características sociodemográficas e bioquímicas (albumina, creatinina, hemoglobina e ferro séricos), o Kt/V e o Índice de Massa Corporal (IMC) dos pacientes classificados com comprometimento cognitivo e de memória e de indivíduos sem comprometimento foram comparadas.
RESULTADOS
A maioria dos participantes eram homens, com idade média de 59,2 anos e renda per capita mediana de R$311,00. Pacientes apresentaram valores séricos de albumina e creatinina média de 3,52mg/dL e 9,02mg/dL, respectivamente. A média de hemoglobina e ferro séricos foi de 10,37g/dL e 97,55µg/dL. Em média, os pacientes apresentaram IMC de eutrofia (23,82kg/m²). O escore médio do MEEM foi de 24,16 pontos e não houve diferença ($p<0,05$) no resultado do MEEM entre as diferentes causas-base da Doença Renal Crônica (DRC). Os escores do MEEM se correlacionaram ($p<0,05$) positivamente com os anos de escolaridade e a renda per capita e inversamente com a idade. Segundo a proposta de Almeida (1998), 15 indivíduos apresentaram comprometimento cognitivo e de memória. Indivíduos sem déficit cognitivo e de memória apresentaram maior escolaridade ($p=0,036$) e renda per capita ($p=0,016$) que pacientes com comprometimento da memória e cognição. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significantes entre os indivíduos quanto aos parâmetros bioquímicos avaliados e quanto ao estado nutricional.
CONCLUSÃO
Semelhante aos estudos realizados com a população em geral, o escore médio do MEEM dos indivíduos com DRC em HD se reduziu com o aumento da idade e se elevou com os anos de estudo e com a renda per capita. Não foram encontradas relações entre o estado nutricional e a cognição e memória dos indivíduos que justificassem fatores nutricionais como contribuintes para comprometimento cognitivo nesses pacientes.
Agradecimentos: À Fapemig e ao CNPq pelo apoio.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-097 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CASOS DE ANEMIA FERROPRIVA EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

Autores: MÍRIAN PATRÍCIA C PEREIRA PAIXÃO; BÁRBARA CAROLINY D SILVA; VIVIANE DE SOUSA MASSARIOLI
Instituição: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPÍRITO SANTO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
As complicações clínicas em pacientes hospitalizados estão comumente relacionadas à desnutrição, fator este que propicia um aumento da morbimortalidade, além tempo prolongado de hospitalização. A desnutrição está associada ao desenvolvimento da anemia e pode ser acentuada pela presença de outras complicações clínicas.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a prevalência de anemia ferropriva em pacientes hospitalizados em dois hospitais da grande Vitória-ES.
METODOLOGIA
A coleta dos dados foi realizada por meio da realização de avaliação antropométrica nos pacientes internados nos hospitais, consulta de exames bioquímicos e também aplicação de uma frequência de consumo contendo alimentos ricos em ferro. Os dados foram submetidos à análise estatística por meio do software SPSS® versão17 (2011). As variáveis qualitativas serão apresentadas através de frequência absoluta e relativa. As variáveis quantitativas serão apresentadas a partir de análises estatísticas descritivas (média, desvio padrão, mediana, mínima e máxima). Para analises dos resultados foi aplicado um teste de normalidade de Teste de Shapiro-Wilke as variáveis antropométricas foram comparadas entre voluntários de ambos os hospitais e também de acordo com a presença de anemia pelo teste não-paramétrico de Mann-Whitney, sendo considerado com significativo $p<0,05$. A relação da presença de anemia com a frequência alimentar foi avaliada a partir do teste do Qui-Quadrado, exceto se resultados menores do que cinco forem esperados para a hipótese nula, no qual foi empregado o teste Exato de Fisher.
RESULTADOS
No total o estudo incluiu cerca de 72 pacientes internados nos dois Hospitais. A prevalência de anemia ferropriva na amostra total estudada foi de 65,3% (47 pacientes), sendo mais prevalente em mulheres (55,7%), com média de idade superior há 52,49 ± 16,49 apresentando maior número de casos no Hospital Evangélico, 26 pacientes (72,2%), O mesmo hospital ainda apresentou maior número de pacientes desnutridos (61%).
CONCLUSÃO
Constatou-se que pacientes com estado nutricional menos debilitado apresentaram menor prevalência de anemia

PS-16-098 - PERFIL INFLAMATÓRIO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM INDICAÇÃO PARA O USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL

Autores: RENATA FREITAS; ROBERTO JOSÉ NEGRÃO NOGUEIRA; GABRIEL HESSEL
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS-UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A desnutrição na infância prejudica o crescimento e o desenvolvimento, aumenta a susceptibilidade à infecções, além de comprometer o sistema reprodutor.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi analisar o estado nutricional e o perfil inflamatório de crianças com indicação para o uso de nutrição parenteral internadas em um hospital de Campinas, SP.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal com 14 crianças em uso de nutrição parenteral internadas em um Hospital de Campinas, SP. A avaliação do estado nutricional, classificado pelo Índice de Massa Corpora, e os exames bioquímicos foram realizados nas primeiras 72 horas de uso da nutrição parenteral. O programa de computador foi usado para determinar os valores de z-escore CDC (2000). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas Humanas da Faculdade de Ciências Médicas – UNICAMP, Campinas, SP.
RESULTADOS
Foram analisadas 14 crianças (10 meninos (71,4%) e 4 meninas (28,6%) com média de idade de 4,57±5,03anos. Oito crianças estavam internadas na unidade de cuidados intensivos de pediatria e 6 na enfermaria de pediatria. O motivo para indicação da nutrição parenteral foi clínico em 10 (71,4%) e cirúrgico em 4 (28,6%) pacientes. O estado nutricional foi considerado adequado em 4/14, risco de desnutrição em 3/14, desnutrição em 2/14 e desnutrição grave em 5/14 casos. O peso e altura média foram de 15,53±16,09kg e 88,77±62,6cm respectivamente. Não houve correlação significativa entre o estado nutricional e a idade ou sexo. Observou-se associação significativa entre albumina e índice de massa corporal ($p = 0,019$). A albumina com média de 3,51±0,73g/dL estava baixa em 8 (58,3%) pacientes. A pre albumina estava baixa em 10 (71,4%) pacientes com média de 15,75±9,8 mg / dL e a proteína C reativa estava elevada em 11 (76,9%) casos com média de 8,31±11,34 mg / dl.
CONCLUSÃO
Os valores baixos de albumina e pre albumina e elevados de proteína C reativa caracterizam o processo inflamatório destes pacientes. Além disto, a associação entre albumina e índice de massa corporal pode indicar a desnutrição conhecida como Kwashiorkor nestes pacientes. Desta foram a nutrição parenteral é fundamental para o restabelecimento clínico e nutricional de forma a prevenir ou corrigir complicações garantindo a recuperação e a sobrevida do paciente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-099 - ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL DE DIETAS LÍQUIDAS PARA APLICAÇÃO EM DIVERSAS SITUAÇÕES CLÍNICAS

Autores: WANISE MARIA SOUZA CRUZ; SHIZUKO KAJISHIMA ; ESTER QUEIRÓS COSTA; CAMILA FONSECA ANDRADE; JOYCE BEZERRA CARMO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Em diversas doenças em que a dieta na consistência líquida está indicada, o grande desafio da dietoterapia é alcançar as necessidades nutricionais. A principal característica desta dieta é restrição de volume, com consequente aumento do fracionamento. Os nutrientes mais críticos são as vitaminas D e complexo B e os minerais cálcio e ferro. Pode ocorrer também, devido a baixa aceitação da dieta, desnutrição proteica e energética, principalmente nos pacientes de baixa renda com dificuldade em adquirir algum tipo de suplemento encontrado no mercado. Assim a seleção adequada dos alimentos e a adição de complementos de baixo custo podem promover melhor estado nutricional.
OBJETIVOS
Elaborar preparações líquidas enriquecidas, visando prevenir carências nutricionais.
METODOLOGIA
Na elaboração das preparações foram selecionados alimentos fontes dos nutrientes críticos e os enriquecimentos foram a partir da adição de mix de fibras, proteína de alto valor biológico e alimentos funcionais. Foi calculado o valor calórico e a composição química. Procedeu-se o Teste de aceitabilidade com provadores não treinados, utilizando escala hedônica estruturada de 7 pontos. Para que a preparação fosse aceita deveria ser aceita por no mínimo 70% dos provadores.
RESULTADOS
Foram elaboradas nove preparações para compor um cardápio diário: Suco de laranja enriquecido, Suco de laranja hiperproteico, Gemada de soja, Sucos de maçã e de pera enriquecidos com cálcio; Chá verde com abacaxi, Sopas de hortaliças, de tomate e de beterraba enriquecidas com ômega 3 e mix de fibras. O cardápio proposto, porção de 100mL de cada preparação/dia, forneceu 1812Kcal/dia, distribuídas em 15,7% de proteínas, 45% de carboidratos e 39,3% de lipídios (20% de poliinsaturados, 8,44% de monoinsaturados e 6,30% de saturados), e fibras totais de 56g. Em relação à Ingestão Dietética Recomendada (DRI) para micronutrientes o cardápio supriu as necessidades diárias das vitaminas A, D, C, B1, B2, B6, B12 e ácido fólico e dos minerais cálcio, fósforo, ferro e magnésio; das DRI de zinco e selênio a dieta alcançou 80% e 82% respectivamente. Todas as preparações foram aprovadas no teste de aceitabilidade obtendo aceitação maior que 70%.
CONCLUSÃO
As preparações líquidas modificadas e enriquecidas podem ser utilizadas como opção eficaz de minimizar carências nutricionais de pacientes mantidos na dieta líquida.

PS-16-100 - DIAGNÓSTICO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS NO MUNICIPIO DE COARI-AM

Autores: YASMIM ALANA MACIEL DA SILVA; GRACIANA TEIXEIRA COSTA; TAYNÁ OFÉLIA FREITAS SUAREZ; CARLA LETÍCIA GOMES SIMÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A avaliação nutricional hospitalar foi introduzida, com o objetivo de reconhecer a desnutrição proteica de pacientes hospitalizados. É exigida como parte do cuidado integral do paciente, uma vez que influi na sua evolução clínica. A desnutrição em âmbito hospitalar tem sido cada vez mais frequente em pacientes, devido ser um grupo vulnerável, uma vez que a ocasiona a redução da imunidade, aumentando assim o risco às infecções. O diagnostico nutricional, obtido através de métodos objetivos e subjetivos, é uma preocupação crescente da equipe multidisciplinar a fim de propor a terapêutica adequada na recuperação ou manutenção do estado nutricional e de saúde do individuo. A antropometria tem sido amplamente utilizada na avaliação nutricional dos pacientes, pois constitui o meio mais conveniente para a detecção de distúrbios nutricionais em pacientes hospitalizados.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a desnutrição proteico-energética de pacientes hospitalizados.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal, realizado com adultos e idosos hospitalizados de ambos os sexos, entre 19 e 83 anos. Foi utilizado como parâmetro para avaliação do estado nutricional Índice de Massa Corpórea (IMC), através da relação entre peso corporal total, em quilogramas, e estatura, em metros ao quadrado, utilizando os pontos de para idosos e adultos propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 1995/1998) e Circunferência Muscular do Braço (CMB) através da formula CB – (π x DCT), utilizando os pontos de corte propostos por Blackburm & Thornton (1979)
RESULTADOS
Os indivíduos analisados apresentaram média de idade de 42,8±23,4 anos. Observou-se que a maioria dos homens apresentou eutrofia 64,2% (9), porém casos de desnutrição leve 28,6% (4) e pré-obesidade 7,1% (1). As mulheres apresentaram-se em 50% (2) eutrofia e 50% (2) pré-obesidade. Segundo o CMB, os homens apresentaram-se com desnutrição moderada 14,2% (2), desnutrição leve 28,6% (4) e eutrofia 57,1% (8), mulheres com 50% (2) desnutrição leve e 50% (2) eutrofia, de todos os indivíduos 11,25% (2) apresentaram-se com desnutrição moderada, 33,3 % (6) desnutrição leve e 55,6 (10) % com eutrofia.
CONCLUSÃO
A partir da avaliação nutricional pode-se observar que a maioria dos indivíduos analisados encontram-se eutróficos, porém índice significativo de desnutrição. Portanto é necessário um cuidado integral com os pacientes hospitalizados, uma vez que a desnutrição interfere na evolução clínica do paciente.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-101 - ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES NA DOENÇA DE CROHN

Autores: ALYNE MAYUMI SAKUMOTO; JULIANA MIDORI IQUEDA PRIETO; AYTAN MIRANDA SIPAHI
Instituição: FMUSP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória intestinal (DII) e as partes mais comumente envolvidas são o intestino delgado distal e o cólon. A perda de peso e a desnutrição são os distúrbios nutricionais mais prevalentes entre os portadores podendo ter grande influência no seu estado geral, além disso, relatam-se baixas concentrações séricas de vitaminas e minerais antioxidantes em pacientes com DC, afetando principalmente o mecanismo de estresse oxidativo.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo é comparar o hábito alimentar com o estado nutricional em pacientes com doença de Crohn, bem como analisar as concentrações séricas de nutrientes antioxidantes nesses pacientes.
METODOLOGIA
Para avaliação do estado nutricional será analisado o índice de massa corporal e exames bioquímicos. Para diagnóstico do padrão alimentar será utilizado o Questionário de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção Para Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (VIGITEL) e aplicação do Recordatório Alimentar de 24 Horas (REC24h). Para avaliação de vitaminas e minerais antioxidantes serão realizadas coleta e análise de sangue dos participantes.
RESULTADOS
Metade (52,8%) dos pacientes com doença de Crohn apresentam-se com IMC adequado, 19,2% estão com anemia e 76,4% apresentam insuficiência de vitamina D, sendo que todos os pacientes que possuem ressecções de intestino delgado estão com essa insuficiência. O consumo alimentar está abaixo do recomendado para carboidratos, fibras, ácidos graxos poliinsaturados, vitamina D, potássio e cálcio e acima do recomendado para proteínas e lipídios.
CONCLUSÃO
Os pacientes com doença de Crohn estão sujeitos a deficiencias e inadequações nutricionais, resultado não somente de fatores metabólicos da própria doença inflamatória, mas também do comportamento alimentar, que pode ser altamente influenciado pelo estado psicológico do paciente. Faz-se necessário um acompanhamento personalizado e multidisciplinar do portador da doença de Crohn, atendando para a importância da adequação do seu estado nutricional, para porporcionar-lhe remissão da doença e melhor e qualidade de vida.

PS-16-102 - CONSUMO ALIMENTAR DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E ANTIOXIDANTES POR INDIVÍDUOS PORTADORES DE HIV EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL

Autores: CAMILA G B ARAUJO; ANANDA BRITO DOS SANTOS; GILMARA PÉRES RODRIGUES
Instituição: UFPI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A alteração do estado nutricional é uma das mais freqüentes manifestações na AIDS e se dá devido a má absorção intestinal e aumento da taxa metabólica gerada pelas infecções oportunistas. A infecção pelo HIV produz danos causados pelas espécies reativas do oxigênio, sendo determinado pelo desequilíbrio entre a atividade pró-oxidante e antioxidante que resulta em um aumento da formação de radicais livres.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de energia, macronutrientes e antioxidantes por indivíduos portadores de HIV em tratamento antirretroviral.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal analítico realizado com 30 indivíduos portadores de HIV, de ambos os sexos, em tratamento antirretroviral em uma instituição filantrópica de apoio a indivíduos com HIV. A pesquisa foi realizada de fevereiro a maio de 2011. Foram incluídos os sujeitos que apresentaram ausência de suplementação vitamínico-mineral, idade superior a 19 anos e inferior a 60 anos, que estiveram em tratamento antirretroviral por pelo menos seis meses e que não estiveram em terapia nutricional enteral ou parenteral. Foi aplicado Recordatório de 24 horas e as DRI's foram utilizadas como valores de referência para a ingestão dos nutrientes. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética em Pesquisa e os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre Esclarecido e Descritivo.
RESULTADOS
No presente estudo foi observado que a média de ingestão de proteínas pelo sexo masculino foi de 15% e no sexo feminino de 16% e o consumo de carboidratos em ambos os sexos foi de 62%. Em relação aos micronutrientes, os valores encontrados na alimentação da população de estudo para vitamina A (mcg/dia) foi de 521,61 ± 1194,78 para o sexo masculino e 602,56 ± 2067,63 para sexo feminino. A vitamina C (mg/dia) apresentou um valor de 129,49 ± 340,49 e 129,47 ± 416,19 para sexo masculino e feminio, respectivamente; e zinco (mg/dia) 10,55 ± 3,39 e 8,75 ± 5,74 para sexo masculino e feminio, respectivamente.
CONCLUSÃO
A análise do consumo alimentar evidenciou dietas inadequadas em macronutrientes, com percentual um pouco elevado de proteínas e baixo de lipídios. A dieta da população de estudo do sexo masculino é normoprotéica, normoglicídica e hipolipídica e do sexo feminino é hiperprotéica, normoglicídica e hipolipídica. Em relação aos micronutrientes, os valores encontrados na alimentação da população de estudo estavam acima do proposto pelas Ingestões Dietéticas de Referência, o que pode sugerir que a população não apresente deficiência nestes elementos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-103 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA E POR INDIVÍDUOS HIV POSITIVO EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL SEGUNDO MÉTODO PROPOSTO PELAS INGESTÕES DIETÉTICAS DE REFERÊNCIA (DRI'S)

Autores: CAMILA G B ARAUJO; ANANDA BRITO DOS SANTOS; GILMARA PÉRES RODRIGUES
Instituição: UFPI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A deficiência de micronutrientes como vitamina E é uma complicação comum em adultos e crianças soropositivos, principalmente em países em desenvolvimento, onde a alimentação é inadequada, apresentando mais em indivíduos com AIDS já avançada. A deficiência em vitamina E aumenta os componentes da resposta inflamatória e suprimem os da resposta imune. Com isso, a deficiência prejudica a imunidade celular e humoral. A suplementação com esta vitamina em pacientes HIV é um indicador da ativação dos macrófagos dependentes de células T, pois melhora a resposta cutânea à sensibilidade. Além do mais, reduz a carga viral de HIV junto com a vitamina C
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de inadequação da ingestão de vitamina E em portadores HIV positivo em tratamento antirretroviral segundo método posposto pelas DRI's.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal realizado com 30 indivíduos portadores de HIV, de ambos os sexos, na faixa etária acima de 19 anos, em tratamento antiretroviral. Os sujeitos investigados foram selecionados entre os que são assistidos por uma instituição filantrópica de apoio a indivíduos com HIV. A pesquisa teve duração de um ano, com coleta de dados realizada entre os meses de fevereiro a maio de 2011. A ingestão habitual de vitamina E foi determinada a partir da aplicação do método Recordatório de 24 horas (R24h) e as DRI's foram utilizadas como valores de referência para a ingestão do micronutriente sendo a prevalência de ingestão inadequada baseada na necessidade média estimada (EAR).
RESULTADOS
Os resultados demonstraram que a média de ingestão de proteínas foi de 15% e 16% para os sexo masculino e feminino, respectivamente e o consumo de carboidratos verificado em ambos os sexos foi de 62%. Os resultados demonstram que a vitamina E (mg/dia) apresentou o valor de 7,89 ± 7,06 para sexo masculino e 5,44 ± 2,91 para sexo feminino.
CONCLUSÃO
A vitamina E, em ambos os sexos, esteve abaixo dos valores de recomendação diária. Assim, é necessário conhecer a real inadequação de ingestão de nutriente para que medidas adequadas sejam efetuadas no sentido de prevenir e/ou corrigir a deficiência nutricional. A carência desta vitamina no organismo reduz os níveis teciduais e aumenta os componentes da resposta inflamatória, bem como suprime os da resposta imune. A suplementação dietética com vitamina E é uma alternativa de diminuir a velocidade de progressão para AIDS no paciente com HIV. A recomendação para este público é de 800 a 1.2OO Ul de vitamina E ao dia.

PS-16-104 - INGESTÃO CRÔNICA DE SUCO DE LARANJA VERMELHA PASTEURIZADO REDUZ PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E AUMENTA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE NO SORO DE PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA

Autores: CLAUDIA GONÇALVES LIMA; DANIELLE RAQUEL GONÇALVES; PAULA SOUZA FERREIRA; LÍVIA GUSSONI BASILE; ANA LUCIA MAXIMIANO NASSER; THAIS BORGES CESAR
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
O vírus da hepatite C (VHC) é a principal causa de doença crônica do fígado e afeta cerca de 170 milhões de pessoas no mundo. A infecção crônica pelo VHC aumenta o estresse oxidativo, reduz a resposta imune e agrava o quadro clínico, podendo levar a complicações como cirrose, carcinoma hepato celular e algumas manifestações extra-hepáticas e autoimunes. A suplementação dietética com compostos bioativos, como a vitamina C, carotenoides e flavonoides, poderia atuar como coadjuvante antioxidante inativando os radicais livres e protegendo os constituintes celulares contra possíveis danos causados pelo VHC. Uma das principais fontes de vitamina C, carotenoides e flavonoides na dieta humana são as frutas, em especial as frutas cítricas e o suco de laranja. A variedade da laranja de polpa vermelha, conhecida no Brasil como laranja sanguínea de Mombuca, apresenta coloração avermelhada devido à presença de carotenoides, especialmente beta caroteno e licopeno.
OBJETIVOS
Neste estudo foi avaliado o efeito da suplementação diária com suco de laranja vermelha sobre o estado oxidativo e nutricional de pacientes com hepatite C crônica.
METODOLOGIA
O estudo incluiu 23 indivíduos adultos de ambos os sexos, que ingeriram 500 mL / dia de suco de laranja vermelha pasteurizado durante oito semanas. O estado oxidativo dos pacientes foi avaliado antes a após o período de suplementação por meio dos testes de peroxidação lipídica (TBARS) e da capacidade antioxidante não enzimática (ABTS+). O estado nutricional também foi avaliado por meio da análise da dieta e medidas antropométricas antes e após a suplementação com o suco de laranja vermelha.
RESULTADOS
A comparação entre o consumo do suco de laranja vermelha antes e após a suplementação mostrou uma redução de 44,5% na peroxidação lipídica sanguínea e aumentou 2,5% a capacidade antioxidante no soro dos indivíduos. Não houve redução significativa das variáveis antropométricas. O consumo do suco de laranja vermelha aumentou 208% a ingestão diária de vitamina C e 33% a ingestão de folato.
CONCLUSÃO
A ingestão regular do suco de laranja vermelha induziu à redução da peroxidação lipídica e ao aumento da capacidade antioxidante no soro dos pacientes com hepatite C crônica, provavelmente devido à ação antioxidante da vitamina C, flavonoides e carotenoides presentes nesse suco. Vale ressaltar, que o consumo do suco de laranja vermelha não alterou o peso e porcentagem de gordura corporal dos participantes do estudo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-105 - PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Autores: ERICA LIOKO YONEMITSU; PATRICIA THOMAZI; GLEICI CARINA TAVELLA; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA
Instituição: UNIVERSIDADE PARANAENSE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A constipação intestinal representa uma das principais queixas encontradas pela clinica médica entre os pacientes em períodos de internação ou em atendimento ambulatorial. Segundo Dantas (2004), a constipação pode surgir com sintomas variáveis de acordo com cada pessoa, geralmente ela é caracterizada quando o número de evacuaçõoes semanais é menor que três vezes, acompanhadas de dores, bolo fecal enduracido e sensação de evacuação incompleta.
OBJETIVOS
Este estudo teve o propósito de realizar a avaliação dos pacientes em ambientes hospitalar com objetivo de diagnosticar e realizar intervenção nutricional para melhorar o quadro da constipação, dando destaque aos principais fatores causadores do distúrbio e enfatizar a importância da alimentação adequada para prevenção e amenização da constipação intestinal.
METODOLOGIA
A pesquisa teve caráter descritivo, qualitativo e quantitativo e contou com uma amostra de 45 indivíduos, com faiixa etária de 18 a 92 anos, em período de internação do Hospital Regional do Sudoeste do Paraná da cidade de Francisco Beltrão - PR. A coleta dos dados foi realizada através de um questionário adaptado de Engler (2011), e também por um Questionário de Freqüência do Consumo Alimentar (QFCA).
RESULTADOS
No presente trabalho, 71,11% (N=32) dos avaliados apresentaram constipação, sendo que 18% (N=8) já tinham antes do internamento e 54% (N=24) desenvolveram durante o período de internação, sendo esses o foco da pesquisa. Do total de 45 pacientes avaliados 60% (N=27) diziam ter fezes enddurecidas e 20% (N=9) possuíam evacuação incompleta. No entanto, 46% (N=21) apresentavam distensão abdominal, cólicas ou flatulência. Dos constipação 75% (N=18) não realizam atividade física, 48,88% (N=22) ingerem menos de cinco copos de água ao dia e a maioria não consome os alimentos fontes de fibras.
CONCLUSÃO
Com isso, o presente estudo evidenciou a presença da constipação intestinal nos pacientes hospitalizados através da avaliação nutricional e demonstrou que existem diversos fatores que influenciam no desenvolvimento desta complicação. O destaque obtido foi à modificação no hábito instestinal de mais da metade dos pacientes após o internamento e a associação da presença da constipação com a falta de atividade física, baixa ingestão de água e o pobre consumo de fibras.

PS-16-106 - ANÁLISE ANTROPOMÉTRICA, DA COMPOSIÇÃO DA DIETA E CORRELAÇÃO COM MARCADORES BIOQUÍMICOS EM PACIENTES HIV POSITIVO EM USO DE TERAPIA ANTIRETROVIRAL

Autores: HERIKA SOTERO; CELMA MUNIZ; MONIQUE APARECIDA MELO; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; SIMONE HERIKA TENORE
Instituição: CENTRO DE CONTROLE DE DOENÇAS IMUNOLÓGICAS (CCDI)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A AIDS é uma síndrome infecciosa crônica, causada pelo retrovírus HIV caracterizada pela progressiva destruição do sistema imunológico humano. A terapia antirretroviral (TARV) proporciona um aumento na sobrevida nos pacientes HIV+, porém, ocasionam uma série de alterações morfológicas (lipodistrofia) e metabólicas (aumento de colesterol total, LDL, triglicérides e diminuição do HDL, além de hiperglicemia, resistência à insulina, acidose láctica e osteopenia). Atualmente, a abordagem nutricional desempenha papel essencial no tratamento de pessoas que vivem com HIV, particularmente no caso de alterações metabólicas pelo uso da TARV.
OBJETIVOS
correlacionar marcadores bioquímicos com a qualidade da dieta de pacientes portadores de HIV em terapia antirretroviral.
METODOLOGIA
trata-se de um estudo transversal e descritivo, envolvendo pacientes adultos, portadores do vírus HIV em uso de TARV. Os participantes foram incluídos no estudo após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os parâmetros antropométricos e o estado nutricional foram avaliados na primeira visita, a avaliação nutricional foi analisada com o auxílio do recordatório de 24h.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 58 pacientes, sendo 26 homens e 33 mulheres com idade média de 47 (±1,13) anos, ensino médio incompleto e prevalência salarial entre 2 e 4 salários mínimos. Observou-se média de IMC de 26,80 (± 0,67) kg/m², as mulheres apresentaram média de circunferência da cintura de 93,5 (±15,4) cm e os homens de 94 (± 9,2) cm. Os dados de ingestão alimentar diária média de calorias, proteínas (17,7%), carboidratos (51,2%) e lipídeos (29,8%) apresentaram-se dentro das recomendações. Entretanto os resultados demonstram correlação positiva para o consumo de lipídios totais e níveis alterados de triglicérides com $p<0,05$. Também podemos observar que os pacientes que consumiam maior teor de lipídeos também ingeriam maior quantidade de carboidratos $p<0,01$.
CONCLUSÃO
a combinação de terapias medicamentosas junto à terapia nutricional proporciona boa nutrição e cuidados com a alimentação, condições essenciais para um sistema imunológico saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-107 - DOENÇA DE CROHN: CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS

Autores: IVI RIBEIRO BACK; DANIELA S. BIAGION VULCANO; MARIANA SOUZA DORNA; ELOISA ELENA PASCHOALINOTTE; CARLOS ANTONIO CARAMORI; LIGIA YUKIE SASSAKI
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A doença de Crohn (DC) é uma enfermidade crônica e intermitente, caracterizada por um envolvimento transmural e descontínuo dos intestinos, podendo atingir todo o trato gastrointestinal, causando transtornos significativos a seus portadores. A avaliação periódica do estado nutricional é importante para prevenção e tratamento da desnutrição. Desse modo, o estado nutricional está diretamente relacionado com a gravidade da doença e a piora do mesmo pode contribuir para mau prognóstico.
OBJETIVOS
Caracterizar, por meio das características clínicas, laboratoriais e nutricionais, os pacientes acompanhados ambulatorialmente.
METODOLOGIA
Os pacientes foram submetidos à avaliação clínica, nutricional (Índice de Massa Corporal (IMC), Porcentagem da Circunferência do Braço (%CB), Dobra Cutânea Triciptal (%DCT), Espessura do Músculo Adutor de Polegar (EMAP) e Bioimpedância Elétrica - Bia) e laboratorial (Hb, Ht, VHS, Albumina e Proteína C Reativa). Os dados foram avaliados por análise descritiva, teste T e Qui-quadrado.
RESULTADOS
Entre abril e agosto de 2012 foram avaliados 56 pacientes com idade de 43,55 (±16,05) e 55,36% (31) do sexo feminino. Quanto à atividade da doença 73,21% estavam em remissão. O IMC mostrou 7% como baixo peso, 45% eutróficos e 48% sobrepeso; a %CB mostrou 105,28 (±14,23), a %DCT 135,64 (±56,84), a %CMB 99,16 (±12,78) e a EMAP 13,71 (±4,67). Quanto aos resultados da Bia: massa magra 49,80 (kg) (±10,46), massa gorda 21,09 (±7,40) e ângulo de fase (AF) 6,56° (±0,74). Nos parâmetros laboratoriais não observamos alterações na Hb 13,55 (±1,68), Ht 40,77 (±4,65), VHS 26,08 (±15,71), Proteína C reativa 2,26 (±4,29) e Albumina 4,09 (±0,52). Após análise comparativa entre os grupos, atividade e remissão, não observamos diferenças quanto à idade, aos parâmetros nutricionais nem aos parâmetros bioquímicos ($p > 0.05$).
CONCLUSÃO
Embora a literatura apresente dados que apontam para desnutrição em pacientes com DC, no presente estudo encontramos prevalência do sobrepeso e eutrofia. Esse resultado pode ser justificado pelo pela maior quantidade de pacientes em remissão e pela limitação do tamanho amostral. Entretanto, mais estudos sobre a composição corporal desses pacientes fazem-se necessários.

PS-16-108 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM DOENÇA FALCIFORME

Autores: PILAR MATARATZIS; KAREN CORDOVIL; ANA CECILIA FREITAS; DEBORA LEMOS LINO; MARTA CITELLI; JOYCE VALLE; FLAVIA FIORUCI BEZERRA; PAULO IVO ARAUJO; CLAUDIA COPLE-RODRIGUES
Instituição: UERJ_ UF
Ag.Financiadora: PROATEC_UERJ MINISTERIO DA SAUDE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A doença falciforme é de grande importância na saúde pública e acomete diferentes órgãos e sistemas, sendo pouco conhecidas as alterações nutricionais na doença falciforme
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar destas crianças com doença falciforme (SS)
METODOLOGIA
Foram aplicados dois recordatórios de 24 horas junto ao responsável de 40 crianças com idade entre 2 a 6 anos, sendo o consumo comparado as DRI (2010) e realizadas medições antropométricas das crianças (peso, estatura, circunferência braço, dobra triciptal). Análise estatística descritiva e inferencial.
RESULTADOS
Predomínio de meninos (65%) e a média de idade de 52 meses. Constatou-se na avaliação nutricional 95% eutrofia, 2,5% obesidade, 2,5% sobrepeso, 2,5% baixo peso e 12,5% baixa estatura. O percentual de crianças com consumo alimentar insuficiente, para os nutrientes: Ca (77,5%), P (27,5%) Mg (32,5%) Caroteno (52,5%), Se (100%), Fe (50%), Zn (25%), B6 (35%) e Acido fólico (97,5%), não sendo considerado o suplemento utilizado de ácido fólico 3x/semana. O percentual de consumo de piridoxina foi correlacionado aos outros nutrientes e ao estado nutricional ($p < 0,05$)
CONCLUSÃO
Conclui-se pela necessidade de maior orientação para o consumo de micronutrientes fundamentais para o crescimento e desenvolvimento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-109 - AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA DO CENTRO DE ESTUDOS E ATENDIMENTO DIETOTERÁPICO EM SALVADOR - BAHIA

Autores: LAILA DE FREITAS SANTOS; EDILENE MARIA QUEIROZ ARAÚJO; JEANE BASTOS MELO
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A Síndrome Metabólica (SM) e a hipovitaminose D (HV-D) têm atingido altas prevalências mundiais, caracterizando-se como problemas no âmbito da saúde pública. Estudos evidenciam que a deficiência/insuficiência de vitamina D no organismo tem contribuído com o desenvolvimento de doenças endocrinometabólicas, das quais guardam relação com a SM a hipertensão, a obesidade e o diabetes mellitus tipo 2.
OBJETIVOS
O presente estudo propõe avaliar a prevalência da hipovitaminose D em pacientes portadores de Síndrome Metabólica, atendidos no Centro de Estudos e Atendimento Dietoterápico, da Universidade do Estado da Bahia (UNEB) do município de Salvador – Bahia.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo descritivo, transversal, de abordagem quali-quantitativa realizado com 22 indivíduos de ambos os sexos e com idade ≥ à 20 anos, portadores de SM. Foram utilizados como instrumentos de análise o Recordatório Alimentar de 24 horas associado com o Questionário de Frequência de Consumo Alimentar, o Questionário de Exposição Solar e realizada a dosagem sérica da 25 (OH) D.
RESULTADOS
A prevalência de hipovitaminose D no grupo estudado foi de 77,3%. Observou-se altas prevalências nos parâmetros da CC, PA e HDL-c. A maioria dos indivíduos avaliados possuíam um baixo consumo de alimentos fontes da vitamina e exposição solar considerada satisfatória.
CONCLUSÃO
Conclui-se que existe uma suposta relação positiva entre a síndrome metabólica e a hipovitaminose D.

PS-16-110 - COMPARAÇÃO DOS NÍVEIS DE SELÊNIO PLASMÁTICO EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE ENTRE AS REGIÕES NORTE E SUDESTE DO BRASIL

Autores: MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO; OLAF MALM; SUELLEN REGINA AZEVEDO; NAJLA ELIAS FARAGE; PAULO RENATO DORNELLES; SILVIA MF COZZOLINO; DENISE MAFRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Pacientes com Doença Renal Crônica em hemodiálise apresentam deficiência de selênio (Se), devido à várias causas, dentre elas a baixa ingestão alimentar. Além disso, sabe-se que a concentração de Se nos alimentos depende da sua concentração no solo e, alguns autores relatam que o solo da Amazônia possui elevados níveis de Se comparado a outras regiões do Brasil.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi comparar os níveis plasmáticos de Se em pacientes em hemodiálise (HD) entre regiões Norte e Sudeste do Brasil.
METODOLOGIA
Trinta e oito pacientes da região Sudeste (22 homens e 16 mulheres, 15% diabéticos, 53,5 ± 26,4 anos) foram comparados com quarenta pacientes da região Norte (28 homens e 12 mulheres, 22,5% diabéticos, 63,5 ± 11,9 anos). O Se no plasma foi determinado por espectrofotometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplados a cela de quartzo (HGQTAAS).
RESULTADOS
Os níveis de Se no plasma dos pacientes em HD da região sudeste foram significativamente menores (17,5 ± 11,9 µg/L) comparados aos pacientes da região Norte (37,1 ± 15,8 µg/L) ($p<0,001$). Entretanto, ambos os grupos apresentaram deficiência de Se plasmático (<60µg/L).
CONCLUSÃO
Com base nos resultados, concluímos que os pacientes da região Norte apresentaram elevados níveis de Se quando comparados aos pacientes da região Sudeste do Brasil, o que pode ser justificado pelo solo rico em Se da região Amazônica. Entretanto, independente da região, ambos os grupos apresentaram deficiência de Se. Dessa maneira, é necessário mais atenção com relação ao estado nutricional do Se em pacientes em HD.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-111 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE TIAMINA É NEGATIVAMENTE CORRELACIONADA COM OS NÍVEIS DE LACTATO EM PACIENTES SOBREVIVENTES DE CHOQUE SÉPTICO

Autores: NARA ALINE COSTA; MARIANA PEREIRA DORNA; ANA LÚCIA GUT; PAULA SCHIMIDT AZEVEDO; LEONARDO ANTONIO ZORNOFF; SÉRGIO ALBERTO PAIVA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI
Instituição: FMB/UNESP BOTUCATU
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Deficiência de tiamina(B1) é encontrada em pacientes na UTI, sendo esta uma fonte de acidose láctica. Maiores níveis de B1, pode elevar a atividade da GPx e atenuar o estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Determinar a influência das concentrações séricas de tiamina sobre os níveis de lactato, atividade da GPx, tempo de internação hospitalar, na UTI e mortalidade em pacientes com choque séptico.
METODOLOGIA
Foram incluídos prospectivamente pacientes com diagnóstico de choque séptico na admissão ou durante a internação na UTI e maiores de 18 anos. Dados demográficos, avaliação clínica e amostras de sangue foram coletadas dentro das primeiras 72 horas da admissão ou 72 horas após o diagnóstico para análises laboratoriais, determinação da tiamina sérica e atividade da GPx.
RESULTADOS
Cento e oito pacientes consecutivos foram avaliados. A média de idade foi de 57,5 ± 16,0 anos, 63% foram homens e 54,6% morreram na UTI. A frequência de deficiência de tiamina foi de 71,3%. A concentração sérica de tiamina e a atividade eritrocitária da GPx não foram associadas com a mortalidade em pacientes com choque séptico. As concentração da vitamina B1 também não foram associadas com a atividade da GPx (r= 0,141; p=0,165). Além disso, concentrações de tiamina não foram associadas com lactato sérico em 108 pacientes com choque séptico (r= -0,074, p=0,444). No entanto, concentrações de vitamina B1 foram negativamente associadas com o lactato sérico nos pacientes que sobreviveram (r= -0,311; p=0,029). Na análise de regressão, concentrações de vitamina B1 não foram associadas com a mortalidade na UTI ou com o tempo de internação hospitalar e na UTI.
CONCLUSÃO
A deficiência de tiamina é comum em pacientes com choque séptico. Além disso, a tamina foi negativamente associada com o lactato sérico em pacientes sobreviventes de choque séptico.

PS-16-112 - ESTILO DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS QUE VIVEM COM HIV/AIDS ATENDIDOS NO PROJETO "NUTRIÇÃO EM AÇÃO"

Autores: RAHILDA BRITO TUMA; ANA LAURA SOARES PARAGUASSU; ADRIANE PUREZA MACIEL; SERGIO EDUARDO MOURA CARMIM; WANDERSON ANDRE ALVES MENDES; MARILIA SOUZA ARAUJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
Introdução: A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS) é considerada um grave problema de saúde pública no Brasil. De forma global, abordagens a respeito do estilo de vida e do estado nutricional de indivíduos que convivem com HIV/AIDS são essenciais, pois o estilo de vida saudável, embora não seja determinante, pode contribuir para a melhoria da qualidade de vida do indivíduo soropositivo.
OBJETIVOS
Objetivos: Descrever o estilo de vida, caracterizar o estado nutricional a partir do índice de massa corporal de indivíduos que convivem com HIV/AIDS e fornecer informações sobre os benefícios de cultivar um estilo de vida e de alimentação saudáveis.
METODOLOGIA
Metodologia: Trata-se de uma pesquisa transversal descritiva, com amostra de 20 pessoas atendidas por demanda espontânea. Foi realizada avaliação antropométrica: peso, altura, índice de massa corporal (IMC) e coleta de informações sobre o estilo de vida (tabagismo, etilismo e prática de atividade física), além de orientação alimentar individual, com utilização de folders educativos.
RESULTADOS
Resultados: Entre os avaliados, 5% eram do sexo feminino e 95% do masculino. A idade média foi de 24,8 anos, mínimo de 20 e máximo de 31 anos. Quanto ao estilo de vida, observou-se que 80% dos indivíduos eram ex-tabagistas; 60% consumiam bebidas alcoólicas e 70% não praticavam atividade física. Em relação ao estado nutricional foi constatado que 15% estavam desnutridos, 65% eutróficos, 15% com sobrepeso e 5% com obesidade.
CONCLUSÃO
Conclusão: A amostra foi composta por adultos jovens e a maior parte apresentou comportamentos que causam impactos negativos na qualidade vida do indivíduo soropositivo. No que se refere ao estado nutricional, a maioria encontra-se eutrófico, no entanto, um percentual relevante da amostra apresenta algum tipo de distúrbio nutricional, seja desnutrição, excesso de peso ou obesidade. Iniciativas que visem levar informações a respeito da importância de manter um estilo de vida e hábitos alimentares saudáveis são fundamentais para a melhoria da qualidade de vida desses indivíduos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-113 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PESSOAS PORTADORAS DE HIV /AIDS ATENDIDAS NO CENTRO DE REFERÊNCIA EM MOLÉSTIAS INFECCIOSAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP

Autores: RAQUEL COMAR S. YORK; ELIZABETH MARIA BISMARCK-NASR; ANDRESSA MACHADO M. PINTO; LEILA MARIA G. BONARD
Instituição: SECR. MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS-SP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

INTRODUÇÃO
A longevidade de pessoas que vivem com HIV/AIDS é cada vez maior após o surgimento da Terapia Anti-Retroviral. Porém, a terapia aumenta o risco de Doenças Cardiovasculares, Diabetes Mellitus, Lipodistrofia entre outras complicações. Dessa forma, a Terapia Nutricional e a adoção de um melhor estilo de vida irá refletir na prevenção e tratamento dessas complicações, para melhor qualidade de vida.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar, estilo de vida e adesão à terapia nutricional de pessoas portadoras de HIV/AIDS atendidas em um Centro de Referência em Moléstias Infecciosas.
METODOLOGIA
Entre março e abril de 2013, os pacientes foram abordados na fila para a realização de exame laboratorial, para a aplicação do formulário de marcadores do consumo alimentar adaptado do SISVAN, o qual avaliou a frequência de consumo alimentar nos 7 dias anteriores à entrevista. Os participantes receberam folhetos de orientação nutricional e foram encorajados a procurar o serviço de nutrição da unidade. Os formulários foram registrados no SISVAN e analisados estatisticamente por meio do Programa Stata.
RESULTADOS
Verificou-se a participação de 241 pacientes, 10,48% do total de pacientes da unidade, entre as faixas etárias de 3,38 e 77,71 anos, com média de 43,87 ± 10,99 anos, sendo 60,6 % (n=146) homens e 30,4% (n=95) mulheres. Em relação aos hábitos de vida, 28,3% (n=68) eram tabagistas; 18,7% (n=45) etilistas; e 49% (n=118) praticavam exercício físico, prevalecendo os homens (n=85, p=0,00). Quanto ao consumo alimentar, observou-se consumo diário de: salada crua em 38% (n=92); hortaliça cozida em 27% (n=65); fruta em 47% (n=113); feijão em 71% (n=171); leite ou iogurte em 67% (n=161); fritura em 5% (n=12); hambúrguer e embutido em 5% (n=12); biscoito salgado e salgadinho de pacote em 9% (n=22); biscoito recheado e doce em 9% (n=22); e refrigerante em 18% (n=43). Constatou-se também um número significativo de pacientes que não consumiram salada crua (14%; n=34), hortaliça cozida (16%; n=39) e fruta (11%; n=26) naquela semana. Do total de pacientes entrevistados, apenas 35,3% (n=85) haviam feito acompanhamento nutricional, prevalecendo as mulheres (p=0,04).
CONCLUSÃO
Frente aos resultados, verificou-se a necessidade de maior incentivo à adesão ao acompanhamento nutricional para a melhora do hábito alimentar e a adoção de boas práticas de saúde, como redução do etilismo e tabagismo, incentivo à prática de atividade física como forma de prevenção e tratamento de comorbidades.

PS-16-114 - PROTEÇÃO LEGAL DA MULHER LACTANTE: ESTUDO COM MULHERES EMPREGADAS DOMÉSTICAS RESIDENTES EM CIDADE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS

Autores: JÚNIA MARIANA RODRIGUES DOS S; ANGELINA DO CARMO LESSA; RENATA CRISTINA RODRIGUES; NADJA MARIA GOMES MURTA; DEBORAH JAQUELINE MIRANDA DE MORA; MARCILENE APARECIDA FERNA; CYNTHIA LESSA DA COSTA
Instituição: UFVJM
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Amamentação natural é reconhecida como uma das práticas mais importantes para a saúde da criança, sendo a medida isolada mais efetiva para se evitar a mortalidade infantil. Neste aspecto, a Organização Internacional do Trabalho (OIT) recomenda desde 1919, que seus países membros ofereçam às mulheres trabalhadoras algum tipo de proteção social tendo em vista sua função reprodutiva e de cuidadora. Com efeito, a maior parte dos países possui dispositivos legais que visam proteger as mulheres durante o período de gravidez e após o parto.
OBJETIVOS
Os objetivos do estudo foram verificar o conhecimento e a vivência de trabalhadoras domésticas em relação às leis trabalhistas que protegem a maternidade.
METODOLOGIA
A partir de registros das unidades de Saúde da Família, foram identificadas as mulheres-alvo dessa pesquisa (empregadas domésticas e com filho menor que 6 anos). Após obter o consentimento livre e esclarecido, foi aplicado um questionário semi-estruturado sobre questões de trabalho e aleitamento materno. Utilizaram-se o programa Excell 2007® e o STATA 9.0® para montagem do banco de dados e análises estatísticas.
RESULTADOS
Ao todo, foram pesquisadas 31 mulheres cuja idade média em que começaram a trabalhar como empregada doméstica foi de 15 anos (DP±5,2). O número médio de filhos por mulher foi de 2,1 (DP±0,7). Quanto ao estado civil, a maioria das mulheres eram solteiras (54,9%) e 53,3% frequentaram até o ensino fundamental. Em relação ao conhecimento das mulheres sobre as leis trabalhistas que protegem a lactante, 45,2% disseram desconhecer tais leis. Já em relação à formalização do vínculo trabalhista, apenas 36,7% possuíam carteira assinada. O tempo de aleitamento materno exclusivo das crianças foi de 3,8 meses. No momento da pesquisa, 19,4% das mulheres ainda se encontravam amamentando. Quando questionadas se o trabalho influenciou na decisão de introduzir outro leite ou alimentos complementares antes dos 6 meses de vida, 40% responderam que sim.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as mães estudadas apresentaram pouco conhecimento sobre as leis que a protegem, e ainda há uma situação de precariedade do vínculo empregatício entre essas mulheres.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-115 - A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA SAÚDE COLETIVA ATRAVÉS DE INDICADORES DE SAÚDE

Autores: KAUHANA CARNEIRO TIOSSO
Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O nutricionista exerce função de assistência à saúde de coletividades e indivíduos sadios/enfermos, desenvolve ações ligadas à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação de saúde. O CFN reconhece 7 áreas de atuação, entre elas a Saúde Coletiva, que proporciona atividades inseridas em políticas de atenção básica e de vigilância sanitária. Na Rede Básica de Saúde, os nutricionistas fazem prescrições, orientação nutricional, palestras, campanhas, participação em programas de suplementação, vigilância domiciliar e visitas domiciliares.
OBJETIVOS
Verificar a relação entre o número de nutricionistas e indicadores de saúde.
METODOLOGIA
Foram localizados dados do Ministério da Saúde no Datasus referente a 2010. Foram avaliados os indicadores demográficos, morbidade, mortalidade, estilo de vida, hábitos alimentares, envelhecimento, estado nutricional dentro das regiões geográficas, sendo que o desfecho é o número de nutricionistas (coeficiente em base de 1000). A análise estatística foi realizada no Excel e foi executada a aplicação do teste F e correlação de Person.
RESULTADOS
Após a análise, podemos verificar que o número de nutricionista no Brasil é pequeno, sendo que a região com maior coeficiente é o sul (0,41/1000) e o nordeste é a menor (0,16/1000). Quando relacionamos o desfecho e as variáveis estudadas observamos que existe relação inversa e significativa para a mortalidade por Diabetes (0,3870 e $p<0,0000$), diagnóstico de excesso de peso (0,3867 e $p<0,0001$) e obesidade (0,1759 e $p<0,0000$), sedentarismo (0,4784 e $p<0,0002$) e consumo excessivo de refrigerante (0,4371 e $p<0,0000$), de gordura visível de carne (0,3255 e $p<0,0000$) e leite Integral (-0,6741; $p<0,0000$). Por outro lado verificamos a relação proporcional e significativa para esperança de vida (0,7980 e $p<0,0000$), índice de Moraes (0,9107 e $p<0,0000$), proporção de Idoso (0,8782 e $p<0,0000$), consumo de frutas e hortaliças (0,9349 e $p<0,0000$), de feijão (0,6549 e $p<0,0000$) e participação diária de calorias advindas das frutas e legumes (0,8609 e $p<0,3160$). Indicadores como índice de envelhecimento, mortalidade de doenças do aparelho circulatório, por câncer, por doenças transmissíveis e população total não mostraram relação significativa ($p>0,05$).
CONCLUSÃO
A partir destes dados, podemos concluir que a presença do nutricionista pode acarretar melhorias nos indicadores de saúde, observados no perfil do consumo alimentar, estado nutricional, estilo de vida e morbidade da população.

PS-16-116 - ALIMENTOS FORTIFICADOS: UMA ESTIMATIVA DO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE UMA POPULAÇÃO

Autores: LIGIA L SIMÕES BAPTISTA; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A densidade do ferro biodisponível é a quantidade de ferro absorvida (mg) em uma refeição por unidade de energia (1000 Kcal) tendo como fatores determinantes o conteúdo energético, a quantidade de ferro heme e não heme e a quantidade de fatores ativadores da absorção.
OBJETIVOS
O objetivo é verificar a biodisponibilidade potencial do ferro e avaliar sua capacidade de atendimento às necessidades nutricionais.
METODOLOGIA
Utilizaram-se dados da aquisição alimentar domiciliar da população brasileira coletada pela Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e foram avaliados dados referentes ao Brasil, destacando as macrorregiões. Com relação às classes de rendimento, exclusivamente as famílias com rendimento mensal inferior a dois salários mínimos. Os alimentos foram convertidos de kg/pessoa/ano por gramas/pessoa/dia e analisados segundo o teor de ferro (alimentos naturalmente fonte e fortificados).
RESULTADOS
Verificou-se a contribuição da fortificação para o Brasil em todas as classes de renda na ordem de 46% e aumento na densidade do mineral para a região Sul de aproximadamente 60%. De acordo com o modelo de dieta pressuposto para um dia, segundo aquisição alimentar, constatou-se que a densidade do ferro biodisponível ainda é baixa e não atende à necessidade diária do homem (1mg/dia) e da mulher (2,2mg/dia). Os resultados mostram que o ferro presente em refeições com baixa concentração de fatores ativadores da absorção, concorre diretamente para a baixa efetividade.
CONCLUSÃO
A ingestão de alimentos fortificados mostrou-se insuficiente para o atendimento da necessidade marcial da população, porém há uma perspectiva a médio e longo prazo para diminuição da prevalência da anemia.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-117 - ANEMIA NO PUERPÉRIO E A ATENÇÃO À SAÚDE DA MULHER

Autores: LUANA MOTA MARTINS; ADELIANNA DE CASTRO COSTA; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; HEILA D S PINHO AGUIAR; CINTHYA VIVIANN SOUZA ROCHA; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Introdução: A comunidade científica mundial tem a convicção de que a anemia ferropriva traz diversas consequências à saúde materno-infantil. A anemia puerperal está associada à diminuição da capacidade física, da função cognitiva, da disposição para cuidar do recém-nascido, além de maior risco de adquirir infecções, problemas na lactação e depressão puerperal. A consulta puerperal, de suma importância à saúde materna, é preconizada pelo Ministério da Saúde como conduta básica da atenção perinatal, devendo ser realizada nos primeiros 15 dias após o parto. Nesse contexto, a atenção pré-natal e puerperal de qualidade e humanizada é fundamental para a saúde materna e neonatal.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar a relação entre a anemia no pós-parto e a realização da consulta puerperal.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo de natureza transversal, envolvendo 99 mulheres no puerpério. A colheita de sangue foi realizada em domicílio, intermediada pelo agente comunitário de saúde de cada puérpera e as informações obstétricas, clínicas e sócio-demográficas foram obtidas por meio de aplicação de formulário estruturado entre os dias 35 e 45 pós-parto. A concentração de hemoglobina (Hb) foi determinada pelo método de automação, utilizando o equipamento ABX Micros 60. O ponto de corte considerado para o diagnóstico de anemia foi de Hb <12,0 g/dL. (WHO, 2001). Realizou-se teste de Kolmogorov-Smirnov para verificar a normalidade dos dados e o coeficiente de correlação de Spearman para o estudo das correlações, utilizando-se o programa SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
Resultados: A média de idade das mulheres foi de 25,51 ± 5,49 anos. A prevalência de anemia verificada entre as puérperas foi de 68,8%. Quanto à consulta de puerpério, observou-se que 57,6% das mulheres ainda não haviam realizado esta consulta e que apenas 14,1% compareceram nos primeiros 15 dias após o parto. A prevalência de anemia não mostrou correlação com a consulta puerperal ($r = 0,159$; $p > 0,05$).
CONCLUSÃO
Conclusão: A anemia puerperal representa um problema grave de saúde pública. Apesar da não-correlação entre anemia e realização da consulta de puerpério, os dados apontam para uma falha na atenção perinatal, onde o cuidado com a saúde materna é postergado em detrimento da saúde do recém nascido. O ministério da Saúde destaca que a atenção no ciclo gestacional só se encerra após a consulta puerperal, ocasião onde as intercorrências comuns deste período devem ser identificadas e tratadas, entre elas a anemia.

PS-16-118 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - PAT: AVALIANDO O CONHECIMENTO POR PARTE DOS GESTORES ADMINISTRATIVOS E TÉCNICOS

Autores: LÚCIA CHAISE BORJES; JANAÍNA SANTOS DE LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Ag.Financiadora: FAPESC | Nr. Processo: CHAMADA PÚBLICA 11/2009 - PRÊMIO MÉRITO UNIVERSITÁ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade.
OBJETIVOS
O presente estudo buscou avaliar o conhecimento dos gestores administrativos e técnicos do PAT sobre promoção de alimentação saudável e saúde e a interface deste tema com o programa.
METODOLOGIA
O estudo foi composto por 8 por empresas cadastradas no PAT, localizadas em Chapecó-SC, com mais de 150 funcionários, que possuíam refeitório e contavam com nutricionista. Foi aplicado um questionário com duas perguntas: 1) Na sua opinião, por que essa empresa foi cadastrada no PAT?; 2) Se você tivesse que explicar para alguém o que é PAT, o que você falaria?, as respostas foram gravadas, transcritas e analisadas através da técnica de análise do conteúdo.
RESULTADOS
Sobre o porquê da empresa ter sido cadastrada no PAT, entre as expressões-chave, os gestores administrativos referem-se ao benefício fiscal concedido a empresa. Já os gestores técnicos com maior frequência enfatizaram os benefícios para o trabalhador. Em nenhum momento, os gestores administrativos quanto gestores técnicos, citaram os benefícios para o governo, entre eles: redução de despesas e investimentos na área da saúde, crescimento da atividade econômica e bem-estar social. Perguntados sobre o que é o PAT, os gestores administrativos, comentaram com maior frequência a respeito do bem estar para o funcionário. Referente à mesma questão os gestores técnicos citam mais características sobre o programa, sendo que um profissional disse não saber responder. Assim como no presente estudo, na pesquisa de Bandoni, Brasil e Jaime (2006), os autores verificaram que 32,2% das expressões-chave enfatizavam os benefícios do programa para a empresa.
CONCLUSÃO
Verificou-se que grande parte dos gestores técnicos e administrativos responsáveis pelo PAT apresenta conhecimento vago sobre o programa. Nas falas observou-se que muitos dos gestores deixam mais explícitos os objetivos fiscais para a empresa, não ressaltando os objetivos principais que são referentes ao trabalhador, no entanto, os gestores técnicos demonstram maior conscientização do papel do PAT para com a saúde do trabalhador do que os gestores administrativos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-119 - ALIMENTOS FONTES DE FERRO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE EM UM MUNICÍPIO PAULISTA

Autores: LUCIANA GALVE ALLEO; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/ USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva é a carência nutricional mais prevalente no mundo. A alimentação é especialmente importante no primeiro ano de vida quando ocorre o desmame progressivo e compete à alimentação complementar suprir todas as necessidades nutricionais da criança. Pela elevada prevalência com que ocorre e as consequências deletérias que acarreta a anemia por deficiência de ferro vêm além da fortificação das farinhas de trigo e de milho, recebendo uma atenção especial para os lactentes com a suplementação profilática de ferro a partir do 6º mês de vida.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de anemia e a prática alimentar no primeiro ano de vida, em população atendida nas UBS de um município paulista, com ênfase para os alimentos fontes de ferro.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, com aplicação de questionário sobre a prática alimentar da criança e dosagem da concentração de hemoglobina como indicador da anemia. A amostra foi constituída de 122 crianças com idade até 365 dias divididas em 2 grupos: com até 3 meses completos de idade (34 crianças) e o grupo 2 foi formado por 88 crianças de 4 a 12 meses.
RESULTADOS
Entre as crianças do grupo 1, apenas 35,29% estavam em aleitamento materno exclusivo porém 95,9% da população de estudo referiu ter sido amamentada e 54,54% das crianças do grupo 2 ainda tomam leite materno. Das 34 crianças do Grupo 1, 30 (88,23%) apresentaram concentração de hemoglobina inferior a 11,0g/dL. Entre as mais velhas a prevalência de resultados diagnosticados como anêmicas foi de 72,72%. Dentre os alimentos já introduzidos na alimentação das crianças do grupo 2, obteve-se: 82,95% para frutas, 69,31% legumes, 52,27% caldo de carnes, 57,95% de carnes (bovina e frango), 76,13% caldo de feijão, 42,04% feijão, 59,09% arroz/macarrão, 78,40% batata, 22,72% gema de ovo,15,90% ovo inteiro, 57,95% frango e 61,36% pão e bolacha. Verificou-se ausência de referência a verduras entre 52,27% da população, 73,86% não introduziram peixe e 75% o fígado.
CONCLUSÃO
A prevalência de anemia foi alta nos 2 grupos possivelmente em função da dieta onde embora alimentos fontes de ferro estejam presentes são ingeridos em pequena/insignificante quantidade.

PS-16-120 - ALIMENTOS FONTES DE FERRO NA ALIMENTAÇÃO DE POPULAÇÃO ATENDIDA EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO PAULISTA

Autores: LUCIANA GALVE ALLEO; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA / USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva é a carência nutricional mais prevalente no mundo e as mulheres em idade fértil estão entre a população mais afetada. Por sua alta prevalência e consequências deletérias comuns a toda a população foi estabelecido, em 2004, a fortificação obrigatória de farinhas de trigo e milho com ferro em todo o território nacional e para todos os usos.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de anemia em mulheres com filhos até 1ano de idade e a presença de alimentos fontes de ferro na dieta de população atendida nas UBS de um município paulista.
METODOLOGIA
Estudo transversal. Os dados dietéticos foram coletados através de questionário apropriado e realizada a dosagem da concentração de hemoglobina. A amostra foi composta por 122 mulheres com filhos menores de 1 ano de idade.
RESULTADOS
A prevalência de anemia foi de 61,47%. Verificou-se entre a maior parte das mulheres referência ao arroz/feijão como rotina na alimentação. Carnes vermelhas e frango aparecem com frequência de 42% sendo que peixes e miúdos estão ausentes da dieta. Salsichas e linguiça estão presentes semanalmente na rotina alimentar (1,5X/semana). Dentre os alimentos fortificados destaca-se o pão, de consumo diário e o macarrão que é ingerido 2X na semana. Bolos e bolachas tem consumo frequente especialmente no desjejum e refeições intermediárias. Por refeição encontrou-se que no desjejum e lanche da tarde os alimentos mais referidos foram leite, café, achocolatados, pão, bolacha e margarina. Na colação banana, bolacha e pão. No almoço e jantar os alimentos mais relatados foram arroz, feijão, carne (bovina e frango), salada, suco, legumes e verduras. Na ceia, leite, café, bolacha, pão, achocolatado e banana. Somente 18 mães, ou seja, 14,75% relataram fazer 6 refeições diárias.
CONCLUSÃO
O arroz, feijão e pão foram os alimentos mais referidos no consumo diário. Poucos foram os relatos de colação e ceia na alimentação diária. A maior parte da população referiu o consumo de algum tipo de carne no dia alimentar. Mesmo com a elevada frequência de ingestão de alimentos fontes naturais de ferro: carnes e feijão e de alimento fortificado com o mineral: pão, detectou-se elevada prevalência de anemia entre a população feminina.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-121 - ESTADO NUTRICIONAL E CAUSAS DE HOSPITALIZAÇÃO DE CRIANÇAS INDÍGENAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: MARIA CRISTINA CORREA DE SOUZA; ROSANGELA DA COSTA; THALISE YURI HATTORI; GLÊNIO ALVES FREITAS; THAÍS FERNANDA CINTAS; ISIS NARA DE OLIVEIRA; KATHYELLEN VARGAS OLIVEIRA; FELLIPE MATOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O perfil da saúde indígena sofre influência de diversos processos históricos de mudanças sociais, ambientais e econômicas, dificultando a subsistência destes povos. Todos esses fatores levam a um quadro de insegurança alimentar, que pode ser observado pela alta prevalência de desnutrição entre as crianças indígenas. Esta situação resulta da extrema fragilidade das condições de saúde desta população, que leva a hospitalizações frequentes, principalmente por causas respiratórias, infecciosas e parasitárias.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo identificar as causas de internação e avaliar o estado nutricional das crianças indígenas hospitalizadas.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo retrospectivo, descritivo, com dados obtidos por meio de prontuários de pacientes internados em hospital universitário. Foram incluídas crianças na faixa etária de 0 a 119,9 meses, admitidas no período de janeiro a junho de 2009. O estado nutricional foi classificado pelo índice peso por idade (P/I) e expresso em escore z (OMS). As causas de internação foram classificadas segundo os capítulos da Classificação Internacional de Doenças (CID-10).
RESULTADOS
Foram internadas no período do estudo 97 crianças, sendo a maioria na faixa de 0 a 23 meses (75,2%) e do sexo masculino (61,8%). As principais causas de hospitalização foram: doenças do aparelho respiratório (35%); doenças infecciosas e parasitárias (23,7%); doenças do sangue, órgãos hematopoiéticos e transtornos imunitários (11,3%); malformações congênitas, deformidades e anomalias cromossômicas (8,2%); e outras causas (21,6%). A prevalência de muito baixo peso e baixo peso para a idade foi de 21,6% e 20,6%, respectivamente, e 52,5% apresentavam o peso adequado. Houve perda de peso durante a internação em 35% das crianças, enquanto 65% ganharam peso.
CONCLUSÃO
A maioria das crianças foram internadas por doenças respiratórias, infecciosas e parasitárias (58,7%) e 42,6% apresentavam déficits nutricionais. Estes resultados podem ser justificados pelas precárias condições sanitárias e ambientais, além dos aspectos culturais da população indígena. Estes fatores influenciam diretamente o estado nutricional e associado à condição socioeconômica desfavorável, podem aumentar a permanência hospitalar. Maiores estudos diagnósticos são necessários com a finalidade de aprofundar o conhecimento e propor intervenções que visem à melhoria de condições de saúde e nutrição desses povos.

PS-16-122 - PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE CARDÁPIOS OFERECIDOS EM UNIDADES ESCOLARES BÁSICAS E REMANESCENTES QUILOMBOLAS

Autores: MARIA SINEIDE SANTOS; RENATA OLIVEIRA; JULIANA TOYOYOSHI; ANDREA GALANTE
Instituição: ONG AÇÃO FOME ZERO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Segundo a Resolução/ FNDE nº 38/2008 o cardápio da alimentação escolar deve ser elaborado, com a utilização de gêneros alimentício básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade. A Ação Fome Zero é uma organização não governamental formada por empresas unidas para apoiar projetos de segurança alimentar desenvolvidos pela sociedade civil, dentre eles está o Projeto Gestão Eficiente da Merenda Escolar, criado em 2004, que elaborou um critério qualitativo para dar nota aos cardápios elaborados e fornecidos para os diferentes tipos de população.
OBJETIVOS
Avaliar e comparar as notas dos cardápios fornecidos em unidades escolares básicas e remanescentes quilombolas.
METODOLOGIA
Estudo analítico do banco de dados dos municípios inscritos, no ano de 2012, no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar
RESULTADOS
Dentre os 577 municípios inscritos efetivados, 34 declararam oferecer merenda escolar para unidades escolares básicas e remanescentes quilombolas. A região com o maior número de declarações foi a Nordeste, com 12 municípios que ofereciam cardápios quilombola, 12,63% do total de inscrições recebidas somente desta região (n= 95). A análise das notas dos cardápios enviados permitiu observar que 40% (n=16) dos cardápios de unidades escolares quilombolas obtiveram nota maior que o cardápio fornecido em unidades básicas; 32,5% (n = 13) obtiveram nota igual ao das unidades básicas; 12,5% (n= 5) obtiveram notas menores e 15% (n= 6) não enviaram o cardápio quilombola. Dentre as notas dos cardápios quilombolas a mais alta (4,9) foi a do município de Portão no Rio Grande do Sul e a mais baixa (0,97) foi a do município de Conde na Paraíba.
CONCLUSÃO
50% dos municípios que fornecem merenda em ambas as unidades, o cardápio quilombola apresenta maior nota quando comparado ao cardápio das unidades básicas, fato que explicita e reforça a necessidade de maior investigação dos fatores que levam o cardápio quilombola a apresentar maior nota, e da hipótese de ligação com maior repasse financeiro, ou com as práticas e hábitos alimentares característicos desta população e de sua cultura.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-123 - ANALISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS: PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR,2012

Autores: MARIA SINEIDE SANTOS
Instituição: ONG AÇÃO FOME ZERO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Sabe-se que o consumo de uma alimentação balanceada desde a infância favorece a saúde, o crescimento físico e o desenvolvimento intelectual por toda a vida. Um dos objetivos do PNAE é justamente contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. A fim de que esse objetivo seja cumprido, a Resolução CD/FNDE nº 38 determina que os cardápios da alimentação escolar sejam "elaborados pelo nutricionista responsável,com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada".
OBJETIVOS
Avaliar cardápios enviados pelas prefeituras brasileiras inscritas no Prêmio Gestor Eficiente da merenda escolar.
METODOLOGIA
Para que o modo como executam o PNAE fosse avaliado da forma mais abrangente possível, as prefeituras inscritas no Prêmio 2012 deveriam enviar, junto com o Formulário de Inscrição, o cardápio que executaram na última semana de setembro de 2011 nas escolas de Ensino Fundamental regular, de tempo parcial, no período da manhã. Todos os 571 cardápios enviados passaram por uma análise qualitativa, cuja metodologia foi desenvolvida pela equipe do Prêmio com o auxílio da Profª Drª Semírames Domene, a avaliação consite na presença dos grupos de alimentos.
RESULTADOS
A amostra foi constituida por 571 cardapios de escolas municipais de todas as regiões brasileiras, os dados mostraram que a oferta de leguminosas foi de apenas 39%, frutas 48%, laticínios 48%, vegetais 65%, carnes e ovos 76% e cereais e tubérculos 97%. O recorte regional demonstra ainda o quanto a questão cultural influencia os hábitos alimentares a região sul é de grande oferta de doce como refeição, com 26%, enquanto o sudeste é grande campeão na oferta de achocolatado com um percentual de 43.
CONCLUSÃO
Em suma, a análise de cardápios mostra que uma alimentação escolar de qualidade é feita de refeições variadas, equilibradas e saudáveis.

PS-16-124 - ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA ATRAVÉS DE UM OLHAR QUALITATIVO: PRÊMIO GESTOR EFICIENTE DA MERENDA ESCOLAR

Autores: MARIA SINEIDE SANTOS
Instituição: ONG AÇÃO FOME ZERO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os povos indígenas constituem uma parcela da população brasileira ainda caracterizada pela escassez de informações epidemiológicas e demográficas, o que restringe o desenvolvimento de intervenções sociais e de saúde. No Brasil, os povos indígenas estão expostos a transformações ambientais e sócio-econômicas, que os colocam em situação de alta vulnerabilidade frente a problemas de ordem alimentar e nutricional.
OBJETIVOS
analisar a composição dos cardápios oferecidos nas escolas indígenas inscritas no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar
METODOLOGIA
Estudo analítico do banco de dados dos municípios inscritos, no ano de 2012, no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar.
RESULTADOS
Dentre os 577 municípios inscritos efetivados, 14 declararam oferecer merenda escolar para unidades escolares básicas e indígenas. A região com o maior número de declarações foi a Centro-Oeste, com 7 municípios que declaram ter escolas quilombolas, 50% do total de inscrições recebidas somente desta região (n= 14). A análise das notas dos cardápios enviados permitiu observar que 53% dos cardápios de unidades escolares indígenas obtiveram nota menor que o cardápio fornecido em unidades básicas; 12% obtiveram nota igual ao das unidades básicas; 12 % obtiveram notas menores e 23% não enviaram o cardápio indígena.
CONCLUSÃO
notou-se que há um desequilíbrio nutricional entre os cardápios oferecidos nas escolas inscrita no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, fato que explicita e reforça a necessidade de maior investigação dos fatores que levam o cardápio indígena apresentar notas menores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-125 - POLÍTICAS PÚBLICAS DE INCENTIVO AO ALEITAMENTO MATERNO REALIZADAS EM TRÊS CIDADES: UMA PERSPECTIVA PARA ESTIMULAR O ALEITAMENTO MATERNO NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

Autores: NILMA M. VARGAS LESSA; TAIS MADURO SCHIMIDT
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO LESTE DE MINAS GERAIS
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno confere efeitos protetores à criança, benefícios nutricionais, cognitivos, sociais, econômicos, sendo essencial para redução da morbimortalidade. Em razão disso e do frequente desmame precoce, órgãos governamentais e não governamentais tem criado estratégias e campanhas com intuito de promover fortalecer o aleitamento materno. No entanto, apesar de todo esforço empenhado o aleitamento exclusivo ainda é uma prática pouco realizada, e quando realizada é por um curto tempo. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de tornar efetivas as ações de estímulo realizadas, e justifica-se a necessidade da priorização de ações de apoio e promoção do aleitamento materno.
OBJETIVOS
A presente pesquisa teve como objetivo conhecer as políticas de incentivo ao aleitamento materno realizadas em três cidades do estado de Minas Gerais, de forma a refletir sobre a prática e efetividades das ações desenvolvidas nas cidades e produzir informações para aperfeiçoá-los. Assim como utilizá-las no ambulatório de Nutrição.
METODOLOGIA
A pesquisa realizada é de natureza qualitativa, exploratória e transversal. A amostra foi composta por um grupo de pessoas escolhidas de forma intencional em função do conhecimento em relação ao assunto em pauta. Os dados foram coletados através de questionário adaptado e entrevista realizada com um representante indicado por cada cidade. Obedeceu-se os critérios de éticos para coleta dos dados.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que os municípios apresentam estratégias de promoção ao aleitamento materno, ações essas que se resumem em palestras educativas, incentivo durante o pré-natal e grupos de gestantes. As políticas públicas de incentivo ao aleitamento materno realizadas nos municípios são desconhecidas pelos representantes. Em nenhuma das cidades foi realizado acompanhamento e registro das atividades de aleitamento materno realizadas.
CONCLUSÃO
Com o presente estudo observou-se a limitação das ações realizadas no tocante ao incentivo ao aleitamento. O principal problema encontrado foi à falta de monitoramento. Evidencia-se a necessidade dos municípios aumentarem a atenção voltada às ações e programas que possam estimular o aleitamento materno.

PS-16-126 - SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMPOR UM QUESTIONÁRIO ON-LINE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS

Autores: RAQUEL ENGEL ENGEL ; CRISTINE GARCIA GABRIEL; VANESSA FERNANDES DAVIES; FILIPE FERREIRA DA COSTA; MARIA CRISTINA M CALVO; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTE DE ASSIS; ELAINE DA SILVA SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os escolares caracterizam-se como um grupo de interesse na história das políticas públicas justificando os esforços no desenvolvimento de instrumentos para avaliação e monitoramento dos comportamentos relacionados à saúde. Destaca-se que o comportamento alimentar de escolares de sete a dez anos ainda carece de dados sistemáticos, abrangentes e específicos sobre o consumo de alimentos marcadores de alimentos saudáveis e recomendados pelos guias alimentares.
OBJETIVOS
Identificar os alimentos mais frequentemente consumidos por escolares de sete a dez anos, para elencar os itens que serão ilustrados num questionário on-line de frequência alimentar do dia anterior.
METODOLOGIA
Foram aplicados diários alimentares de sete dias consecutivos preenchidos por escolares (2º ao 5º ano) de três escolas públicas municipais (n= 186). Os alimentos registrados foram digitados em planilhas do software Excel e agrupados conforme similaridades nutricionais em 67 alimentos ou grupos alimentares. Realizou-se a análise descritiva dos dados, seguindo critérios para inclusão dos itens no questionário: percentual de frequência nos diários semanais; alimentos constantes no Questionário de Consumo Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3 - ASSIS et al., 2009); recomendações nutricionais constantes no Guia Alimentar para a População Brasileira (2006); cardápios municipais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
RESULTADOS
Foram selecionados 30 itens para ilustrar o questionário on-line: arroz; carne; feijão; frutas; pães e bolachas; sucos; achocolatados; bolos; massas; verduras; lanches; café com leite; refrigerantes; ovo; legumes; iogurte; batata e milho; embutidos; doces; leite; farofa/farinha; macarrão instantâneo; batata frita; peixe e frutos mar; sopa de verduras; cereal matinal; queijo; pão de queijo; bolacha recheada; nuggets (carne empanada).
CONCLUSÃO
Os diários alimentares de sete dias preenchidos pelos escolares forneceram importantes subsídios para a escolha dos alimentos que serão ilustrados no questionário. Os itens selecionados abrangem os alimentos mais frequentemente consumidos pelas crianças e também aqueles de maior importância nutricional para a faixa etária em estudo. Na próxima etapa serão realizados estudos para conferir validade aos alimentos selecionados, com vistas à futura utilização do questionário num sistema no monitoramento do consumo alimentar dos escolares.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-127 - ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PARA A PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO: UMA EXPERIÊNCIA NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA

Autores: SEMÍRAMIS MALVARES DOMENE; MARINA BORELLI; JOSE AUGUSTO ACARRAZEDO TADDEI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2009/08308-9
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Apesar do leite materno ser considerado "padrão ouro" para alimentação do lactente e da retomada da prática do AM nos últimos 30 anos, o desmame precoce ainda é freqüente no Brasil. Políticas e programas de incentivo ao AM estão fortemente apoiados em evidências científicas, também é consenso que a atuação qualificada dos profissionais de saúde tem eficácia comprovada em aumentar índices e duração do AM. Como importante foco das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica - AB, o incentivo ao AM integra campo de atuação do nutricionista na equipe de saúde, ampliando espaços de ação na promoção e apoio ao AM.
OBJETIVOS
Descrever uma experiência de atuação do nutricionista para promoção do AM a partir da identificação de fatores de risco para desmame na área de cobertura de uma Unidade Básica de Saúde de município no interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em 2009 e 2010 com 309 crianças menores de 6 anos residentes na área de cobertura da UBS. Mães ou responsáveis responderam a um questionário estruturado e pré-codificado sobre condições sociodemográficas, de gestação, AM e introdução dos alimentos. Fatores associados ao desmame precoce foram avaliados em análises bivariadas. As variáveis com $p<0.20$ foram ajustadas em modelo multivariado de regressão logística para estimativas das razões de chances (Odds Ratio).
RESULTADOS
A mediana do aleitamento materno exclusivo foi de 3 meses, e de 8 meses para aleitamento total. Na análise multivariada, os fatores de risco independentes e estatisticamente significantes para desmame precoce foram: parto cesáreo (OR 1.80; IC95% 1.03 – 3.16) e introdução precoce de chupeta (OR 3.23; IC95% 1.85 – 5.63). Outras variáveis de associação esperada não permaneceram no modelo. Foram identificados os seguintes espaços para o desenvolvimento de ações: capacitações da Equipe de Saúde da Família pelos profissionais do Núcleo de Apoio à Saúde da Família - NASF, entre eles o nutricionista; consultas de atendimento pré-natal de enfermeiros e ginecologistas; grupo de gestantes com participação dos profissionais da equipe e profissionais do NASF; visitas domiciliares ao recém-nascido.
CONCLUSÃO
O reconhecimento do território é relevante para a identificação de fatores de risco ou de proteção ao AM. Atividades interdisciplinares durante pré-natal e pós-parto articuladas às ações do NASF, onde nutricionista atua de forma matricial, são estratégias que adequadas para a promoção e incentivo ao AM a partir da compreensão da dinâmica no âmbito local.

PS-16-128 - FATORES CONDICIONANTES DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE DUAS ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS

Autores: SILVANA CASTRO DE BRITO; ERIK MICHEL RODRIGUES DE SOUZA; PRISCILA BARBOSA PEREIRA; SAMARA JULIA MOURA RODRIGUES; VERUSKA MOREIRA QUEIROZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - CAMPUS LAGARTO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política governamental que visa suprir as necessidades nutricionais dos alunos de escolas públicas e filantrópicas durante o seu período de permanência na escola.
OBJETIVOS
Analisar o nível de adesão dos alunos ao PNAE em escolas públicas e identificar as variáveis que a influenciam.
METODOLOGIA
Estudo transversal de caráter de pesquisa ação com 14 escolares entre 07 e 10 anos de duas escolas públicas municipais. Coletaram-se dados de aceitabilidade da Alimentação Escolar (AE) e de antropometria dos alunos autorizados para participar. Dados de peso (kg) e altura (cm) foram coletados de acordo com a técnica proposta por Jelliffe (1968). Para a classificação do estado nutricional, obteve-se o Índice de Massa Corporal, por sexo e idade, de acordo com a Organização Mundial de Saúde. A análise foi realizada através do Epiinfo.
RESULTADOS
Os resultados preliminares apontam que na escola X, 100% dos alunos experimentaram a AE, sendo que 87,5% que consumiam frequentemente consideram boa (100%), variada e saborosa (87,5%) e boa temperatura (87,5%). 62,5% relataram que a sala de aula, local que comem a AE é confortável. A maioria dos escolares (87,5%) apresentou estado nutricional eutrófico e apenas um de magreza. A maioria das preparações oferecidas foi aprovada pelos alunos, dentre as reprovadas foram: charque e suco (37,5%) e Sopa de charque com legumes e macarrão (37,5%). Na escola Y, 100% dos alunos experimentaram e consumem frequentemente a AE. 100% dos alunos afirmaram que tem a AE todos os dias, consideraram variada (87,5%) e boa temperatura (37,5%). Dos que relataram comer a AE no pátio e na cantina, todos afirmaram estes locais como confortável. 62,5% disseram que às vezes levam lanche feito em casa e 50,0% que compram na cantina. Entre os entrevistados 87,7% apresentaram estado nutricional eutrófico e 12,5% obesidade. A maior parte das preparações oferecidas foi aprovada pelos alunos, e algumas não foram bem aceitas como, Cuscuz temperado com ovos e fruta (50%) e canja de frango com legumes (50%).
CONCLUSÃO
As escolas apresentaram boa adesão à alimentação escolar ao considerar presença da cantina (escola X e Y), características sensorial (temperatura e sabor), variedade do cardápio. E que os fatores estudados parecem contribuir para adesão da AE e podem estar associados ao estado nutricional dos escolares, que em sua maioria encontram-se eutróficos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-129 - CAPACITAÇÃO DE AGENTES COMUNITARIOS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO-SP

Autores: SOLANGE MARIA XAVIER SOUZA; MARIA LOURDES MAR EVAN MAUAD; SHERICA PER RABELO FREIRE; LUCIANE CRISTINA CANALLI; MARI ANGELA GONÇALVES
Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO
Ag.Financiadora: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica-PMAQ visa ampliar o acesso e qualidade nas unidades de saúde, permite transparência e efetividade das ações governamentais direcionadas à atenção básica. Tendo entre os indicadores de pactuação o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN e o Programa Bolsa Família na Saúde-PBF. Instrumentalizar os atores envolvidos é fundamental para o cumprimento do PMAQ, o que justifica a capacitação dos Agentes Comunitário de Saúde-ACS.
OBJETIVOS
O objetivo foi esclarecer e informar sobre os itens que compõem os programas SISVAN E PBF e suas implicações para a geração de relatórios sobre a saúde da população.
METODOLOGIA
A capacitação realizou-se na Companhia de Desenvolvimento do município, carga horária de 8 horas, aulas expositivas e práticas sobre SISVAN e PBF, técnicas de comunicação e alimentação do banco de dados Web. Os ACS responderam individualmente, no tempo 15 minutos, teste com dez questões de múltipla escolha, no início e final da capacitação objetivando conhecer dúvidas sobre o SISVAN e PBF, e avaliar o conteúdo apreendido na capacitação. Estabeleceu-se como satisfatório para apreensão do conteúdo 70% acertos do teste.
RESULTADOS
Participaram da capacitação 64 ACS, correspondendo a 18% dos ACS, lotados em 12 unidades de saúde; foram validados para comparação 60 questionários. Considerando-se uma ordem de acertos na faixa de 70%, observamos que antes da capacitação 30% das questões obtiveram a proporção esperada e 70% com baixa proporção de acertos, sendo estas: as questões 01 sobre (Fases de vida, acompanhadas pelo SISVAN), 04 (Avaliação de gestantes), 05 (Acesso ao site do SISVAN), 06 (Condicionalidades do Programa Bolsa Família), 08 (Acesso ao site do Bolsa Família), 09 (Valor pago para o beneficiário) e questão 10 (Objetivo do Programa Bolsa Família), conforme apresentados no Quadro 1. Do total de questões, 3% foram deixadas em branco. Após a capacitação, a proporção de acertos maior que 70%, foi de 90%, não alcançando a meta esperada apenas a questão 8 e não houve questões em branco.
CONCLUSÃO
Os resultados apontaram baixo conhecimento dos agentes sobre o tema e dificuldade para a inserção dos dados coletados no sistema, após a capacitação houve evolução significativa do conhecimento sobre os programas, mostrando a necessidade de que todos os ACS sejam capacitados, tornando-os bem informados e capacitados para sanar as dúvidas da população, bem como ser agente transformador da realidade na área adstrita.

PS-16-130 - PERFIL DE CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS ASSESSORADOS PELO CECANE/UFOP NOS ESTADOS DE MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO

Autores: TATIANE OLIVEIRA; CAMILO ADALTON SILVA; ÉLIDO BONOMO; OLÍVIA ALVES BEZERRA; ANILSON SILVA CAMPOS; KARLA PATRÍCIO CARVALHO; PETERSON TEIXEIRA SANTOS
Instituição: CECANE/UFOP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de educação e é o maior programa de alimentação em atividade no Brasil. O programa atende a todos os alunos da educação básica pública (educação infantil, ensino fundamental e médio), das redes municipal, estadual e federal, incluindo a modalidade de ensino de educação de jovens e adultos. Em função da descentralização do recurso federal em 1994, foi necessária a criação de Conselhos de Alimentação Escolar em todos os municípios que recebiam este recurso, com intuito de acompanhar, fiscalizar todo o Programa e ainda prestar contas da execução do mesmo.
OBJETIVOS
Identificar o perfil dos conselheiros de alimentação escolar em municípios de Minas Gerais e Espírito Santo assessorados pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Ouro Preto (CECANE/UFOP) no ano de 2012.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com amostra de 295 conselheiros de 67 municípios dos estados Minas Gerais e Espírito Santo, por demanda do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), executado por nutricionistas do CECANE/UFOP durante a atividade de Assessoria aos Municípios. Utilizou-se questionário semiestruturado com questões de identificação e caracterização dos conselheiros, de suas atribuições e de questões relativas à legislação do programa. Traçou-se o perfil com base em análises de frequência das variáveis coletadas.
RESULTADOS
Dentre os conselheiros entrevistados, 84,41% são do sexo feminino. Quanto à escolaridade, 55,52% possuem ensino superior completo ou pós-graduação; 4,14% não concluíram o ensino superior; 25,52% possuem ensino médio completo ou incompleto. Não havia conselheiros sem escolaridade. Dos entrevistados, 79,11% trabalhavam na prefeitura do município e 45,04% participavam de outros conselhos. Mais de um quarto dos conselheiros (27,72%) participaram de outros mandatos do conselho de alimentação escolar. Apenas 18,41% dos conselheiros foram capacitados ao entrarem no conselho de alimentação escolar.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstraram predominância de conselheiros vinculados à administração municipal e sem capacitação para a ocupação do cargo. É imprescindível ressaltar a importância dos conselheiros no que tange a execução do PNAE. Este ator, além de apresentar perfil compatível com as suas atribuições e ser bem capacitado, deve exercer imparcialmente suas atribuições dentro do PNAE.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-131 - O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERSPECTIVA DOS ALUNOS ATENDIDOS NA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Autores: TATIANE OLIVEIRA; CAMILO ADALTON SILVA; ÉLIDO BONOMO; LUCIANA ARAÚJO MARQUES; ANELISE ANDRADE SOUZA; DÉBORA SOARES SOUZA; NOEMI GONÇALVES ANDRADE
Instituição: CECANE/UFOP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
É sabido que muitos estados brasileiros não complementam o recurso federal destinado à alimentação dos alunos nas escolas, dessa forma, a única fonte de recurso é a do governo federal, o que influencia diretamente a qualidade do Programa de Alimentação Escolar (PAE) na rede estadual de ensino. O estado de Minas Gerais, o qual representa a segunda maior rede de educação básica do país, compartilha desta situação. Dessa forma, o presente estudo, realizado juntamente aos usuários do PAE nas diversas etapas do ensino básico, pretende contribuir para a caracterização do funcionamento do programa bem como para o levantamento dos pontos débeis que impossibilitam a sua adequada execução.
OBJETIVOS
Analisar o Programa de Alimentação Escolar na perspectiva dos alunos atendidos na rede estadual de ensino do estado de Minas Gerais.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, quali-quantitativo, com amostra de 1500 alunos, representativa do universo da rede estadual de ensino de Minas Gerais, utilizando questionário semiestruturado analisado por meio de freqüência simples, média, desvio padrão, teste exato de Fisher, teste qui-quadrado e regressão logística ($p < 0,05$; IC 95%).
RESULTADOS
1448 alunos forneceram informações válidas para o estudo, entre as quais: não desenvolvimento de atividades de educação nutricional no ambiente escolar (54,2%), não aparecimento de frutas no cardápio (58,4%), inexistência de avaliação física dos alunos (70,1%), consumo de alimentos extra-institucionais (83,5%) e inexistência de cardápios diferenciados para alunos com necessidades alimentares especiais (90,3%). Houve efetiva aceitação de 28,8% e efetiva adesão de 45,1% ao Programa. A aceitação foi significativamente maior entre alunos do sexo masculino e entre aqueles que apresentaram menor consumo de alimentos extrainstitucionais. A aceitação e a adesão foram significativamente maiores entre alunos do grupo etário mais velho e entre aqueles que referiram participar de atividades de Educação Alimentar e Nutricional. No total, 73,5% dos alunos sugeriram melhorias para a Alimentação Escolar.
CONCLUSÃO
Ações voltadas à melhoria da execução do Programa de Alimentação Escolar devem ser implementadas visando a ampliação da adesão e aceitação pelos alunos, o que perpassa, dentre outras ações, pelo adequado planejamento dos cardápios escolares e pela inserção da educação nutricional no contexto escolar dentro de uma proposta pedagógica.

PS-16-132 - ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS INSERIDOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DE MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO: UMA ANÁLISE DAS ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

Autores: TATIANE OLIVEIRA; CAMILO ADALTON SILVA; ÉLIDO BONOMO; MARGARETH SILVA CORRÊA; LUCIANA ARAÚJO MARQUES; JORDANA SANTOS JORGE; SIMONE MENDES; VIVIANE ROCHA CARVALHO
Instituição: CECANE/UFOP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de educação e é o maior programa de alimentação em atividade no Brasil.
Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE´s) são uma parceria firmada com universidades federais e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) com o objetivo de prestar apoio técnico e operacional aos municípios na execução do PNAE.
OBJETIVOS. Avaliar o cumprimento das atribuições obrigatórias previstas na resolução Nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do PNAE, em municípios assessorados pelo CECANE/UFOP.
METODOLOGIA. Os dados foram coletados através do CECANE/UFOP, em visitas in loco a municípios com o objetivo de diagnosticar as condições de execução do PNAE e propor ações de melhorias.
Durante o biênio 2010-2011 foram entrevistados, por meio da aplicação de questionários semi-estruturados, 31 nutricionistas Responsáveis Técnicos pela alimentação escolar, sendo 27 profissionais do estado de Minas Gerais e 4 do Espírito Santo.
RESULTADOS. Dentre os entrevistados, 96% dos nutricionistas afirmaram conhecer a Resolução CFN Nº 465/2010. Embora, em sua maioria, tenham afirmado conhecer a legislação, relataram exercer as seguintes atribuições: supervisão das atividades de seleção, compra e armazenamento dos alimentos (84%), planejamento de cardápios considerando as necessidades da clientela (74%), definição das especificações técnicas dos alimentos a serem adquiridos (74%), elaboração e implementação de programas de educação alimentar e nutricional (52%), elaboração de fichas técnicas de preparo (39%), elaboração e implementação de manual de boas práticas (35%).
CONCLUSÃO. Dentre as atribuições obrigatórias descritas como tendo sido executadas nos municípios, nenhuma foi realizada pela totalidade dos nutricionistas. Ademais, é necessário considerar que outras atividades obrigatórias não foram citadas, entre elas: avaliação nutricional dos escolares, identificação dos indivíduos com necessidades nutricionais específicas, aplicação de testes de aceitabilidade, interação com agricultores familiares, elaboração de planos de trabalho, capacitação dos conselhos de alimentação escolar.
Tal situação implica no comprometimento da qualidade da execução do PNAE, o que deve ser considerado e discutido pelo poder público no sentido de viabilizar quadro técnico suficiente para atender de forma adequada as demandas do programa.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-133 - AVALIAÇÃO NACIONAL DAS AÇÕES EDUCATIVAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA DESENVOLVIDAS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS BRASILEIRAS: INFLUÊNCIA DOS NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Autores: TAYSE VALDIRA VIEIRA; DAVID ALEJANDRO GONZÁLEZ-CHICA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os nutricionistas vinculados ao PNAE devem desenvolver diversas ações nas escolas para incentivar a utilização e consumo de alimentos da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos (AO).1,2
OBJETIVOS
Descrever o perfil do nutricionista responsável técnico (NRT) pela alimentação Escolar (AE) dos 5564 municípios brasileiros no ano de 2011 e identificar as principais ações educativas desenvolvidas pelas secretarias municipais de educação para introduzir nas atividades escolares o tema AO.
METODOLOGIA
Estudo transversal tipo censo que entrevistou os NRT, secretários de educação ou outro responsável pela AE de todos os municípios brasileiros. A coleta foi realizada de 27 de fevereiro a 28 de setembro 2012 mediante questionário eletrônico enviado via e-mail ou aplicado por telefone com todas as Secretarias de Educação Municipais do Brasil. Os dados foram analisados no Software Stata 11.0.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 5184 municípios (93,2% do total). Destes, 94,2% referiram ter NRT no município, havendo importantes diferenças regionais, sendo que este percentual foi menor nos estados de Mato Grosso (78,4%), Amapá (76,9%) e Tocantins (64,6%) ($p<0,001$). Com relação à carga-horária mais da metade dos nutricionistas trabalha menos de 30 horas por semana (56,7%, IC95% 55,3-58,1) e o tempo de trabalho da maioria dos entrevistados (49,6%) é de 12 a 48 meses (IC95% 48,2; 51,0).
Em pouco mais de um terço dos municípios brasileiros investigados são realizadas ações educativas nas escolas (37,9%, IC95% 36,5-39,3). Dentre os que as realizam, as principais atividades são a horta escolar (66,9%) e a confecção de materiais educativos (55,5%).
A realização destas ações educativas foram 22% mais frequentes quando o NRT trabalha há pelo menos 12 meses no município em comparação com aqueles em que o NRT está a menos tempo ($P=0,001$). Houve também uma relação direta entre a carga horária semanal de trabalho do NRT com as atividades em horta escolar ($P=0,016$).
CONCLUSÃO
O percentual de municípios em que são realizadas atividades educativas sobre AO no ambiente escolar é baixo, estando este problema aparentemente relacionado com a alta rotatividade entre os NRT. A carga horária de trabalho do NRT está também relacionada com a realização destas atividades educativas, provavelmente devido à inadequação entre a carga horária com as diversas atividades a serem desenvolvidas no âmbito do PNAE.

PS-16-134 - ESTADO NUTRICIONAL E ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA

Autores: VERUSKA MOREIRA DE QUEIROZ; ANA CAROLINE DE SOUSA ALMEIDA; BENAIA FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa de cunho social, que tem por objetivo suprir as necessidades nutricionais do escolar, no período do dia em que permanece na escola, colaborando para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar. Para garantir a qualidade da alimentação e adesão dos alunos ao programa, torna-se importante a monitoração do estado nutricional dos escolares e à aplicação de testes de aceitabilidade da alimentação escolar.
OBJETIVOS
Verificar a aceitabilidade da alimentação escolar e avaliar o estado nutricional de alunos beneficiários do PNAE.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, realizado em uma escola pública municipal. A amostra foi aleatoriamente composta por 13 escolares do sexto ano, na faixa etária de 10 a 13 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa. Para avaliar a adesão dos alunos à alimentação escolar, elaborou-se teste de aceitabilidade, incluindo perguntas referentes ao consumo e sabor das preparações. Para o diagnóstico nutricional dos escolares, foram coletados dados antropométricos e calculado o Índice de Massa Corporal, de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde (2007). Para análise de dados utilizou-se o Software Epi Info.
RESULTADOS
A maioria dos alunos (92,3%) considerou a alimentação escolar importante. Em relação à adesão, a maioria dos escolares (69,2%) consome a alimentação escolar. Considerando as respostas "gostei" e "adorei" da escala hedônica, recomendada pelo CECANE (2010), o maior percentual obtido foi de 61,5%, inferior a 85%, significando que as preparações não são aceitas pelos estudantes. Quanto à procedência dos alimentos consumidos na escola, observou-se que o hábito de trazer alimentos de casa para consumo na escola foi citado por 61,5% dos pesquisados, e 92,3% relatou que costuma comprar alimentos em outros locais. Dos alunos avaliados, 69,2% eram eutróficos, 23,1% baixo peso e 7,7% obesos.
CONCLUSÃO
Embora a maioria dos alunos tenha considerado a alimentação escolar importante, a maioria referiu consumir outros alimentos além daqueles ofertados na alimentação escolar, refletindo a necessidade de cardápios mais atrativos e palatáveis, visto que, a não adesão da alimentação escolar contribui com a adoção de práticas alimentares não saudáveis e a inadequação do estado nutricional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-135 - AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: QUE APRENDIZADOS TÊM SIDO CONSTRUÍDOS NESTA INTERFACE?

Autores: VIVIAN BREGLIA ROSA VI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LEIRIDIANE PRISCILA BARBOSA; MAITÊ DACROCE; LUCIARA SOUZA GALLINA; GABRIELA PAGLIARINI
Instituição: UNOCHAPECÓ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A legislação brasileira determina que 30% dos recursos federais destinados à alimentação escolar sejam aplicados na aquisição de alimentos saudáveis da agricultura familiar. A legislação também propõe que a educação alimentar e nutricional perpasse o currículo escolar e que a refeição, na escola, seja uma estratégia educativa. Nessa perspectiva, o professor reveste-se de fundamental importância no processo de incorporação da educação alimentar e nutricional no cotidiano da escola.
OBJETIVOS
Avaliar, a partir da perspectiva dos professores, como a aquisição de alimentos da agricultura familiar vem repercutindo no cotidiano da escola.
METODOLOGIA
Estudo realizado com 36 professores das séries iniciais da educação básica municipal em três cidades da Mesorregião Oeste de Santa Catarina, entre 2011-2012. Os dados foram coletados por meio de entrevista estruturada, e sua análise seguiu corte frequencial e de significados, tendo sido as respostas agrupadas por proximidade semântica.
RESULTADOS
Salienta-se que 35 professores (97,2%) afirmaram conhecer a determinação legal quanto à compra de alimentos da agricultura familiar, embora alguns deles (n=6; 17,1%) não soubessem fornecer qualquer detalhe sobre o assunto. Pontua-se que 32 professores (88,9%) reconheceram relação entre a aquisição da agricultura familiar (como oportunidade de aprendizado) e o seu trabalho na escola. Porém, as ações mencionadas pelos entrevistados para ilustrar essa relação referem-se tão somente ao incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis, não sendo sequer tangenciadas outras possibilidades. Relevante também que 33 professores (91,7%) tenham relatado perceber mudanças na escola relacionadas à aquisição da agricultura familiar, mas as mudanças indicadas referiram-se exclusivamente à maior presença de frutas e hortaliças nos cardápios, alimentos mais naturais e frescos, maior variedade dos cardápios. Finalmente, 15 professores (41,7%) informaram que os estudantes sabem estar consumindo, na escola, alimentos produzidos pelos agricultores locais, mas eles próprios não souberam indicar quais alimentos eram estes.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a aquisição de alimentos da agricultura familiar não tem repercutido no cotidiano da escola como uma oportunidade para aprendizados que extrapolem os do conteúdo curricular tradicional, pela abordagem de temas como o desenvolvimento e a economia local, a permanência do agricultor no campo, a sustentabilidade da produção de alimentos, ou aspectos culturais ligados à alimentação, entre outros.

PS-16-136 - ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO MEIO-OESTE CATARINENSE

Autores: VIVIAN BREGLIA ROSA VI; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; SIRLEI MICHELOTTI; LUCIARA SOUZA GALLINA; NÁDIA KUNKEL SZINWELS
Instituição: UNOCHAPECÓ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa atender às necessidades nutricionais dos estudantes durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o desenvolvimento e para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Entre os indicadores que permitem avaliar o atendimento dos objetivos do PNAE, destacam-se os de adesão e aceitabilidade da alimentação distribuída na escola.
OBJETIVOS
Verificar a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar distribuída aos estudantes de escolas municipais de Ensino Fundamental de um município do meio-oeste catarinense.
METODOLOGIA
Estudo realizado com 330 estudantes dos terceiro e quarto anos das séries iniciais do Ensino Fundamental, em 2011, em sete escolas selecionadas aleatoriamente de um universo de 36 da rede municipal. O índice de adesão correspondeu ao percentual de alunos que referiu consumir diariamente a alimentação escolar. O índice de aceitabilidade foi medido pelo teste de escala hedônica facial aplicado às três preparações mais frequentes no cardápio escolar do ano de estudo: vitamina de banana com bolacha caseira (A), lentilha, arroz, carne suína e salada (B), pão integral com geléia de frutas e leite com achocolatado (C). Foi ainda aplicado um questionário aos estudantes para investigar possíveis aspectos explicativos dos índices observados.
RESULTADOS
O índice de adesão referido pelos estudantes foi de apenas 44,8% (n=146), classificado como baixo. Os motivos indicados pelos estudantes para a não adesão foram: não ter fome no horário em que é servida a refeição escolar (28,0%), não gostar de forma geral do sabor das refeições escolares (56,0%), ter pouco tempo para comer e brincar no intervalo (16,0%). Os índices de aceitabilidade foram de 67,8% para a preparação A, de 85,4% para a B, e de 87,0% para a C, com média de 80,4% de aceitabilidade. A aceitabilidade média não atende à recomendação para a alimentação escolar (que é de 85,0%), mas, individualmente, as preparações B e C apresentaram índices satisfatórios.
CONCLUSÃO
Os índices médios de adesão e aceitabilidade observados evidenciam que os objetivos do PNAE não estão sendo alcançados, repercutindo em desperdício de relevante investimento público e, ainda, de uma importante oportunidade de promover hábitos alimentares saudáveis. Sugere-se que os fatores explicativos dos índices observados sejam mais profundamente explorados e compreendidos, de forma a subsidiarem a proposição e a implementação de ações que permitam sua melhoria.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-137 - IMPACTO DO PROGRAMA "DEZ PASSOS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS" NA PREVALÊNCIA DE ANEMIA E SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO AOS 12-16 MESES

Autores: VIVIANE BELINI RODRIGUES; DANIELA CARDOSO TIETZMANN; VIVIAN FERREIRA RODRIGUES; LOVAINE RODRIGUES; MÁRCIA REGINA VÍTOLO
Instituição: UFCSPA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A prevalência de anemia, por deficiência de ferro, entre crianças de 6 a 24 meses ainda é alta em todas as regiões do Brasil. O Ministério da Saúde e Sociedade Brasileira de Pediatria recomendam a suplementação de ferro como rotina a partir do segundo semestre de vida para todas as crianças.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da atualização dos profissionais de Saúde sobre "Dez Passos para uma Alimentação Saudável para as Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos" na prevalência de anemia em crianças de 12-16 meses e da adesão a prática de suplementação de ferro.
METODOLOGIA
Ensaio de campo randomizado por conglomerados com implementação dos Dez Passos da Alimentação Saudável em unidades básicas de saúde, com a atualização das equipes de saúde. No grupo intervenção, os profissionais de saúde receberam capacitação e material impresso. A coleta dos dados foi realizada por meio de visitas domiciliares e a avaliação de anemia, por meio de gota de sangue extraída do dedo médio da criança e a dosagem da hemoglobina em Hemocue® portátil. Considerou-se anemia a concentração de hemoglobina inferior a 11,0 g/dL. Para análise dos dados, utilizou-se o programa SPSS 16.0 e o teste qui-quadrado com nível de significância a 5%
RESULTADOS
As 533 crianças avaliadas apresentaram prevalência de anemia de 52,7% e não houve diferença estatística significativa entre o grupo controle e intervenção (55,1% vs 50,5%; p=0,344). A prevalência de uso da suplementação de ferro foi de 36,2%, não havendo diferença significativa entre grupos controle e intervenção (36,1% vs 36,3%; p=1,000). No entanto, observou-se alta prevalência de mães que relataram ter recebido prescrição médica de suplemento de ferro 82,8%, sem ter diferença estatística em ambos os grupos (p=0,333). Quanto ao tempo de uso do suplemento, somente 103 (53,2%) mães ofereceram o suplemento por um período superior a 90 dias às crianças e apresentaram diferença estatística significativa na prevalência de anemia quando comparados às crianças que receberam por período inferior a 90 dias (p = 0,036).
CONCLUSÃO
A proposta de intervenção junto aos profissionais de saúde não obteve impacto significativo na prevalência de anemia entre as crianças, bem como o uso de suplemento de ferro pelas mães. Além disso, observou-se elevada prevalência de mães que relataram ter recebido prescrição para essa prática, porém pequena parcela relatou ter aderido.

PS-16-138 - MOTIVOS PARA A DOAÇÃO DE LEITE HUMANO

Autores: WANESSA DEBÔRTOLI DE MIRANDA; MARIA CRISTINA PASSOS; MARIA IMACULADA DE FÁTIMA FREITAS; PALMIRA DE FÁTIMA BONOLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os Bancos de Leite Humano (BLH) têm se apresentado como um dos mais importantes elementos estratégicos da política pública nacional em favor da amamentação. Para garantir a quantidade de leite suficiente para atender às demandas dos BLH, é necessário que haja a sensibilização das mulheres para a doação.
OBJETIVOS
Tendo em vista os diversos fatores psicossociais envolvidos nesta prática, este trabalho tem por objetivo identificar os motivos que favoreceram a tomada de decisão da mulher para a doação de seu leite.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo qualitativo em que o corpus de análise foi composto por meio de entrevistas semiestruturadas e observações registradas em diários de campo. As entrevistas foram realizadas nos domicílios das doadoras, gravadas e transcritas, na íntegra. A saturação das categorias de análise foi o critério adotado para o fechamento do grupo de participantes. A análise do material foi fundamentada na análise de conteúdo (BARDIN, 1979).
RESULTADOS
Resultados preliminares da investigação apontam para os primeiros achados . Foram entrevistadas, até o momento, três doadoras de leite humano, com idades de 24, 26 e 39 anos. Todas casadas com ensino médio completo. Destas, duas eram primíparas e uma tinha dois filhos. Todas realizaram o acompanhamento pré-natal. As participantes alegaram como um dos principais motivos para a doação a satisfação em ajudar o próximo. Tal alegação faz referência a um sentimento altruísta, ou seja, doação como expressão de ajuda. Para algumas a doação foi uma alternativa encontrada para evitar o desperdício de uma substância tão "importante" e "saudável". Outro motivo relatado foi a sensação de desconforto devido ao excesso de leite. Orientadas por um profissional de saúde, procuram inicialmente o BLH em busca de alívio para o incômodo decorrente do ingurgitamento. Após o atendimento às suas necessidades mais prementes, a doação voluntária do excedente lácteo representa também a satisfação em ajudar o próximo.
CONCLUSÃO
Conhecer as motivações para a doação de leite humano fornece informações primordiais para a captação de doadoras potenciais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-139 - CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DE UMA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM RELAÇÃO AOS DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS

Autores: AURILENE SOARES DE SOUZA; MARINA MARIA DA COSTA SOARES; CINTYA MARIA NUNES DE SANTANA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ - UESPI
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os primeiros anos de vida de uma criança, especialmente os dois primeiros, são fundamentais o crescimento e desenvolvimento, onde influenciará muito na condição de saúde futura. Baseado nisso, o Ministério da Saúde elaborou os Dez Passos para uma Alimentação Saudável: Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos, onde auxilia os profissionais nas orientações alimentares para essa faixa etária. A Estratégia Saúde da Família (ESF) objetiva reorganizar a prática da atenção à saúde em novas bases e substituir o modelo tradicional, levando a saúde para mais perto da família e melhorar a qualidade de vida dos brasileiros. Portanto, é fundamental que os profissionais das equipes de saúde da família conheçam o Guia e utilizem-no na prática cotidiana.
OBJETIVOS
Analisar o conhecimento dos profissionais de uma equipe as saúde da família em relação às diretrizes dos Dez Passos para uma Alimentação Saudável: Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos.
METODOLOGIA
Estudo, exploratório-descritivo, de natureza qualitativa, realizada em abril/2012, em um bairro da periferia de Teresina (PI). Foi aplicando questionários a uma equipe da ESF composta por médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, dentista, auxiliar de saúde bucal e agentes comunitários de saúde, acerca do conhecimento dos profissionais sobre o Guia Alimentar.
RESULTADOS
Dos 10 profissionais entrevistados 90% são do sexo masculino e 10% feminino; com uma média de idade de 37 anos; quanto ao nível de escolaridade 50% de nível superior e 50% de nível médio; apenas 40% dos entrevistados referenciaram conhecimento sobre o Guia; 10% relataram já ter participado de Capacitação; 40% avaliaram ter pouco ou nenhum conhecimento sobre o Guia e 60% conhecimento regular ou bom. Sobre aleitamento materno exclusivo, alimentação complementar (AC) e alimentos permitidos 40% responderam corretamente demonstrando que estas informações são bastante difundidas, mesmo entre quem não conhece o Guia. 50% acertaram sobre o período, a freqüência do leite materno além da AC para os que ainda mamam e os desmamados.
CONCLUSÃO
O estudo revela a necessidade de melhorar o conhecimento dos profissionais da ESF em relação à alimentação saudável das crianças brasileiras menores de dois anos, por estarem em contato direto,com a população de seu território, e para que possa orientar corretamente, determinando assim o compromisso social de sensibilizar e capacitar toda a equipe sistematicamente.

PS-16-140 - HÁBITOS ALIMENTARES DE SERVIDORES TERCEIRIZADOS DO PODER JUDICIÁRIO DE NATAL

Autores: SIMONE DOMINGOS DA SILVA ; VANESSA T. DE LIMA OLIVEIRA; CARINA LEITE DE A OLIVEIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Consideradas como epidemia na atualidade, as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) constituem sério problema de saúde pública, tanto nos países ricos quanto nos de média e baixa renda. A sua prevalência é cada vez maior, sendo atualmente responsável por aproximadamente 60% das causas globais de mortalidade. Assim as DCNT se caracterizam por terem muitos fatores de risco, dentre os mais comuns, destacamos o excesso de peso, tabagismo, alcoolismo, sedentarismo e alimentação inadequada caracterizada por alto consumo de gorduras saturadas e açucares e baixo consumo de frutas e hortaliças.
OBJETIVOS
O trabalho teve como objetivo Identificar os hábitos alimentares em servidores terceirizados do Poder Judiciário de Natal.
METODOLOGIA
Foram avaliados 26 servidores do poder judiciário de Natal/RN quanto aos hábitos alimentares. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado um questionário de frequência alimentar (QFA) com uma lista de alimentos/ preparações previamente definidos e separados de acordo com as principais refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar). Não foi analisado o tamanho das porções, caracterizando apenas a qualidade dos alimentos, com o intuito de identificar hábitos alimentares inadequados predisponentes para o desenvolvimento das DCNT pelos mesmos
RESULTADOS
Foi observado que no café da manhã, 80% dos servidores nunca consomem pão integral, 73% nunca consomem leite desnatado e 50% nunca consomem frutas no café da manhã. No almoço, 31% nunca consomem salada crua e 38% nunca consomem salada cozida, 58% também nunca consomem azeite de oliva e a maioria nunca consome peixe seja no almoço ou no jantar.
CONCLUSÃO
O estudo sugere que a população estudada não apresenta consumo habitual de alimentos importantes para a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis tais como o consumo diário de frutas, hortaliças, cereais integrais, azeite de oliva e peixes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-141 - ESTUDO COMPARATIVO DA ALIMENTAÇÃO DE INGRESSOS E EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO

Autores: CÉLIA REGINA ARAÚJO; MAIZA CLAUDIA KAMIMURA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE-UNI-RN
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Um dos papéis do nutricionista é o de ajudar as pessoas a modificar hábitos alimentares por meio da assistência nutricional a indivíduos e grupos. Os hábitos alimentares são formados desde a infância, sofrendo a influência de fatores intrínsecos e extrínsecos que vão definindo o comportamento do indivíduo em relação ao alimento. O conhecimento é um dos fatores que pode promover mudanças no comportamento. O graduando do curso de nutrição, futuro profissional nutricionista, tem ao longo do curso acesso a diversas informações quanto às propriedades benéficas e prejudiciais dos alimentos, proporcionando aos mesmos alterações conscientes na sua ingestão alimentar habitual.
OBJETIVOS
A presente pesquisa teve como objetivo comparar os hábitos alimentares dos Discentes Ingressos (GI) e Discentes Egressos (GE) do curso de nutrição de um centro universitário.
METODOLOGIA
O estudo é do tipo transversal, e ocorreu no período de 23/08/11 a 02/09/2011, Os participantes foram escolhidos de forma aleatória, com participação voluntária, o critério para inclusão/exclusão foi estar matriculado no primeiro ou último ano do curso de nutrição. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário misto, contendo: Questionário de Frequência Alimentar e Recordatório Alimentar de 24 horas.
RESULTADOS
Participaram do estudo 40 discentes, 45% de GI (n 18) e 55% de GE (n 22), do sexo feminino, faixa etária entre 19 e 44 anos. Ao Índice de Massa Corporal, a maioria dos dois grupos (GI: 78%; GE: 64%) apresentaram-se eutróficos. A maioria dos dois grupos relatou sedentarismo (GI: 76%; GE:68%). Verificou-se que a maioria dos dois grupos realiza todas as refeições recomendadas diariamente (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), no grupo de GI a refeição mais negligenciada foi a ceia, já no grupo de GE o lanche da manhã. A avaliação do QFA permitiu-nos avaliar uma maior prevalência no consumo de alimentos considerados mais saudáveis pelo GE.No tocante ao consumo de alimentos, observou-se, de fato, uma maior frequência do consumo dos alimentos mais saudáveis, e menor, dos menos saudáveis, pelo grupo de GE.
CONCLUSÃO
Embora outros fatores devam ser avaliados, o conhecimento adquirido ao longo do curso de nutrição parece ter contribuído para mudanças alimentares levando a uma melhor qualidade da alimentação no grupo egresso(GE)

PS-16-142 - AUMENTO DE IMC RELACIONADO AO CONSUMO INADEQUADO DO CAFÉ DA MANHÃ

Autores: CELMA MUNIZ MARTINS; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; MONIQUE APARECIDA MELLO; ALEXSANDRA ROSA; ROBERTA SAVINO; LILIANA BRICARELLO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A dieta constitui importante fator de promoção e manutenção da saúde, tendo papel determinante nas deficiências nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), dado bastante conhecido e documentado na literatura acadêmica mundial. Reconhecendo a importância da alimentação a saúde, o Guia alimentar para a população brasileira (2006), considera saudável a refeição preparada com alimentos variados, com tipos e quantidades adequadas e ainda sugere pelo menos três refeições por dia - café da manhã, almoço e jantar - intercaladas por pequenos lanches. O café da manhã é uma das três principais refeições do dia, diversos estudos confirmam a importância da inclusão do café da manhã na rotina diária, tendo em vista, majoritariamente, o papel de "combustível primordial" do organismo para o início das atividades cotidianas do indivíduo. A realização do café da manhã regularmente é recomendada como uma das estratégias que podem ajudar os indivíduos a alcançar e manter um peso saudável. Apesar deste fato, o número de pessoas que consomem regularmente o café da manhã está em declínio, o que coincide com o aumento de sobrepeso e obesidade.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de pacientes atendidos no ambulatório de Nutrição e verificar as omissões da refeições diárias e sua correlação com estado nutricional.
METODOLOGIA
Pesquisa retrospectiva que avaliou 60 prontuários de pacientes atendidos no ambulatório de nutrição em 2012, adultos e idosos de ambos os gêneros, com idade mínima de 20 anos.Foram utilizados os seguintes dados; idade, gênero, escolaridade, renda familiar, prática de atividade física, índice de massa corporal (IMC), estado nutricional e recordatório alimentar de 24 horas (R 24h) ou habitual (Rh).
RESULTADOS
Houve predominância do sexo feminino com 78,3% da amostra com média de idade de 56 anos (± 14), IMC 29,28 kg/m2 (± 5,62). Houve significância estatística de $p < 0,05$, pacientes com ingestão no café da manhã menor que 20% do VET tiveram maior IMC quando comparado com os que consumiram de 20 a 25 % do VET.
CONCLUSÃO
Percebe-se relação entre o consumo inadequado do café da manhã e sua omissão com o aumento do IMC, fazendo-se necessário uma orientação adequada para o consumo do mesmo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-143 - QUALIDADE DA DIETA E CONSUMO DE NUTRIENTES DE PRÉ-ESCOLARES: SERIA INTERESSANTE A INCLUSÃO DO ARROZ FORTIFICADO COM MICRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

Autores: CERES MATTOS DELLA LUCIA; KELLEN CRISTINA DA CRUZ RODRIGUES; VIVIAN CRISTINA DA CRUZ RODRIGUES; LEANDRO CARDOSO DE MORAIS; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO. A alimentação é um fator determinante do estado nutricional de crianças. No entanto, a deficiência de micronutrientes nesta faixa etária é comum. Neste contexto, o uso de alimentos fortificados, como o Ultra Rice® (UR®), pode ser uma estratégia na redução da carência de micronutrientes.
OBJETIVOS. Este estudo teve como objetivo avaliar a necessidade de inclusão do UR® na alimentação de pré-escolares, considerando seu consumo alimentar e a qualidade da dieta.
METODOLOGIA. Participaram do estudo 99 pré-escolares (2 a 6 anos) de duas creches. As crianças de uma das creches receberam UR® adicionado ao arroz polido como parte da alimentação escolar (creche teste) e as da outra, apenas arroz polido (creche controle). Ao longo do período de intervenção, a alimentação das crianças foi avaliada por meio de pesagem direta dos alimentos, complementada com recordatório de 24 horas. A dieta foi avaliada pelo Índice de Qualidade da Dieta (IQD).
RESULTADOS. Os percentuais de inadequação de tiamina, folato e ferro foram menores entre os pré-escolares da creche teste, indicando que o consumo do UR® pode ser utilizado como forma de reduzir a carência de micronutrientes entre os pré-escolares. Entretanto, os percentuais de inadequação de sódio foram muito elevados em ambas as creches, sendo que 80,77% das crianças entre 2 e 3 anos da creche teste e 96,43% das crianças da creche controle consumiram sódio acima do Upper Level - UL. Na faixa etária de 4 a 6 anos, 27,78% das crianças da creche teste e 78,79% das crianças da creche controle consumiram sódio acima do UL. A média da pontuação total do IQD foi baixa em ambas as creches (57,2 ± 12,6 na creche teste e 57,3 ± 10,7 na creche controle). Os componentes 'frutas totais', 'frutas inteiras', 'cereais integrais', 'sódio' e calorias provenientes de gorduras sólidas' e 'açúcar de adição' foram os que mais contribuíram para reduzir a pontuação do IQD.
CONCLUSÃO. Os resultados encontrados demonstraram a eficácia da utilização do UR® na alimentação dos pré-escolares, uma vez que houve redução da inadequação do consumo de tiamina, folato e ferro, tornando sua inclusão em programas de alimentação escolar uma estratégia interessante. Os dados obtidos por meio do IQD ressaltam a importância da utilização de práticas de educação nutricional com os pré-escolares e seus responsáveis, a fim de estimular o aumento da ingestão de alimentos do grupo das frutas e hortaliças, e moderar o consumo de alimentos ricos em açúcares e sódio.

PS-16-144 - AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Autores: ANA BEATRIZ PACITO ALMEIDA; ANA LAURA BENEVENUTO AMORIM; ANA MARIA SOUZA PINTO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: DEPARTAMENTO DE SAÚDE, CLÍNICA E INSTITUIÇÕES
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O ingresso na universidade é uma etapa marcada por intensas modificações na vida do estudante, representando para muitos o primeiro momento em que terá que se responsabilizar por sua alimentação. Desse modo, vários fatores podem influenciar o comportamento alimentar resultando em práticas que representam risco à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar o comportamento alimentar de estudantes universitários.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com estudantes de cursos da área da saúde de uma Universidade Federal. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário semi-estruturado, composto por três partes: caracterização sociodemográfica, comportamento alimentar (freqüência de realização das refeições) e hábito alimentar (consumo semanal de alimentos e bebidas). A frequência de alimentos foi analisada de acordo com o consumo habitual de dois diferentes grupos: alimentos marcadores de uma alimentação saudável (categorizado em consumo habitual como aquele igual ou maior a 5x na semana) e alimentos marcadores de uma alimentação não saudável (categorizado em consumo habitual como aquele igual ou maior a 3x na semana). Para as análises de associação entre as variáveis sociodemográficas e de hábito e frequência alimentar utilizou-se o teste do qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher, considerando nível de significância $p < 0,05$.
RESULTADOS
Foram estudados 374 estudantes que cursavam os dois primeiros anos da graduação. Em relação ao consumo de marcadores de uma alimentação saudável observou-se que boa parte dos estudantes não consome regularmente feijão (44,3%), legumes e verduras cozidos (39,5%); frutas (33,8%) e alimentos integrais (27,6%). Para os alimentos associados há um padrão não saudável, observamos elevado consumo de bebidas açucaradas (82,3%), guloseimas (64,9%), frituras (48%); e biscoitos doces e bolachas recheadas (32,8%). Em relação à frequência de realização das refeições, a maior parte dos alunos realizavam o desjejum (71,9%) e almoço (90,6%), porém 47,4% dos estudantes substituíam o jantar por lanche frequentemente. Os estudantes que habitualmente não realizavam suas refeições ou substituíam estas por lanches apresentaram piores hábitos alimentares, demonstrando a importância da realização das refeições para as escolhas alimentares.
CONCLUSÃO
Os estudantes apresentaram um alto consumo habitual de alimentos relacionados há um padrão alimentar não saudável em detrimento do consumo de alimentos como feijão, legumes e verduras cozidos, frutas e alimentos integrais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-145 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICES DIETÉTICOS E MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS

Autores: FERNANDA CAMPOS FREIRE; RENATA A LIMA VIEIRA; GILCE A FREITAS FOLLY; HELENA D R A PREVIATO; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade é um problema de saúde pública e acomete todas as faixas etárias. Sua etiopatogenia também tem sido avaliada no âmbito da identificação do papel da dieta, por meio da análise do padrão alimentar, que pode ser verificado pelo cálculo de vários índices dietéticos sugeridos pela literatura. Esses índices determinam a qualidade da dieta de um indivíduo ou população. Estudo sugere uma conexão entre a qualidade da dieta de um indivíduo e seu IMC.
OBJETIVOS
Portanto, objetivou-se avaliar a relação entre Contagem de Alimentos Recomendados (CAR) e o Escore da Diversidade da Dieta (EDD) e Índice de Massa Corporal (IMC) e peso.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado em adultos jovens (idade entre 18 e 35 anos) do sexo feminino. As voluntárias foram selecionadas segundo o IMC e divididas em dois grupos: 1- eutrofia (IMC entre 18,5 e 24,9 Kg/m2) e 2- excesso de peso (IMC entre 27 e 35 Kg/m2). Dados sobre o consumo alimentar foram obtidos por meio do Questionário de Frequência de Alimentos (QFA), que reflete o padrão habitual. Para o CAR adotou-se 1 ponto para cada um dos 21 alimentos recomendados e consumido na última semana. Para o EDD, foi atribuído 1 ponto para cada grupo de alimento consumido dentro das quantidades mínimas estabelecidas. Seu escore varia entre 0 e 5, sendo 0 baixa diversidade e 5 alta diversidade. Utilizou-se o teste de normalidade de Shapiro-Wilk e a correlação de Spearman, adotando-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliadas 71 voluntárias, das quais, 88,7% pertenciam ao grupo 1 e 11,3% ao grupo 2, sendo que a idade média foi de 23±3,5 anos. As medianas obtidas para peso, IMC, CAR e EDD foram 58,5Kg, 21,9 Kg/m2, 9 e 4, respectivamente para o grupo 1. Já para o grupo 2 obteve-se 78,2Kg, 28,4 Kg/m2, 8,5 e 4, respectivamente. Ao correlacionar o EDD e o CAR com as variáveis, apenas o grupo 1 apresentou correlação positiva entre peso e EDD (r=0,29230, p=0,0201). Além disso, o CAR e EDD correlacionaram-se significativamente para os dois grupos (Grupo 1: r=0,45705, p=0,0002; Grupo 2: r=0,75922, p=0,0289).
CONCLUSÃO
A correlação positiva obtida para os índices já era esperada uma vez que o EDD é baseado em componentes do CAR. Neste estudo, as voluntárias eutróficas apresentaram uma dieta diversificada. Já as voluntárias com excesso de peso apresentaram dietas tanto com alta como com baixa diversidade.

PS-16-146 - CONSUMO ALIMENTAR DE JUNK FOOD EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC

Autores: GISELE LILIAM D AVILA; LARISSA CUNHA FEIO COSTA; FRANCISCO A. GUEDES VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os alimentos caracterizados como junk food apresentam elevada densidade energética, são ricos em açúcares, gorduras saturadas/trans e sódio. São considerados de risco para o desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis.
OBJETIVOS
Identificar o consumo de junk food e testar associação com o estado nutricional em escolares de 7 a 14 anos de escolas públicas e privadas do município de Florianópolis, SC.
METODOLOGIA
O estudo caracteriza-se como transversal e analítico, com amostra probabilística de 2.836 escolares. Analisou-se variáveis de consumo alimentar por meio do recordatório alimentar de 24 horas e antropométricas (peso, altura) por meio do Índice de massa corporal. Os alimentos considerados junk food foram: guloseimas, sorvetes, biscoitos recheados, frituras, hambúrgueres, pizzas, empanados, salgadinhos, refrigerantes e sucos artificiais ou industrializados. E foram categorizados em dois grupos: salgados; doces. A análise estatística foi realizada por meio do teste Mann Whitney. O nível de significância adotado foi de 5% (p<0,05).
RESULTADOS
A maioria do escolares eram do sexo feminino (52,1%), matriculados em escolas públicas (75,3%) e com renda per capita entre 0 e 333 reais. Houve maior consumo de alimentos junk food salgados (3 porções por dia). Verificou-se diferenças significativas entre os grupos de obesos e não obesos em relação ao consumo mediano de alimentos salgados, sendo esse consumo maior no grupo de não obesos (p = 0,03).
CONCLUSÃO
Os resultados apontam para um elevado consumo diário de alimentos junk food salgados, principalmente nos escolares não-obesos. Acredita-se que a preocupação com o controle de peso e tentativa de mudança do hábito alimentar entre os obesos, possa ter contribuído para o sub-relato do consumo desses alimentos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-147 - CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIAS INGRESSANTES EM FLORIANÓPOLIS, SC

Autores: LARISSA CUNHA FEIO COSTA; GISELE LILIAN D ÁVILLA; ELIZABETH NAPPI CORRÊA; FRANCISCO A. GUEDES VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A entrada na universidade pode representar maior autonomia na escolha dos hábitos de vida dos jovens. Pesquisas têm revelado uma baixa prevalência de alimentação saudável, com elevada ingestão açúcares e gorduras e baixa ingestão de frutas e hortaliças.
OBJETIVOS
Identificar o consumo alimentar de universitárias ingressantes em Florianópolis.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 220 universitárias ingressantes em um dos cursos de uma universidade de Florianópolis, SC. O consumo alimentar foi investigado por meio de recordatório alimentar de 24 horas, aplicado com o auxílio de um registro fotográfico de utensílios e porções alimentares. A avaliação do consumo alimentar foi realizada quantitativamente, por meio do cálculo de consumo de energia em quilocalorias e de macronutrientes em gramas. E qualitativamente, por meio da classificação dos alimentos em grupos de alimentos, conforme as das diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira.
RESULTADOS
A média de idade das universitárias foi 20,2 anos. O consumo energético médio foi de 1.780,86 kcal. A ingestão média encontrada de proteínas foi de 72,2g, 239g de carboidratos e 62,1g de lipídios. Avaliando os grupos alimentares, foi observado um consumo médio diário de 4,2 porções do grupo de cereais, tubérculos, raízes e derivados; 1,0 porção do grupo de feijões; 1,6 porções de frutas; 2,5 porções de legumes e verduras; 2,4 porções de leite e derivados; 1,8 porções de carnes; 1,4 porções de óleos e gorduras e 3,2 porções de açúcares e doces.
CONCLUSÃO
Considerando os valores de referência para uma dieta de 2000kcal/dia, foi observado que o consumo de carboidratos e proteínas encontrava-se abaixo e o de lipídios superior aos valores de referência. Ao observar a ingestão dos grupos alimentares, as universitárias avaliadas apresentaram inadequação do consumo de quase todos os grupos alimentares, exceto o grupo dos feijões que obteve consumo adequado. Os grupos de cereais, tubérculos e raízes, legumes e verduras, frutas e leite e derivados tiveram um consumo abaixo das recomendações, enquanto que os grupos de carnes e ovos, gorduras e açúcares e doces obtiveram consumo acima do recomendado. Estes resultados apontam para a necessidade de intervenções educativas mais eficazes junto ao público universitário.

PS-16-148 - BIODIVERSIDADE DE FRUTAS CONSUMIDAS NO BRASIL: PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR 2008-2009

Autores: LUANA SILVA MONTEIRO; THAÍS MEIRELLES VASCONCELOS; IUNA ARRUDA ALVES; GISSELIA PEREIRA JOAQUIM; DANIELA ALVES MINUZZO; ROSANGELA ALVES PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
São escassas as informações sobre a variedade e biodiversidade da dieta brasileira.
OBJETIVOS
Mapear a diversidade de frutas consumidas no Brasil.
METODOLOGIA
A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009), que se baseia em inquéritos domiciliares sobre as despesas com diferentes itens, incluindo alimentos, permite estimar a disponibilidade domiciliar per capita de alimentos, energia e nutrientes. Para o presente estudo foram utilizados os dados de aquisição de frutas, identificando as famílias das espécies, nomes científicos e comuns, sinonímias e variações locais para o Brasil e macrorregiões, áreas urbanas e rurais.
RESULTADOS
Na POF 2008-2009, foram mencionadas 211variedades de frutas, sendo citadas, 123 variedades de frutas na região Norte, 153 na região Nordeste, 103 na região Centro-Oeste, 125 na região Sudeste e 121 na região Sul. A banana prata (Musa spp) foi a fruta que obteve maior número de citações em todo o país, seguida pela maçã (Malus spp.) e laranja pêra (Citrus aurantium L.). Sessenta e cinco variedades de frutas foram comuns a todas as regiões do Brasil (por exemplo: abacaxi (Ananas comosus L. Merril), banana da terra (Musa spp.), laranja lima (Citrus Sinensis), limão (Citrus Limonum)). As frutas mais citadas na região Norte e Nordeste foram a banana prata (Musa spp) e maçã (Malus spp.), no Centro-Oeste e no Sudeste, banana prata (Musa spp) e laranja pêra (Citrus aurantium L.) e no Sul banana d'água (Musa spp) e maçã (Malus spp.). Observou-se maior número de subespécies para laranjas, bananas, mamões e mangas na região Nordeste. O mesmo foi observado para limões e uvas na região Sudeste e maçãs e melões no Sul. Foram observadas 21 frutas exclusivas na região Nordeste e 15 na Região Sul.
CONCLUSÃO
Constatou-se significativa variedade de frutas no Brasil. Esses dados servem de base para a promoção da alimentação saudável, baseada na produção local sustentável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-149 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO DESJEJUM NO BRASIL - ANÁLISE DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2008-2009

Autores: LUANA SILVA MONTEIRO; AMANDA DE MOURA SOUZA; CAMILLA DE C.P ESTIMA; BRUNA KULIK HASSAN; ELISEU VERLY JUNIOR; ROSELY SICHIERI; ROSANGELA ALVES PEREIRA
Instituição: UFRJ
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A omissão do desjejum e a presença de alimentos nutricionalmente inadequados nesta refeição tem sido relacionado à qualidade da dieta global e ganho de peso corporal.
OBJETIVOS
Caracterizar o desjejum na população brasileira.
METODOLOGIA
Foram utilizados os dados do primeiro dia do registro alimentar de 34.003 indivíduos com idade ≥10 anos, examinados no primeiro Inquérito Nacional de Alimentação (INA) incluído na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009). Para definição desta refeição foi considerado o primeiro horário de consumo referido entre 4 horas da manhã e meio dia, desde que não houvesse a presença de alimentos comumente consumidos nas grandes refeições (almoço e jantar), como arroz, feijão, macarrão, hortaliças e farofa. Para as análises, foram considerados os pesos amostrais e o efeito do desenho do estudo.
RESULTADOS
O horário médio de realização do desjejum foi às 7 horas da manhã e a taxa de omissão dessa refeição foi de 7% (adolescentes: 8%; adultos: 7%; idosos: 5%). Caso somente o critério de definição horário fosse utilizado este percentual seria de 4%. O consumo médio de energia no desjejum foi de 336 kcal, o que corresponde, em média, a 17,5% do valor energético total diário. Os alimentos mais consumidos no desjejum foram café com leite (72%), pães (51%), manteiga/margarina (30%), doces (13%) e leite (12%). Essa configuração apresenta pouca variação quando as análises foram estratificadas por sexo. Na análise estratificada por faixa etária, o consumo de café com leite aumentou com a idade (58% adolescentes, 75% adultos e 81% idosos). Em contrapartida, observou-se o inverso para o leite (19% adolescentes, 11% adultos e 10% idosos). O consumo de pães foi menor entre adolescentes (47%) em relação a adultos (52%) e idosos (51%). O consumo de doces foi maior para os adolescentes (16%) em relação a adultos (12%) e idosos (14%).
CONCLUSÃO
Observou-se reduzida taxa de omissão do desjejum. Essa refeição contribui de forma importante para o consumo diário de energia. Café com leite, pão, manteiga/margarina são os alimentos mais comumente consumidos no desjejum, e entre os adolescentes, foi observado maior frequência de consumo de leite e doces.

PS-16-150 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS ASSOCIA-SE INVERSAMENTE COM INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO

Autores: LUCIANA DIAS FOLCHETTI; MILENA MONFORT-PIRES; BIANCA ALMEIDA; ADRIANA CEZARETTO; SANDRA R. G. FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Alto consumo habitual de frutas, legumes e verduras (FLV), ricos em vitaminas, minerais e compostos ativos tem sido associado a perfil de risco cardiometabólico mais favorável. Guias Alimentares recomendam ingerir pelo menos 5 porções diárias numa dieta saudável. Como inflamação e estresse oxidativo mediam este risco, estes alimentos podem ser benéficos nestes processos.
OBJETIVOS
Este estudo avaliou se a ingestão habitual de FVL está associada com marcadores de inflamação e estresse oxidativo.
METODOLOGIA
205 indivíduos não-diabéticos (64% mulheres, idade 54,1±12,6 anos, IMC 30,7±5,7 kg/m²) foram avaliados no momento basal de um programa de intervenção no estilo de vida para a prevenção do diabetes em relação à dieta (3 recordatórios de 24h), parâmetros antropométricos e bioquímicos. Eles foram estratificados de acordo com o consumo de porções de FLV (0 a 2,5 e 2,5 a ≥5,5), e comparados por ANOVA. Regressão linear múltipla tendo como variável-resposta a ingestão de FLV foi empregada incluindo ajustes para idade, sexo e IMC.
RESULTADOS
Os participantes do estudo consumiram em média de 3,8±2,8 porções/dia de FLV. A comparação da pressão arterial, glicose, triglicérides, colesterol total, LDL, TNF-α, IL-6, proteína C-reativa, superóxido dismutase (SOD) e LDL oxidada não apresentaram diferenças significativas nas categorias de consumo de FLV. No entanto, à medida que aumentava o consumo de FLV, houve tendência significante (p-trend<0,05) de maiores concentrações de adiponectina (10,4±1,8 x 11,9±1,9 x 13,6±2,1 ng/mL) e menores de circunferências da cintura (103,4±13,6 x 100,1±12,2 x 98,2±12,7 cm). Em modelos de regressão linear, a ingestão de FLV associou-se indiretamente com LDLox (β=-0,373, p=0,03) e, diretamente, com SOD (β=0,202, p<0,01). Tais associações se mantiveram significantes mesmo após os ajustes (Com LDLox: β=-0,445 e SOD: β=0,180; p<0,05).
CONCLUSÃO
Os resultados do estudo mostram efeitos benéficos da ingestão de FLV nos marcadores de inflamação e estresse oxidativo. Especulamos que FLV possa ajudar a minimizar a inflamação subclínica e melhorar o estado oxidativo, embora o desenho transversal não permita estabelecer relações de causa-efeito. Estes resultados apóiam os Guias Alimentares que recomendam uma dieta rica em FLV para promover a saúde cardiovascular.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-151 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES DE ESTUDANTES RECÉM-INGRESSANTES EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO

Autores: NATHALIA SERNIZON GUIMARÃES; LAURA GONÇALVES MORETZSOHN; TARCIANA OLIVEIRA ANDRADE; MARIA ARLENE FAUSTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Dentre as causas da exacerbada prevalência de obesidade no país, encontra-se uma alimentação pobre em frutas, verduras e legumes (FVL). O consumo inadequado destes alimentos é considerado um dos principais fatores de risco para morbimortalidade por doenças crônicas não-transmissíveis.
OBJETIVOS
Objetivou-se avaliar o consumo de FVL em universitários recém-ingressantes em uma Instituição Pública de Ensino.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 258 universitários. Os dados foram coletados no primeiro semestre de 2010. Durante a coleta, foram obtidas informações demográficas e de estilo de vida. O consumo alimentar dos estudantes foi avaliado por meio do Recordatório de 24 horas. A análise estatística foi realizada no software Stata versão 11.0. Para comparação de frequências utilizou-se o teste Qui-Quadrado.
RESULTADOS
A maioria dos recém-ingressantes era do sexo feminino, com idade ≤ 19 anos, oriundos de famílias com renda ≤ 3 salários mínimos. A prevalência de sobrepeso/obesidade dos estudantes ao ingressar na universidade foi de 26,5% e apenas 2,8% dos estudantes apresentava baixo peso. Entre os estudantes foi observado o predomínio (93,7%) de consumo inadequado de FVL, segundo a recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira que é de 3 a 5 porções de frutas e 4 a 5 porções de legumes e verduras (>400g de FVL/dia). Não foram observadas diferenças no consumo de FVL por sexo e faixa etária.
CONCLUSÃO
Sugere-se com este estudo que a ingestão de FVL em universitários recém-ingressantes é baixa em relação ao recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, caracterizando estes estudantes como um grupo vulnerável a possíveis riscos para o excesso de peso e/ou surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis, sendo importante a orientação prática de hábitos alimentares saudáveis para a garantia de qualidade de vida.

PS-16-152 - ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE DIETAS CONSUMIDAS POR USUÁRIOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Autores: NATHÁLIA ZANON DOS SANTOS; ESTELA MARIA BARIM; ALIUCHA CALLEGARI; KÁTIA PORTERO MCLELLAN
Instituição: UNESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Estudos recentes vêm investigando o papel do chamado índice glicêmico dos alimentos sobre a obesidade e as doenças relacionadas. Alguns estudiosos consideram o índice glicêmico como um preditor de risco para as doenças crônicas.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar o Índice Glicêmico (IG) e a Carga Glicêmica (CG) da dieta consumida por usuários de um Centro de Saúde Escola.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo retrospectivo, que analisou os prontuários de 72 adultos e idosos (72,2% mulheres e 27,8% homens). Determinaram-se o IG e a CG da dieta consumida por meio da análise do Recordatório de 24 horas. Para verificação da associação entre IG e CG, e dessas variáveis com a ingestão calórica diária, fibras e com o índice de massa corporal dos indivíduos, utilizou-se o teste de correlação de Pearson. Adotou-se $p<0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O IG foi classificado como adequado para a maioria dos indivíduos (53,74 ± 8,25) enquanto que a CG foi classificada como alta, e portanto inadequada (109,28 ± 52,01). Os valores de CG foram mais altos entre os homens (122,62 ± 59,79). O índice de massa corporal não apresentou associação com o IG e com a CG. A ingestão calórica média foi 1516±635,27 Kcal (valores mínimo e máximo de 464,24 e 3269 Kcal, respectivamente), e o consumo médio de fibras foi de 18,67±11,52g (valores mínimo e máximo de 2,52g e 67,2g, respectivamente). O IG e a CG apresentaram associação com o consumo calórico (r=0,44 e r=0,89, respectivamente), ácidos graxos saturados (r=0,56 e r=0,62, respectivamente), ácidos graxos monoinsaturados (r=0,64 e r=0,65, respectivamente), ácidos graxos polinsaturados (r=0,37 e r=0,46, respectivamente), e apenas a CG apresentou correlação com o consumo de fibras (r=0,40) e foi influenciada pelo sexo.
CONCLUSÃO
O IG e a CG não apresentaram associação com o IMC, no entanto foram associados aos consumo calórico, lipídico e ingestão de fibras, e portanto podem ser utilizados como ferramenta adicional para predizer risco de doenças crônicas.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-153 - BAIXO CONSUMO DE FIBRA DIETÉTICA ESTÁ ASSOCIADO COM ADIPOSIDADE VISCERAL EM USUÁRIOS DE UNIDADE DE SAÚDE ESCOLA DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Autores: NATHÁLIA ZANON DOS SANTOS; ALIUCHA CALLEGARI; ESTELA MARIA BARIM; KÁTIA PORTERO MCLELLAN
Instituição: UNESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade representa um problema de saúde pública crescente em nosso meio, sendo a dieta inadequada e o sedentarismo importantes fatores de risco e contribuintes para o aumento desta prevalência.
OBJETIVOS
O objetivo desta pesquisa foi estudar a associação de fatores alimentares com o índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA) e exames bioquímicos de adultos de uma Unidade de Saúde Escola.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal descritivo retrospectivo com 72 indivíduos (72,2% mulheres e 66,6% com idade inferior a 60 anos) que receberam atendimento da Nutrição no período de 2009 a 2011. As variáveis antropométricas, clínicas, bioquímicas, dietéticas e de estilo de vida foram obtidas a partir dos prontuários de atendimento da Unidade de Saúde Escola. A análise da dieta foi realizada por meio dos escores de consumo de gorduras e fibras e do índice de alimentação saudável (IAS). Os dados foram analisados no programa SAS 9.2 e discutidos com base no $p<0,05$.
RESULTADOS
A maioria da população avaliada apresentava excesso de peso (69,5%) e circunferência abdominal aumentada (72,3%). O consumo alimentar foi caracterizado pelo consumo aumentado de gorduras e inadequado de hortaliças (98,4%), frutas (85,2%), laticínios (83,6%) e leguminosas (52,5%). Apenas 22,9% dos usuários apresentaram IAS adequado. A CA esteve inversamente associada ao consumo de fibras ($p<0,003$) e o IMC apresentou correlação positiva com o consumo de sal ($p<0,05$). Tanto o IMC quanto a CA apresentaram associação com as concentrações de lipoproteína de alta densidade (HDL).
CONCLUSÃO
Conclui-se que fatores dietéticos como a ingestão de fibras e o consumo de sal estão associados com a adiposidade corporal, e esta por sua vez relacionada às concentrações de HDL da amostra populacional adulta.

PS-16-154 - DESENVOLVIMENTO DE LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS: INSTRUMENTO PARA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NA CLÍNICA

Autores: NILMA M. VARGAS LESSA; TARSILA OLIVEIRA LELIS
Instituição: CLÍNICA ESTAÇÃO BEMESTAR
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A lista de substituição de alimentos é um instrumento de auxilio na dietoterapia, ela fornece ferramentas para trocar os alimentos, permitindo-se a modificação das refeições sem sair do plano alimentar proposto. Para alcançar tal objetivo é importante que a lista tenha os alimentos normalmente presentes na dieta do paciente, atendendo as necessidades do mesmo.
OBJETIVOS
O objetivo dessa pesquisa é produzir uma lista de substituição para obesos, levando em conta as peculiaridades da patologia.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa do tipo descritiva, observacional, transversal com abordagem quantitativa. Buscou-se em base de dados de Scielo e Google Schobar, sem limite de data, palavras chaves "lista de equivalentes" e "lista de substituição" para encontrar características e padrões para produção da lista para obesos.
A lista de substituição foi montada com base em Tabelas de Composição Química dos Alimentos. Nela, os alimentos foram separados por grupos com semelhança de composição e valor energético.
Os dados foram tratados utilizando-se o Microsoft Office Excel e a regra de três foi utilizada para calcular a porção equivalente. Os cuidados éticos foram tomados para realizar a pesquisa.
RESULTADOS
A lista produzida ordena-se em grupos os alimentos de acordo com o conteúdo nutricional. Foi escolhido um alimento para representar cada grupo. Esse é apresentado na lista com medidas caseiras e valor calórico. Como componentes do grupo são acrescentados na lista os alimentos com composição nutricional e valor energético semelhante.
Cada grupo de alimentos é divulgado em tabelas separadas. Os grupos presentes nas tabelas são: do arroz, dos pães, das leguminosas, das carnes, do leite, das frutas A, B e C, dos vegetais A, B, dos óleos e gorduras, das oleaginosas e das guloseimas. Entre os diferenciais apresentados pela lista, encontra-se uma coluna que mostra as calorias presentes em cada porção. Os alimentos ricos em gorduras foram marcados e ressaltados. E o grupo das guloseimas foi acrescido com o objetivo de apresentar o valor calórico aumentado para comparação com os outros alimentos.
CONCLUSÃO
Produziu-se uma lista de substituição com formato e características que facilitam o atendimento, com alimentos preferidos e que devem ser evitados pelos obesos destacados, a fim de alertar a necessidade de evitar o consumo exagerado. Acredita-se que a informação do valor calórico, peso e medida caseira poderão contribuir para educação nutricional e a lista seja capaz de aprimorar a assistência nutricional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-155 - CONSUMO DO DESJEJUM E QUALIDADE DA DIETA EM ADOLESCENTES

Autores: PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; ROSANGELA ALVES PEREIRA
Instituição: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL E APLICADA - UFRJ
Ag.Financiadora: FAPEMAT | Nr. Processo: 281836/2010
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O desjejum é comumente relacionado ao melhor desempenho cognitivo, prevenção de doenças crônicas e melhor qualidade da dieta. No entanto, a omissão dessa refeição é cada vez mais frequente entre crianças e adolescentes, sendo frequentemente relacionada ao excesso de peso, estilo de vida não saudável e fatores de risco cardiometabólicos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi estimar a frequência de omissão do desjejum, fatores associados e a magnitude da sua relação com a qualidade da dieta em adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com amostra probabilística de estudantes do ensino médio público e privado de 14 a 19 anos de idade (n=1139; 56% meninas). Os dados foram coletados em sala de aula utilizando-se questionário auto-preenchido, incluindo questionário de frequência alimentar semiquantitativo e informações sociodemográficas e de estilo de vida. Avaliou-se o consumo regular do desjejum por meio da pergunta "Em média, com que frequência você fez as seguintes refeições nos últimos seis meses", tendo como opções de frequência: diariamente, 3-6 vezes/semana, 1-2 vezes/semana e não realiza; o consumo regular foi indicado pelo consumo diário, sendo as demais opções consideradas como omissão da refeição. Calculou-se o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) adaptado e validado para o Brasil. Diagnosticou-se o status de peso pelo Índice de Massa Corporal, segundo critério proposto pela Organização Mundial da Saúde. A comparação entre os grupos e a associação entre a omissão do desjejum e o IQD-R total e seus componentes foram realizadas, respectivamente, por modelos de regressão logística e linear multivariados.
RESULTADOS
A frequência de omissão do desjejum foi de 53%, sendo mais frequente entre: meninas comparadas aos meninos (OR= 1,74, IC95%= 1,33; 2,27), estudantes do perído matutino comparados aos do período vespertino (OR= 2,41, IC95%= 1,83; 3,19), adolescentes classificados como sedentários comparados aos ativos (OR= 1,47, IC95%= 1,04; 2,08) e adolescentes com excesso de peso comparados aos sem excesso de peso (OR= 1,49, IC95%= 1,07; 2,08). A omissão do desjejum associou-se a redução na pontuação do IQD-R total, menor consumo de "Frutas totais", "Frutas inteiras" e "Leite e derivados" e maior ingestão de "Sódio".
CONCLUSÃO
Meninas, estudantes do período matutino, adolescentes sedentários e com excesso de peso constituem subgrupos de risco para omissão do desjejum, comportamento que foi associado à pior qualidade da dieta.

PS-16-156 - PREVALÊNCIA DE NOÇÕES SOBRE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS - ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6 - NA POPULAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR

Autores: RENATA ALVES DA SILVA; PRISCILA CAMPOS BERNARDO; CAMILA CABRAL WICHAN DE S. MO; ELIANA AQUINO BONILHA
Instituição: INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A população ocidental, em sua maioria, não consome as quantidades adequadas de n-3 obtidos através de fontes naturais.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo identificar as noções de conhecimento sobre Ácidos Graxos Poliinsaturados (Ômega 3 e Ômega 6) em população adulta e idosa, com doença cardiovascular, em um Instituto de Cardiologia da cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
Inicialmente um questionário, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado aos participantes. O mesmo contava com perguntas sobre o perfil demográfico da população, conhecimento dos ácidos graxos e a presença destes nos alimentos, rotina de leitura de rótulos, poder de diferenciação entre Ácidos Graxos Poliinsaturados, Ômega 3 e Ômega 6 e se gostariam de receber esta informação por folder, e, por fim, Questionário de Freqüência Alimentar sobre os alimentos fontes destes componentes. Como critérios de inclusão ao estudo foram utilizados os seguintes parâmetros: pacientes nunca atendidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética, com diagnóstico de doença cardiovascular e idade acima de 20 anos.
RESULTADOS
No resultado do presente estudo, foi identificado que quanto maior a idade e a escolaridade da população, maior o conhecimento sobre Ômega 3 e Ômega 6, isso pode dever-se à alta prevalência de participantes que buscam informações em meios de comunicação. Entretanto, 44% da população acredita que estes componentes não devem ser indicados para portadores de Doenças Cardiovasculares. Observou-se também que, houve um baixo consumo dos alimentos fonte de Ômega 3 e Ômega 6, que pode ser justificado pela alta amostra da população que não possui o hábito de ler rótulos.
CONCLUSÃO
Estes fatos podem estar ligados a hipótese de que a informação passada à população pode estar incompleta, por muitas vezes, de forma não didática e de difícil compreensão, o que pode levar a uma piora no perfil de alimentação da população. Por isso, justificou-se a elaboração de um folder, com informações claras, simplificadas e objetivas, pelo qual os pacientes podem encontrar informações que os ajudem a modificar os hábitos alimentares, visto que a Educação Nutricional nesta população é bem vista e aceita desde que se conheçam as deficiências da população. Ainda podemos justificar a elaboração deste folder pelo fato de que 100% da população não soube diferenciar Ácidos Graxos Poliinsaturados, Ômega 3 e Ômega 6, sendo que 98% gostariam de receber esta informação via folder.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-157 - FLAVONOIDES NA ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO: ESTIMATIVA DE CONSUMO DE SUBCLASSES E DE FLAVONOIDES TOTAIS

Autores: SANDRA BALDUINO CARVALHO; RENATA GALVÃO CINTRA; FERNANDO PEIXOTO; ANA LUIZA LEITE SILVA
Instituição: INTITUTO DE BIOCIÊNCIAS DE BOTUCATU UNESP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Tem sido cada vez mais explorado o potencial benéfico de compostos dietéticos na redução de risco de enfermidades crônicas não transmissíveis (DCNT), destacando-se os flavonóides. Estudos in vitro, epidemiológicos e de intervenção têm evidenciado a correlação negativa entre DCNT e o consumo de flavonóides. Poucos levantamentos, entretanto, têm sido realizados sobre estes compostos na dieta do brasileiro.
OBJETIVOS
Assim este trabalho visa conhecer a quantidade de flavonóides consumidos pela população, bem como identificar os alimentos que contribuem para este consumo e as subclasses na alimentação da população, por meio de dados demográficos e de levantamento em uma amostra populacional.
METODOLOGIA
Foram avaliados os dados descritos em levantamento de IBGE (POF-IBGE), os quais indicam quantidade de alimentos adquiridos pela população brasileira. Avaliou-se dados da população de baixa renda do sudeste do país. E também foram avaliados dados dietéticos de indivíduos voluntáriosque participam de atividades ambulatoriais de Nutrição da Universidade e da rede de saúde pública do município. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética. Dados dietéticos foram obtidos por registro alimentar e recordatório 24 hs. A quantificação de flavonóides totais e subclasses foi realizada empregando-se a tabela de flavonóides disponibilizada pelo Departamento de Agricultura Americano –USDA de 2007, que seleciona e organiza dados quantitativos descritos na literatura.
RESULTADOS
O teor de flavonóides estimado alcançou 1,8g, de acordo com dados demográficos, sendo a salsinha a principal fonte seguida de limão e laranja e a seguir, agrião. A grande variedade de alimentos descrita contribui para os resultados. Apigenina, quercetina e hesperetina foram as classes mais presentes na dieta avaliada. Dados de consumo da população local (n=50) apontaram para valores reduzidos e variados de consumo, sendo a mediana 75mg/dia (0,1 a 540mg/d), entretanto os alimentos e subclasses encontrados foram semelhantes aos dados demográficos POF-IBGE.
CONCLUSÃO
A alimentação da população apresenta fontes características de flavonóides e suas subclasses, diferenciando-se de outras populações, que apresentam frutas e a catequina como fontes de flavonóides. Os alimentos fonte na dieta foram ervas e frutas, e a principal subclasse, a apigenina. O reconhecimento do teor e tipo de flavonóides na dieta e devem ser consideradas para os estudos epidemiológicos ou de intervenção sobre efeitos benéficos à saúde humana em nossa população.

PS-16-158 - PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE ADULTOS DE DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO MARANHÃO

Autores: RODRIGO OLIVEIRA DE OLIVEIRA MAT; GABRIELA MARRA MESQUITA CUNHA ; ODETE SANTELLE SANTELLE
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
O Nordeste Brasileiro se apresenta como uma região conhecida por sua geopolítica da desigualdade incluindo problemas nutricionais. O principal propósito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é a melhoria das condições da alimentação e saúde da população brasileira, apresentando o desafio de estimular o consumo de frutas e hortaliças. No Brasil as ações de alimentação e nutrição para promover a saúde da população estão atreladas às responsabilidades operacionais do Sistema Único de Saúde (SUS), que tem por missão implementar as ações planejadas pela PNAN. O Guia Alimentar da População Brasileira é um instrumento oficial que define as diretrizes para serem utilizadas na orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos e tem o propósito de contribuir para a orientação de práticas que visem a promoção da saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação.
OBJETIVOS
Identificar o perfil da dieta de um grupo de sujeitos adultos, de ambos os sexos, nos municípios de Araioses e Barreirinhas no nordeste brasileiro comparando com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal e descritivo, desenvolvido em seis Unidades Básicas de Saúde nos municípios de Araioses e Barreirinhas, utilizando a aplicação de um questionário de consumo alimentar adaptado da Coordenação Geral da Alimentação e Nutrição (CGAN) intitulado "Como está a sua alimentação?". Participaram 85 sujeitos de ambos os sexos.
RESULTADOS
A caracterização da amostra identificou 14 homens em Araioses e 08 em Barreirinhas, 22 mulheres em Araioses e 41 em Barreirinhas. Entre os 36 sujeitos de Araioses 29 indivíduos apresentaram uma dieta que necessita de modificações (80,56%), 05 sujeitos apresentaram uma alimentação inadequada (13,89%), 02 sujeitos apresentaram uma alimentação saudável (5,55%). Dentre os 49 sujeitos estudados em Barreirinhas identificou-se que 40 indivíduos apresentaram uma dieta que necessita de modificações (81,63%), 01 sujeito com alimentação inadequada (2,04%) e apenas 08 sujeitos (16,33%) apresentaram uma dieta saudável.
CONCLUSÃO
A maioria dos sujeitos deste estudo apresenta um perfil de dieta inadequada para uma boa saúde, principalmente no que se refere ao consumo de micronutrientes provenientes dos grupos de verduras e legumes, frutas, leite e derivados. Sugere-se novas pesquisas de consumo alimentar principalmente no nordeste brasileiro onde esses estudos são raros.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-159 - DESIGUALDADE SOCIAL E DIVERSIDADE DA DIETA EM UM ESTADO DO SUDESTE BRASILEIRO, 2008-2009

Autores: ROSANGELA ALVES PEREIRA; CAMILA PINHEIRO COURA; LUANA SILVA MONTEIRO; NILMA MORCERF PAULA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 559613/2010-5
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Informações sobre biodiversidade alimentar são centrais para o desenvolvimento de políticas de alimentação e nutrição com foco na segurança alimentar e nutricional.
OBJETIVOS
Caracterizar a diversidade de plantas e animais usados como alimentos em um estado do Sudeste brasileiro segundo a classe de renda familiar per capita.
METODOLOGIA
Foram analisados dados de disponibilidade domiciliar de alimentos obtidos na Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009) em um estado do Sudeste brasileiro. Foram considerados apenas os alimentos frescos e minimamente processados e utilizou-se o food variety score (FVS) adaptado. Foi estimada a prevalência de aquisição (%) para cada variedade de alimento considerando os pesos amostrais e o efeito do desenho da amostra. A renda familiar mensal total foi dividida pelo número de moradores no domicílio, sendo estimada a renda per capita, a qual foi classificada segundo múltiplos do salário mínimo vigente à época da pesquisa (<0,5; 0,5-1; 1-2; 2-5; >5 salários mínimos per capita).
RESULTADOS
O FVS adaptado para espécies foi 140 (101 vegetais e 39 animais). Foram identificadas quatro espécies de cereais, nove de leguminosas, sete de cocos, castanhas & nozes, 22 de hortaliças florais & folhosas, 17 de hortaliças frutosas, nove de hortaliças tuberosas, 22 frutas de clima tropical & subtropical, 11 de frutas de clima temperado, cinco de pescados de água doce, 29 de pescados marinhos, três de carnes e três de aves & ovos. Foram observadas variações com relação à prevalência de aquisição de alimentos segundo a classe de renda. O feijão preto, por exemplo, estava disponível em 27,8% das famílias com renda <0,5 salário mínimo e em 15,5% das famílias com renda ≥5,0 salários mínimos. O arroz integral e a linhaça só estavam disponíveis para famílias com renda acima de 1 salário mínimo per capita e as frutas e vegetais foram adquiridas com maior frequência nas categorias de renda>2 salários mínimos mensais per capita.
CONCLUSÃO
Havia relativamente extensa diversidade na alimentação no estado do Rio de Janeiro. Porém, um número restrito de alimentos era amplamente utilizado por parcela significativa da população. Foram observadas desigualdades sociais importantes, uma vez que havia maior disponibilidade de variedades e espécies de vegetais e animais na alimentação nas classes de renda mais elevada.

PS-16-160 - LANCHES OFERECIDOS AOS TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE DE UMA MINERADORA DE MINAS GERAIS

Autores: PATRICIA DE FREITAS CINTRA; LARISSA BUENO FERREIRA; VIRGINIA FAJARDO CAPISTRANO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDRAL DE OURO PRETO
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Trabalhadores com jornada de trabalho em turno sofrem uma desregulação do seu ciclo circadiano que acarretam alterações metabólicas que podem levar ao aumento de eventos adversos. Diversas evidências atuais têm indicado que o descontrole da ingestão alimentar e preferência por alimentos processados e de rápido preparo são comuns nessa população. Logo, a alimentação realizada em ambiente de trabalho merece uma atenção especial.
OBJETIVOS
o presente trabalho teve por objetivo analisar os lanches oferecidos aos trabalhadores de turno alternante de uma mineradora de Minas Gerais.
METODOLOGIA
A mineradora disponibilizou os 89 cardápios dos lanches oferecidos no período de janeiro a março de 2011. Os cardápios foram analisados no Programa Virtual Nutri Plus e no caso de alimentos industrializados foram utilizados as informações nutricionais do fabricante. Foram analisados os três tipos de lanches servidos: Lanche dieta; Lanche convencional; Lanche saudável quanto a sua composição de macronutrientes (CHO, proteína, lipídeo), micronutriente (sódio) e valor energético. Os pontos de corte adotados, para definir a adequação dos nutrientes foram os preconizados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sendo considerado o valor energético recomendado para os lanches de 300-400 Kcal, com acréscimo de 20%, ou seja, no máximo de 360-480 Kcal.
RESULTADOS
A média de energia observada nos cardápios do lanche II, III e IV encontrada foi de 1076,0 Kcal, ultrapassando as recomendações do PAT (300 – 480 Kcal). A quantidade de carboidratos ultrapassou em 17,6 % a recomendação (que é de 60%). Já a média encontrada de proteínas estava abaixo (9%) das recomendações em 40%; visto que a necessidade estipulada é de 15%. O mesmo foi observado nos valores de gordura total que estavam abaixo do exigido (25%), com média de 18,4%. A média dos cardápios apresentou 6,46% de gordura saturada, sendo considerada adequada, ou seja, valor inferior a 10%. As fibras ultrapassaram as recomendações de 4-5 g com valor médio em torno de 11,0 g. Observou-se também que o sódio (1000,3 mg) ultrapassou muito as recomendações de 360-480 mg.
CONCLUSÃO
Destaca-se que é preocupante a composição energética e de sódio dos lanches oferecidos pela empresa, o que pode ser um fator agravante para a prevalência elevada de obesidade e hipertensão observada nestes trabalhadores em estudos anteriores. Assim, recomenda-se a sensibilização do sindicato e trabalhadores para a implementação de uma alimentação saudável.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-161 - REPENSANDO A PIRÂMIDE ALIMENTAR BRASILEIRA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Autores: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA USP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Introdução: A pirâmide alimentar é um marco referencial e um ícone ilustrativo nos guias alimentares. Faz parte dos desenhos que a população reconhece como guia alimentar pelo seu uso em vários materiais instrucionais desde seu lançamento por Philippi em 1999.
OBJETIVOS
Atualizar o ícone utilizado como Guia alimentar
METODOLOGIA
Foram repensados e redesenhados alimentos habituais e tradicionais da população brasileira, e distribuídos na Pirâmide Alimentar em oito grupos
RESULTADOS
A quantificação em porções mostrou-se satisfatória, para o planejamento dietético qualitativo. Para a dieta de 2000kcal foram definidas porções e quilocalorias, assim como foram introduzidos novos alimentos como incentivo maior ao consumo. No grupo do "Arroz, pão, massa, batata, mandioca" (6 porções 900 kcal) destacou-se o arroz integral, pão de forma e pão francês integral, farinha integral, biscoito integral, aveia, e inclusão da quinoa e do cereal matinal. No grupo dos "Legumes e Verduras" e das "Frutas" foram incluídas folhas verdes escuras, repolho, abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, couve flor, cenoura com folhas, e uma salada variada. As frutas regionais foram destacadas, realçando o colorido e a diversidade das frutas brasileiras e a inclusão dos sucos e salada de frutas. Deu-se destaque para salmão, sardinha e peixes regionais e para carnes magras e grelhads e frango sem pele. No grupo do "Leite, queijo e iogurte" maior visibilidade a todos os alimentos do grupo.).O feijão e a soja apresentadas como preparações culinárias, além da lentilha e do grão de bico, incluindo castanha do Brasil e castanha de caju. Destacou-se o azeite e no grupo de "Açúcares e doces" o chocolate. A informação sobre o número de refeições diárias reforçando a necessidade de melhor distribuição dos alimentos e a densidade energética das refeições. A ingestão de líquidos, restrição no uso de sal de adição também fazem parte das orientações ,assim como os alimentos equivalentes em energia de todos os grupos
CONCLUSÃO
O repensar a pirâmide alimentar, no processo de educação alimentar e nutricional, deve ser contínuo. As escolhas alimentares inteligentes, no planejamento de uma alimentação saudável, estão baseadas no conceito de segurança alimentar e nutricional e em práticas alimentares saudáveis, Existe uma ressonância no reconhecimento da população brasileira pelo ícone, indo ao encontro das mudanças das atitudes alimentares para a promoção de uma alimentação saudáve

PS-16-162 - CONSUMO HABITUAL DE MACRONUTRIENTES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Autores: STELLA FIGUEIREDO DE MELLO; ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; THIAGO SCHÖPKE SOARES
Instituição: FIOCRUZ/ENSP
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A obesidade na população infantojuvenil tem sido vista como um importante problema de saúde pública, devido ao incremento na sua prevalência e às complicações metabólicas decorrentes do excesso de peso. Sua etiologia é multifatorial, destacando-se as mudanças ocorridas no padrão alimentar dessa população, caracterizada pelo elevado consumo de alimentos de alta densidade calórica, gordura saturada, açúcares e sódio, e baixo teor de fibras, vitaminas e minerais provenientes de frutas, legumes, verduras e cereais integrais.
OBJETIVOS
Descrever a ingestão habitual de macronutrientes em crianças e adolescentes com excesso de peso, e compará-la com as recomendações.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal com crianças e adolescentes de 2 a 17 anos com excesso de peso, atendidas no ambulatório de nutrição pediátrica de um hospital universitário do Rio de Janeiro, onde foram coletados os seguintes dados de primeira consulta: sexo, idade, peso e estatura, e calculou-se o IMC/I, sendo classificado em score-z (OMS, 2007). Foi solicitado um registro alimentar de sete dias, utilizando-se três dias da semana para o cálculo do consumo médio habitual de macronutrientes, realizado no programa AVANUTRIONLINE. O percentual médio de macronutrientes foi comparado com a recomendação proposta pelo NCEP (1992) (lipídios totais < 30%, carboidratos em torno de 55% e proteínas entre 15 e 20%). Foi realizada anáilise descritiva no programa SPSS 13.0.
RESULTADOS
A amostra total constituiu em 20 crianças e adolescentes, sendo 55% do sexo feminino, e com idade de 9,2±2,8 anos e IMC/I de 2,9 ±1,2 score-z. A ingestão média de proteína foi de 16,8% das calorias totais, dentro do valor preconizado. Entretanto, 35% da população do estudo tiveram consumo abaixo dos valores recomendados e 15% superavam esses valores, chegando a uma ingestão proteica de 36,2%. O consumo médio de carboidrato foi de 47%, e apenas 30% das crianças e adolescentes apresentaram consumo adequado. Em relação aos lipídios totais, 85% da população do estudo apresentou consumo elevado (média de 36,1%).
CONCLUSÃO
O consumo habitual de carboidratos e lipídios não estavam dentro dos valores recomendados. E vale destacar o alto consumo de lipídios totais, fator preocupante por seu alto teor calórico e podendo agir como fator de risco para ocorrência de doenças cardiovasculares futuras.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-163 - PERFIL NUTRICIONAL, CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA POPULAÇÃO CARENTE DA CIDADE DE SÃO PAULO

Autores: TAMYRES XAVIER BARBOSA; ROSANA SIMONY FARAH
Instituição: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas os alimentos considerados saudáveis foram substituídos por alimentos altamente calóricos, que em excesso prejudicam a saúde,levando a população a ficar exposta a doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional, consumo alimentar e o nível de conhecimento sobre alimentação saudável em uma população carente do município de São Paulo.
METODOLOGIA
estudo foi realizado em dois centros comunitários. Características sócio demográfica, consumo alimentar, e nível de conhecimento sobre alimentação saudável, foram investigados. Para avaliação antropométrica foram aferidos: peso, altura e circunferência da cintura
RESULTADOS
A prevalência foi do sexo feminino com 68 %, a idade com maior prevalência foi 50-59 anos (30,9%) ,a escolaridade predominante foi de ensino fundamental incompleto (30,3%). A média do IMC foi 26,9 kg/m² (dp ±5,14), classificado em sobrepeso e a análise da circunfêrencia da cintura foi classifcada em risco muito alto. Nos grupos de frutas, hortaliças, cereais, leites e derivados e óleos e gorduras, carnes e feijões houve um consumo inadequado. Quando avaliado o nível de conhecimento, frutas, legumes, leites e cereais, leguminosas as respostas foram erradas.. Em 53,57% da amostra foi encotrada DCNT. Meios de comunicação foram os mais citados quando questionados a respeito do local onde aprendem sobre alimentação saudável.
CONCLUSÃO
Foi encontrada uma elevada prevalência de excesso de peso, e DCNT . Nenhum grupo alimentar demonstra consumo adequado. Apenas três grupos alimentares apresentaram as respostas corretas, quando avaliados sobre o nível de conhecimento quanto à alimentação saudável. Fica clara a necessidade de programas relacionados a nutrição e educação alimentar em populações de baixa renda, visando a prevenção de agravos nutricionais e promoção da saúde.

PS-16-164 - ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO

Autores: THAYARA BALDÊS PINHEIRO; PATRÍCIA ORNELAS; PATRÍCIA HENRIQUES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) objetiva fornecer aos seus clientes uma refeição equilibrada, bom nível higiênico-sanitário e nutrição adequada, auxiliando e propondo práticas educacionais que favoreçam o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.
OBJETIVOS
Analisar qualitativamente o cardápio de uma UAN durante o período de 3 meses através da aplicação do método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) bufê.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo qualitativo, cujo instrumento de pesquisa foi o cardápio do almoço de 3 meses oferecido aos trabalhadores de uma empresa. Para a sua avaliação utilizou-se o método AQPC bufê, devido ao serviço self-service da unidade. Este método adota a avaliação por grupos de alimentos: carnes, acompanhamentos, saladas e sobremesas. O grupo dos acompanhamentos (AC) divide-se em dois: os AC1, alimentos mais energéticos (arroz, massa, tubérculos) e os AC2, compostos por legumes e verduras quentes.
RESULTADOS
O padrão de cardápio da UAN é médio e trabalha com um sistema de 3 cardápios, que se repetem a cada 3 meses. O cardápio diário é composto por 3 opções de proteína e de sobremesa, 4 de guarnições e 4 de saladas. A avaliação foi realizada a partir do cardápio planejado. Do total de preparações com os tipos de carne ofertadas, 61 foram de bovinos; 47 de aves; 39 de miúdos, vísceras e embutidos; 24 de suínos e 15 de peixes. Embora a presença de carne vermelha e embutidos tenha sido predominante, significando uma oferta elevada de gorduras saturadas, tipo de cocção que prevaleceu foi assado. Em relação às saladas observou-se que as folhosas são oferecidas diariamente, seguidas das mistas naturais. Este é um fato positivo por possibilitar maior oferta de vitaminas e fibras dietéticas. Do total de sobremesas ofertadas verificou-se predomínio das elaboradas, em detrimento da oferta de frutas naturais ou pré-elaboradas, favorecendo um consumo elevado de açúcar simples.
CONCLUSÃO
Com base nos cardápios analisados pode-se concluir que estes deveriam ser mais bem planejados, para possibilitar ao usuário uma alimentação mais saudável. O cardápio deve ser elaborado não somente visando a alimentação, mas a promoção da saúde, devendo ainda ser utilizado como ferramenta de educação alimentar. O uso do método AQPC possibilita uma visão crítica do cardápio permitindo correções antes do mesmo ser executado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-165 - OFERTA DE SAL NO ALMOÇO: UM ESTUDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM NATAL/RN

Autores: VALTÊMIA PORPINO G. COSTA; BRUNO JONATAN DE SOUZA; CARLA CRISTINA MONTEIRO; PAULA ANGELA BESSA F. DE OLIVA; THAIS ARAÚJO M. BORGES; ANDREA CALINE F. DE ARAUJO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
A OMS tendo por objetivo diminuir substancialmente as mortes e doenças em todo o mundo, destaca a necessidade de reduzir os fatores de risco para DCNT através de medidas preventivas, estando dentre suas recomendações a de que a população deve limitar a ingestão de sal (sódio) de toda procedência (WHO, 2004). Sabe-se que o sal de cozinha (cloreto de sódio), composto por 40% de sódio, é usado como tempero para realçar o sabor dos alimentos nas preparações caseiras, entretanto segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008), o consumo de sal diário deve ser no máximo de 5g/dia . Isso significa que o consumo atual médio de sal pela população deve ser reduzido à metade, de maneira a diminuir o risco de doenças cardiovasculares, como a doença arterial coronariana e a hipertensão arterial.
OBJETIVOS
Avaliar a quantidade per capita de sal (Cloreto de Sódio) oferecido no almoço dos comensais com dieta livre (funcionários, pacientes e acompanhantes) de um hospital público em Natal/RN.
METODOLOGIA
Quantificou-se o sal utilizado no preparo do almoço durante os 31 dias do mês de Março de 2013, a partir da pesagem do recipiente onde o sal é armazenado no início e no final do preparo do almoço. Verificou-se que o total de comensais com dieta livre diariamente é em média de 750 comensais. Pôde-se então chegar ao per capita de sal oferecido aos comensais dividindo a quantidade total utilizada pelo numero de comensais e para fins de avaliação, considerou-se que o almoço da UAN em questão é a refeição que busca aportar 50% das necessidades diárias dos comensais. Dessa forma, o teor de sal oferecido não deveria ultrapassar 2,5g/dia.
RESULTADOS
O per capita médio de sal do mês foi de 3,11g, valor que se apresenta mais que 20% acima da recomendação para o almoço (2,5g). Verificou-se que o uso diário de sal foi de, em média, 2,34 Kg de sal. Observou-se grande variação nos per capitas diários, sendo 1,33g e 5,87g o menor e o maior, respectivamente. A maioria dos dias (55%) esteve com per capita superior à recomendação.
CONCLUSÃO
Observou-se variação nos per capitas diários e a prevalência de excesso de sal no almoço. Dados como estes são importantes como ferramenta para implantar um sistema de controle de liberação de sal para o preparo dos alimentos, como também para uma maior conscientização dos manipuladores de alimentos e demais comensais através de intervenções de caráter educativo visando a redução da oferta de sal.

PS-16-166 - PERCEPÇÕES DE PAIS RESPONSÁVEIS PELAS COMPRAS FAMILIARES SOBRE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

Autores: VANESSA MELLO RODRIGUES; CAROLINE CAMILA MOREIRA; GIOVANNA MEDEIROS R FIATES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 476397/2009
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
No Brasil, dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009 indicam disponibilidade domiciliar insuficiente de frutas, hortaliças e alimentos tradicionais, como arroz e feijão. A dieta pode ser um importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis, e o consumo de alimentos "in natura", sobretudo frutas e hortaliças, é importante para o estabelecimento de uma alimentação saudável. No entanto, o que se denomina "alimentação saudável" pode adquirir diversos significados dependendo do país ou região de um mesmo país, cultura e época.
OBJETIVOS
Verificar a percepção de pais responsáveis pela compra familiar de alimentos sobre alimentos saudáveis.
METODOLOGIA
Como parte de um estudo mais abrangente sobre comportamento de compras e consumo de alimentos saudáveis, foram convidados a participar da pesquisa 489 indivíduos responsáveis pelas compras familiares de alimentos, pais ou mães crianças entre 7 e 10 anos matriculados em escolas públicas. Questionários foram encaminhados aos pais, onde uma pergunta aberta pedia que fossem citados 3 exemplos de alimentos considerados saudáveis.
RESULTADOS
Duzentos e dezesseis indivíduos retornaram o questionário preenchido (taxa de resposta de 44,2%). Entre os alimentos mencionados como "saudáveis" pelos respondentes, o grupo que apresentou a maior indicação foi o de frutas e hortaliças (93,4%), seguido por: leites e derivados, carnes e ovos (43,2%), cereais, tubérculos e raízes (33,8%) e feijões e outras leguminosas (33,3%). A combinação de feijão com arroz foi mencionada por 18,3% dos respondentes. Foram também citados "atributos" (18%), tais como carnes "grelhadas/assadas/magras/ brancas/sem gordura", pratos "com pouco óleo e sal", produtos "ricos em fibras", produtos/pão/arroz/grãos "integrais", produtos/sucos "naturais", produtos "sem glúten", vegetais e cereais "sem agrotóxicos/orgânicos".
CONCLUSÃO
Os entrevistados foram capazes de citar corretamente alimentos com alto teor de vitaminas, minerais e fibras como exemplos de alimentos "saudáveis", e não mencionaram alimentos com alto teor de sal, açúcar e gordura como "saudáveis".

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-167 - PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE USUÁRIOS INSCRITOS NO SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Autores: ALINE LUIZA FÜHR; KAMILA KUHNEN; AMÉLIA DREYER MACHADO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Área: SAÚDE COLETIVA

INTRODUÇÃO
Os impactos advindos da hipertensão arterial sistêmica/HAS e diabetes mellitus/DM ao Sistema Único de Saúde resultaram, em 2000, na criação pelo Ministério da Saúde, do sistema de acompanhamento de hipertensos e diabéticos/SisHiperDia. Entre os fatores de risco para HAS e DM a inatividade física apresenta papel de destaque. O hábito de atividades físicas regulares, além de repercutir positivamente na perda de peso e gordura visceral, também desempenha importante efeito hipotensor e normoglicêmico, compreendendo assim, um importante fator de proteção e cuidado de condições crônicas de saúde.
OBJETIVOS
Conhecer a prática de atividade física entre usuários inscritos no SisHiperDia do Sistema Único de Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de delineamento transversal, de caráter descritivo, com uma amostra probabilística de 127 indivíduos. As entrevistas ocorreram em outubro/2012 com a utilização de formulário estruturado com questões sociodemográficas e relacionadas ao estilo de vida. Considerou-se praticante de atividade física o participante que em sua rotina diária realizasse atividades tais como: deslocamento a pé ou de bicicleta para o trabalho, subidas a escadas, atividades domésticas, de lazer ativo e outras, praticadas em academias e clubes de no mínimo 30 minutos, podendo ser divididos em 3 etapas de 10 minutos. Os dados foram tabulados e analisados com auxílio do software BrOffice Calc® 3.2.
RESULTADOS
Dos participantes, 65,35% eram do sexo feminino; 46,45% idosos; 60,62% possuíam de 1 a 4 anos de estudo; 55,90% eram aposentados e 11,02% donas de casa; 65,35% recebiam de 1 a 2 salários mínimos; 81,88% declarou ser hipertenso, sendo que 13,38% apresentavam hipertensão associada à diabetes mellitus tipo 2. Quanto à prática de atividade física, 50,4% afirmaram realizar diariamente, 23,6% de duas a quatro vezes por semana e 25,9% relataram não desempenhar nenhum tipo de atividade física diária.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados mostram que uma grande parcela dos entrevistados não tem o hábito da atividade física. Evidenciou-se a necessidade de intervenções efetivas, além da medicamentosa, junto ao grupo estudado, no sentido de minimizar as complicações próprias das doenças já instaladas, bem como, garantir a qualidade de vida dessa população. A promoção de estilos de vida saudáveis junto a esse público, tais como a criação de grupos de atividade física deve ser estimulada.

PS-16-168 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE DEFICIENTES FÍSICOS

Autores: ISABELA MEIRELLES GARCIA; CAROLINE ROSSINI CREPALDI; MARAISA TAROZO; DEWELYN DIAS AVELINO; LARISSA AMORIM; ISADORA MARIA LIMA; JOSÉ VITOR ARANTES ANDRADE; RAPHAELA SILVA; NOEMI TELES QUINTINO; BRUNA MORAIS PAULA; MARA CLÉIA TREVISAN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM)
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - UFTM
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A antropometria é um dos métodos mais utilizado na avaliação do estado nutricional devido ao baixo custo, facilidade e rapidez. Entretanto, são poucos os estudos sobre sua aplicação em deficientes físicos e principalmente que sirvam de referência diagnóstica, por isso torna-se relevante discutir e analisar criticamente sua utilização.
OBJETIVOS
Descrever o perfil antropométrico de deficientes físicos.
METODOLOGIA
Participaram do estudo indivíduos adultos de uma associação para deficientes físicos. O estado nutricional foi avaliado por meio do índice de massa corporal (IMC), da circunferência da cintura (CC), área muscular do braço (AMB) e área de gordura do braço (AGB). Os valores de cada variável foram comparados com os referenciais específicos para gênero e faixa etária, porém de adultos sem deficiência física. Realizou-se análise descritiva dos dados, e os resultados foram apresentados em tendência central (média) e variabilidade (desvio-padrão).
RESULTADOS
Foram avaliados 25 indivíduos, idade média 30,92 ± 8,41 anos, sendo 13 mulheres. O IMC médio (24,73 ± 4,64 kg/m2) indicou eutrofia, assim como a CC (75,05 ± 13,24 cm), AMB (31,25 ± 10,92 mm2) e AGB (30,70 ±14,69 mm2) das mulheres, e CC (91,05 ± 7,22 cm) e AGB (36,84 ± 15,55 mm2) dos homens. Somente a AMB (36,74 ± 19,74 mm2) dos homens ficou limítrofe, apontando desnutrição leve à moderada.
CONCLUSÃO
A avaliação antropométrica indica eutrofia dos deficientes físicos, mulheres e homens, mas atenção especial deve ser dada aos homens já que há indicativo de perda de massa magra. Além da antropometria, indicadores adicionais devem ser utilizados para complementar o diagnóstico nutricional, principalmente, em se tratando de pessoas com necessidades especiais.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-169 - ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA E SUA RELAÇÃO COM PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS JOVENS

Autores: KALUCE G. DE S. ALMONDES; SUELI M. T. LIMA; HEILA D. S. P. AGUIAR; KYRIA J. C. CRUZ; SHEILA L. D. SANTOS; ÁGATHA C. S. CARVALHO; LARISSE M. NASCIMENTO; LARISSA C. FONTENELE; JORDANA R. S. AGUIAR; ANA K. BRITO; DILINA N. MARREIRO; SILVIA M. F. COZZOLINO; NADIR N. NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A obesidade é um problema crescente em diversos países, sendo que o excesso de peso pode estar associado com alterações do perfil lipídico e se constitui em fator de risco para doenças crônicas, especialmente as cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre o índice de massa corpórea e o perfil lipídico em adultos jovens.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado em 318 adultos jovens, selecionados na Universidade Federal do Piauí, na faixa etária de 20 a 29 anos. A classificação do estado nutricional foi realizada com base no índice de massa corpórea (IMC), segundo a recomendação da WHO (2004). Para a determinação do perfil lipídico, utilizou-se analisador bioquímico automático COBAS INTEGRA, segundo método colorimétrico-enzimático, utilizando kits Roche. Os valores dos exames bioquímicos relativos ao perfil lipídico foram comparados com os recomendados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2007). Realizou-se teste de Kolmogorov-Smirnov, para verificar a normalidade dos dados, o teste de Levene para a homogeneidade de variâncias, o teste de Mann Whitney para fins de comparação das médias dos parâmetros e o coeficiente de correlação de Spearman para o estudo das correlações, utilizando-se o programa SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
Dos 318 participantes, 57,9% eram do sexo feminino. Verificou-se que a média da concentração de colesterol total (170, 27 mg/dL ± 35,24), triglicerídeos (99,07 mg/dL ± 63, 84), HDL-c (49,70 mg/dL ± 13,58), LDL-c (100,81 mg/dL ±30,38) e VLDL-c (19,97 mg/dL ± 13,76) encontravam-se dentro da faixa de normalidade recomendada para cada parâmetro. Constatou-se diferença significativa entre os sexos ($p<0,01$), para os valores de HDL-c, IMC, triglicerídeos e VLDL-c, sendo que o primeiro parâmetro apresentou valores maiores para o sexo feminino e os últimos, para o masculino. O IMC mostrou correlação positiva significativa entre os sexos feminino e masculino, respectivamente: colesterol total ($r=0,16$ e $p<0,01$; $r=0,28$ e $p<0,01$), triglicerídeos ($r=0,30$ e $p<0,01$; $r=0,36$ e $p<0,01$) e VLDL-c ($r=0,31$ e $p<0,01$; $r=0,36$ e $p<0,01$) bem como apresentou correlação negativa significativa do HDL-c para o sexo feminino ($r = -0,15$ e $p<0,05$) e positiva significativa de LDL ($r=0,27$ e $p<0,01$) para o sexo masculino.
CONCLUSÃO
Observou-se que a obesidade se correlaciona com as concentrações séricas de lipídios. O gênero influenciou nas correlações e sugere-se que deva ser considerado em investigações futuras.

PS-16-170 - PERFIL NUTRICIONAL, SOCIOECONOMICO E ESTILO DE VIDA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Autores: KALUCE G. DE S. ALMONDES; SUELI M. T. LIMA; HEILA D. S. P. AGUIAR; KYRIA J. C. CRUZ; SHEILA L. D. SANTOS; VANESSA B. L. CARVALHO; KARINE M. F. CARVALHO; IANAMARA S. BORGES; LANA G. S. LIMA; DENISE P. PINTO; ELISE S. SAFFNAUER; LÍVIA O. FRANÇA; DILINA N. MARREIRO; NADIR N. NOGUEIRA; SILVIA M. F. COZZOLINO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Os universitários estão expostos a fatores de riscos comportamentais, que podem se estender as outras fases da vida, contribuindo para aumentar o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, principais causas de morbimortalidade na vida adulta.
OBJETIVOS
Determinar o perfil nutricional, socioeconômico e o estilo de vida de estudantes universitários.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado em 338 estudantes da Universidade Federal do Piauí, no período de janeiro a março de 2013. Aplicou-se formulário para registro das características socioeconômico, do estilo de vida e variáveis antropométricas da população estudada. A avaliação antropométrica foi realizada pela determinação do índice de massa corpórea (IMC) e da circunferência da cintura, segundo as recomendações da WHO (2004). A determinação do perfil lipídico foi realizada em analisador bioquímico automático Cobas Integra, segundo método colorimétrico-enzimático, utilizando kits Roche. Os valores dos exames relativos ao perfil lipídico foram comparados com os recomendados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2007). Realizou-se análise descritiva dos dados utilizando o programa SPSS versão 18.0.
RESULTADOS
A média de idade dos universitários foi de 23,8 ± 4,3 anos, sendo 59,3% do sexo feminino e 56,7% com renda familiar de 1 a 3 salários mínimos. A quase totalidade dos participantes (97,3%) não tinha hábito de fumar; 59,3% não praticavam exercício físico e 32,4% dos estudantes consumiam bebida alcoólica. Em relação ao IMC, observou-se que 63,1% dos entrevistados eram eutróficos; 19,2% estavam com pré-obesidade e 12,4% desnutrição. Com relação à circunferência da cintura 86,6% dos participantes do sexo feminino e 89,1% do masculino não apresentaram risco de doenças cardiovasculares. A análise do perfil lipídico mostrou que os valores de colesterol total, triglicerídeos, LDL-c e VLDL-c encontravam-se dentro da faixa recomendada para 83,2%, 89,4%, 85,6% e 97,1% dos estudantes, respectivamente. Ressalta-se que 26,5% dos estudantes apresentaram baixos níveis de HDL-c.
CONCLUSÃO
Os parâmetros analisados permitem concluir que o perfil dos universitários é caracterizado por distribuição semelhante entre os sexos, não fumantes, sedentários, eutróficos e com baixo risco cardiovascular.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-171 - ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE TERESINA - PI

Autores: KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; GERACILDA MACIEL RIBEIRO; YARA CRISTINA LEAL COSTA; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; DANIELA FORTES NEVES IBIAPINA; REGINA DA SILVA SANTOS; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional é um parâmetro essencial para aferição das condições de saúde infantil. A antropometria tem sido largamente utilizada para avaliar a composição corporal a nível populacional por ser um método econômico, prático e não invasivo.
OBJETIVOS
Diagnosticar o estado nutricional de pré-escolares de um Centro Municipal de Ensino Infantil no município de Teresina-PI.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com pré-escolares, no período de fevereiro a abril de 2013. O estado nutricional foi avaliado considerando os índices estatura para idade (E/I), peso para idade (P/I), peso para altura (P/A) e índice de massa corpórea para idade (IMC/I). Utilizou-se as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde para escore-Z. Foi aplicado o teste "t" de Student para fins de comparação entre os sexos, considerando diferença estatisticamente significativa quando $p>0,05$.
RESULTADOS
Participaram do estudo 51 pré-escolares com idade entre 2 e 5 anos, sendo 56,9% do sexo masculino e 43,1% do sexo feminino. Segundo os índices IMC/I e A/I, verificou-se que tanto os meninos quanto as meninas apresentaram elevados percentuais de adequação ponderal (79,4% e 90,8%, respectivamente) e estatural (96,5% e 100%, respectivamente). Observou-se também elevados percentuais de adequação ponderal, segundo os índices P/A e P/I, para ambos os sexos, sendo que os meninos apresentaram 89,6% e 86,2% e as meninas 95,4% e 95,4% de adequação, respectivamente. Constatou-se que não houve diferença estatisticamente significativa ($p>0,05$) entre os sexos.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados apresentados, pode-se verificar estado nutricional adequado dos pré-escolares. Nesse sentido, o perfil alimentar pode está determinando positivamente a situação nutricional das crianças, evidenciando a importância da merenda escolar como forma fundamental de acesso à alimentação.

PS-16-172 - COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Autores: LAÍS FERREIRA SOUSA; ISABELA LEAL CALADO; ELANE VIANA HORTEGAL; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; JÉSSICA V O JORGE PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Pacientes renais crônicos em hemodiálise (HD) são acometidos frequentemente por complicações nutricionais. A prevalência de desnutrição energético-protéica nesses pacientes é elevada e apresenta impacto negativo sobre a morbimortalidade. A avaliação criteriosa e a caracterização correta do estado nutricional desses indivíduos são fundamentais no planejamento de intervenções que atendam efetivamente suas necessidades nutricionais, de modo a prevenir os distúrbios nutricionais. A avaliação nutricional subjetiva (ASG) é um método simples, de baixo custo e pode ser realizada em poucos minutos.
OBJETIVOS
Identificar a ASG que diagnostica mais precocemente a desnutrição em pacientes em hemodiálise.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal, realizado com 86 pacientes em hemodiálise. A avaliação do estado nutricional foi realizada durante a sessão de hemodiálise, utilizando a ASG-Kalantar-Zadeh e a ASG-Sete Escalas. Os dados foram analisados no Programa STATA 11.0. Para comparação dos instrumentos utilizados foi utilizado o Teste McNemar, para amostras pareadas. Para verificação da associação entre o estado nutricional obtido das ASG-Kalantar-Zadeh e ASG-Sete Escalas com sexo, idade e tempo de hemodiálise utilizou-se o Teste Qui-quadrado. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
A média de idade dos pacientes foi de 48,9±16,6 anos, variando entre 19 e 94 anos. Mais da metade era do sexo masculino (52,3%), e possuía escolaridade de menos de oito anos de estudo (53,5%). Quase dois terços dos pacientes (72,1%) pertenciam às classes socioeconômicas D e E. Verificou-se que a ASG-Kalantar-Zadeh identificou maior prevalência de desnutrição, quando comparada a ASG-Sete Escalas, e essa diferença foi estatisticamente significante. Das associações entre as variáveis sexo, idade e tempo de HD com o estado nutricional obtido pelas ASG, apenas a associação entre tempo de HD maior que 36 meses e estado nutricional obtido pela ASG-Kalantar-Zadeh foi estatisticamente significante.
CONCLUSÃO
Este estudo permitiu identificar qual das ASG, se a ASG-Kalantar-Zadeh ou a ASG-Sete Escalas, foi mais eficaz para diagnosticar desnutrição em pacientes em hemodiálise. Os resultados encontrados poderão subsidiar um diagnóstico e intervenção nutricional precoces em pacientes em tratamento hemodialítico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-173 - PROGRAMA DE PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA OBESIDADE EM POLICIAIS MILITARES E DEPENDENTES

Autores: LUDMILA DIAS DOS SANTOS; FÁBIA FERREIRA ELIAS; MARINA SILVA XAVIER BR; LAURA CRISTINA JARDIM PÔRTO PI; MICHEL CARDOSO DE ANGE; SANDRA BRAGANÇA COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
Ag.Financiadora: BANCO DO BRASIL | Nr. Processo: 000012000623
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O Programa de Prevenção e Tratamento da Obesidade é uma parceria da UFLA com a Polícia Militar/MG e visa prevenir e tratar a obesidade em policiais e dependentes.
OBJETIVOS
Objetivou-se traçar o perfil nutricional através da avaliação antropométrica,composição corporal e dietética durante 12 semanas.
METODOLOGIA
Amostra de 22 pessoas entre 30 e 69 anos de idade sendo 55% mulheres e 45 % homens.Os voluntários foram esclarecidos quanto aos objetivos e procedimentos do estudo. Foram feitos peso e estatura para cálculo do IMC e o perímetro da cintura,além das pregas cutâneas para estimar a % gordura corporal, análise da dieta pelo questionário de freqüência alimentar traçando o perfil dietético.
RESULTADOS
Verificou-se na análise da frequência de consumo alimentar antes a intervenção 30% no consumo de alimentos industrializados e calóricos e após 18%. Consumo de frutas antes era 23% e após 24%. Verduras e legumes antes era de 21% e após 22%.Alimentos integrais antes eram de 7% e após 9%. Bebidas alcoólicas eram de 3% e após 4% de 2 a 4 vezes/semana ou mais. Na análise do IMC, observou-se que no início 50% da população era obeso classe 1, 30% obeso classe 2, 10% obesa classe 3 e 10% eutróficos. Ao final das 12 semanas os valores ficaram em 45% obesos classe 1, 30% obeso classe 2, 5% obeso classe 3 e 20% eutróficos. No início do programa a média da porcentagem de gordura corporal em mulheres era de 43% e em homens de 34,5%. Após as intervenções, houve um decréscimo nas médias onde mulheres apresentaram 40,2% e homens 32,45% de gordura corporal. Quanto à circunferência da cintura, antes apresentou-se 15% dos avaliados com risco moderado e 85% foram classificados como de alto risco. Após, teve-se redução do alto risco de doenças cardio-metabólicas em 70% e o aumento de risco moderado em 30%, sendo que no grupo feminino foram observadas mudanças um pouco mais elevadas.
CONCLUSÃO
Podemos concluir que a resposta ao Programa foi positiva, visto que a maioria parâmetros observados obtiveram queda. Houve uma melhora no estado nutricional dos indivíduos, porém estes devem continuar com a mudança do estilo de vida e padrão alimentar para que se alcance o peso ideal.

PS-16-174 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN

Autores: NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; FRANCIELI CASSOL; ROBERTA REGINA WAGNER
Instituição: UNOCHAPECÓ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
As crianças com Síndrome de Down apresentam geralmente peso ao nascer e a estatura abaixo da média, sendo que durante a infância o crescimento é contínuo, porém lento, resultando desta forma em uma estatura final em adulto menor do que a esperada para a idade. Com a finalidade de investigar as variações das dimensões corporais foram criadas curvas específicas para indivíduos com síndrome de Down. São curvas apropriadas, corrigidas para crianças com estatura menor e taxas de crescimento mais lentas.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de portadores da síndrome de Down que frequentam a APAE de um município do oeste catarinense e comparar o método de classificação recomendado para este público com o método para indivíduos que não possuem esta síndrome.
METODOLOGIA
A amostra foi composta de 33 indivíduos com Síndrome de Down, com idades entre 9 meses a 49 anos, cujos pais ou responsáveis aceitaram participar da pesquisa. A avaliação antropométrica foi realizada através do Índice de Massa Corporal (IMC). Para classificar o estado nutricional das crianças e adolescentes com síndrome de Down, foram utilizadas as curvas de crescimento de Cronk et al., e as curvas de crescimento para crianças propostas pela OMS. A classificação do estado nutricional dos adultos foi realizada através do IMC proposto pela OMS.
RESULTADOS
Os menores de 18 anos, quando avaliados segundo as curvas específicas para este público, apresentaram 88,89% de eutrofía e 11,11% de alto peso para idade. Quando os menores foram classificados segundo as curvas de crescimento da OMS, a prevalência de risco de sobrepeso foi de 33,33%; 11,11% de sobrepeso; 44,45% de eutrofía; e 11,11% apresentaram magreza. Já dos portadores da síndrome acima de 18 anos, 50% apresentaram obesidade, 20,83% apresentaram sobrepeso e 29,17% eutrofía.
CONCLUSÃO
É de grande importância a elaboração de curvas específicas para os portadores maiores de 18 anos, sendo que a falta destas dificulta a correta avaliação do estado nutricional desses indivíduos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-175 - INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DO RISCO CARDIOVASCULAR EM DEFICIENTES FÍSICOS

Autores: NOEMI TELES QUINTINO; BRUNA MORAIS FALEIROS; ANA KAROLINA FLORIPES CARDOSO; NATALIA GRAZZINI FONSECA; ISABELLA MEIRELLES GARCIA; GABRIELA CARDOSO FERREIRA; LETÍCIA DANEZI CONSOLATI; LUCILA COSTA ANGELOTTI; MARA CLÉIA TREVISAN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
Ag.Financiadora: UFTM - BOLSA EXTENSÃO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A antropometria tem sido utilizada como um dos indicadores do risco cardiovascular, porém ainda não se dispõe de referenciais específicos para deficientes físicos, exigindo que os parâmetros utilizados para pessoas sem a limitação sejam interpretados com cautela.
OBJETIVOS
Analisar os indicadores antropométricos do risco cardiovascular em deficientes físicos.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com adultos, de ambos os gêneros, de uma associação para deficientes físicos. Foram mensurados: massa corporal (kg), estatura (m), circunferência da cintura (cm) e circunferência do quadril (cm). A pesagem foi realizada com uma balança digital profissional; para os cadeirantes foi utilizado um banquinho sobre a balança e descontado posteriormente o peso dele. A estatura foi aferida com estadiômetro, porém para os cadeirantes, foi estimada por meio de equação preditiva (Chumlea et al., 1994). A partir da estatura (comprimento) e da massa corporal foi calculado o índice de massa corporal (IMC) de acordo com a OMS (1995; 1998). Para a circunferência da cintura (CC) e do quadril (CQ) utilizou-se fita métrica inextensível e, tanto a CC quanto a razão cintura/quadril (RCQ) foram classificadas de acordo com a OMS (1998). Os dados foram analisados por meio da estatística descritiva e os resultados apresentados em média e desvio-padrão.
RESULTADOS
Participaram do estudo 27 pessoas, com média de idade de 31,92 ± 9,16 anos, sendo 14 homens. Os valores médios dos indicadores antropométricos mostram predominância de eutrofia IMC (24,58 ± 4,49 Kg/m²) e sem risco para doença cardiovascular, CC (75,2 ±12,7 cm) para mulheres e (90,25 ± 7,5) para homens. O mesmo não foi observado na RCQ (0,83±0,05 cm) para mulheres e (0,93±0,06 cm) para homens, revelando risco cardiovascular aumentado. Alguns participantes são cadeirantes e, portanto, com massa corporal magra reduzida no quadril e membros inferiores, o que pode ter comprometido o resultado pela análise da RCQ.
CONCLUSÃO
Os indicadores antropométricos não apontaram excesso de peso, nem adiposidade aumentada na região abdominal, ao contrário da RCQ que indicou risco cardiovascular aumentado. Recomenda-se, portanto, que a RCQ seja substituída pela CC, principalmente para deficientes com comprometimento do quadril e membros inferiores, como os cadeirantes.

PS-16-176 - PERFIL NUTRICIONAL E AUTO AVALIAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL POR UNIVERSITÁRIOS

Autores: BARBARA LAÍSLA BERNARDO BRITO; MICHELI SAYURI TAKAHAMA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS
Instituição: FACULDADES ADAMANTINENSES INTEGRADAS - FAI
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A auto percepção da imagem corporal influencia diretamente os hábitos alimentares dos indivíduos, o que pode resultar em sérios problemas, principalmente com relação ao desenvolvimento de transtornos alimentares mais comuns como a anorexia e bulimia.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a auto percepção da imagem corporal entre universitários graduandos em Educação Física, Fisioterapia e Nutrição.
METODOLOGIA
Participaram 54 alunos de uma faculdade do interior paulista, sendo a maioria do sexo feminino (87%). Métodos: Para avaliar a imagem corporal foi utilizado o Body Shape Questionare (BSQ) e a escala de silhuetas compostas por 9 figuras, cada uma correspondente à um valor de IMC (Índice de Massa Corporal) de 17,5 a 37,5Kg/m². Para classificar o estado nutricional foram aferidas as medidas de peso, altura, circunferência do braço e circunferência do punho.
RESULTADOS
A idade média dos alunos de Educação Física foi de 21,7±1,4, Fisioterapia 21,9±0,9 e Nutrição 22,5±4,4 anos. Os alunos de Educação Física apresentaram em média, IMC mais elevado (25,6±6); os de Nutrição, maior frequência de adequação do estado nutricional (60%), e os de Fisioterapia, maior frequência de sobrepeso e obesidade (53%). Quanto à adequação de peso ideal e da circunferência de braço, os alunos de Educação Física apresentaram maior percentual de normalidade, sendo 66,7% para ambos. De acordo com o BSQ, os alunos de Nutrição não apresentaram distorção da imagem, mas entre os de Educação Física verificou-se 16,7% com distorção leve e 8,3% com distorção moderada, e entre os de Fisioterapia as frequências de distorção leve e moderada foram 17,6% e 23,5%, respectivamente. Comparando a classificação de peso ideal com o BSQ notou-se que os indivíduos com maior distorção da imagem são aqueles de maior peso. Em relação à escala de silhuetas, a maioria dos alunos do curso de Educação Física (58%) e Fisioterapia (71%) gostariam de ter IMC menor do que o atual, enquanto na Nutrição, observou-se o inverso, 56% desejariam ter IMC maior do que o atual.
CONCLUSÃO
De acordo com o BSQ, a escala de silhuetas e a classificação do estado nutricional pode-se perceber que a maioria dos participantes tem visão distorcida da sua imagem corporal, preocupam-se com sua aparência e, consequentemente, com seu consumo alimentar. Por serem profissionais da saúde quelidam diretamente com a imagem corporal, é importante que tais elementos sejam trabalhados durante a formação, visando uma vida saudável e equilibrada em todos os aspectos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-177 - COMPARAÇÃO DA ADIPOSIDADE CORPORAL EM ADULTOS POR BIOIMPEDANCIA E INDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL

Autores: ROBERTA S. C. DE S REZENDE; ALEXANDRA P. M. SOUZA; ISABELLE ZANQUETTA CARVALHO; GERSISLEI ANTONIA SALADO
Instituição: UNICESUMAR
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos aumentou significativamente o índice de excesso de peso no Brasil, entre 2006 a 2009, a proporção subiu de 42,7% para 46,6% (BRASIL, 2010). Pode-se avaliar a composição corporal de várias formas, desde exames laboratoriais ao método antropométrico (TIRAPEGUI, 2007). Bergman et al. (2011) apresentaram o índice de adiposidade corporal (IAC) para quantificar a gordura corporal, utilizando a medida do quadril e altura. Outro método bem conhecido e utilizado para avaliação da adiposidade corporal é a Bioimpedância elétrica (BIA), que permite a determinação da composição corporal baseada na mensuração das características elétricas do corpo humano (MIKA et al., 2004).
OBJETIVOS
Avaliar e comparar a adiposidade corporal em adultos através dos métodos de BIA e IAC.
METODOLOGIA
Tratou-se de uma pesquisa quantitativa com coleta de dados transversal. Foram avaliados 48 universitários, de ambos os sexos com idade entre 20 a 40 anos. Dados antropométricos coletados: peso, estatura e circunferência do quadril e as variáveis: idade e sexo. O IAC, foi obtido por meio da fórmula de Bergman et al (2011). O percentual de gordura também foi obtido por meio do equipamento BIA Biodynamics® model 310e, e classificado segundo os pontos de corte de Gallagher et al. (2000). O nível de significância foi fixado em $p<0,05$ e as análises contaram com o uso do software Epi-Info TM 3.5.1
RESULTADOS
Dos 48 avaliados, 81,3% eram do sexo feminino e 18,7% do sexo masculino, com média de idade de 24,81 anos (dp 5,97). A BIA evidenciou que 81,3% dos estudantes apresentaram eutrofia e 12,5% pré-obesidade ou obesidade. Segundo o IAC, 66,7% foram classificados como Saudável, 18,8% Acima do Peso e 14,6% Obesidade. Ao comparar o IAC com a BIA verificou-se diferença estatística significativa entre os métodos ($p = 0,0309$). Dos 39 acadêmicos eutróficos pela bioimpedância, 71,8% apresentaram índice de gordura saudável segundo IAC, o restante apresentou pré-obesidade ou obesidade. Em relação aos indivíduos obesos segundo a BIA, também foram classificados como obesos segundo IAC.
CONCLUSÃO
Embora não se tenha encontrado correlação entre o IAC e a BIA na amostra avaliada, não podemos afirmar que este método não seja fidedigno para avaliar a adiposidade corporal. Sugerem-se novos estudos a fim de melhor compreensão da validade do IAC, pois mesmo apresentando algumas limitações, o método é de fácil e rápida execução, podendo ser utilizado na avaliação de grande população.

PS-16-178 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DE CONSUMO ALIMENTAR EM CADEIRANTES JOGADORES DE BASQUETEBOL EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO MATO GROSSO DO SUL

Autores: ALINE VICTÓRIO FAUSTINO ONISHI; THAYNA VAGNA SILVA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS (UNIGRAN)
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O esporte para pessoas com deficiência iniciou como uma tentativa de colaborar no processo terapêutico e logo cresceu e ganhou muitos adeptos (HORTA et al. 2009), incluindo aqueles que possuem tetraplegia ou paraplegia e necessitam de cadeiras de rodas para locomoção (SANTOS et al.,2005). A falta de movimentos nos membros inferiores altera a composição corporal e modifica as necessidades nutricionais (SARTORI et al., 2002).
OBJETIVOS
Este trabalho teve o objetivo de avaliar a composição corpórea e o consumo alimentar de cadeirantes jogadores de basquetebol de uma cidade do interior do mato grosso do sul.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal, realizado com todos os jogadores cadeirantes de um time masculino de basquetebol, com idade entre 18 e 60 anos. Utilizou-se peso e altura para cálculo do IMC; adequação da circunferência do braço (CB); para avaliar a reserva de tecido muscular calculou-se a circunferência muscular do braço (CMB) sem correção de área óssea; já para gordura corporal utilizou-se a adequação da dobra cutânea tricipital (PCT) e a área da gordura do braço (AGB). O consumo alimentar de calorias e macronutrientes foi obtido pelo Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar (QQFA). Os resultados foram descritos por média dos valores encontrados.
RESULTADOS
Foram avaliados10 jogadores cadeirantes. Analisando o IMC, a maioria dos participantes mostrou-se eutrófico (80%). Quanto a adequação da PCT, 60% foram classificados como desnutridos e 40% estavam dentro da faixa de normalidade; a adequação de CMB indicou que 80% dos esportistas eram eutróficos. Para os valores de AGB, 40% dos atletas encontraram-se dentro da média aceitável e 40% acima da média recomendada. O consumo médio de calorias entre os participantes esteve acima do recomendado (2343,41 kcal/dia), porém a adequação dos macronutrientes esteve de acordo com as recomendações do Instituto of Medicine (2002), 54,9% de carboidratos, 18,4% de proteínas e 26,7% de lipídios.
CONCLUSÃO
As medidas antropométricas permaneceram dentro dos valores recomendados para a maioria dos participantes do estudo, somente a massa gorda mostrou-se abaixo do recomendado para alguns jogadores, sendo 20%; quanto ao hábito alimentar, houve um alto consumo energético total e um adequado consumo de macronutrientes.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-179 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PRIVADA DA CIDADE DE NATAL/RN

Autores: VALTÊMIA PORPINO G. COSTA; ISABEL FORTES B. DE ARAUJO; CARINA LEITE DE A OLIVEIRA; VANESSA T. DE LIMA OLIVEIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A prática de uma dieta adequada desde a infância favorece níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual, atuando diretamente na melhora do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados pelas deficiências nutricionais como anemia, e ainda evita o desenvolvimento da obesidade, distúrbios alimentares e cáries dentárias (VALENTE, 2009).
OBJETIVOS
Esse estudo teve como objetivo Avaliar o estado nutricional de crianças com idade entre 05 a 10 anos matriculados numa escola privada da cidade de Natal-RN e também a qualidade nutricional dos lanches consumidos por essas crianças na escola.
METODOLOGIA
O estudo contou com a participação de 27 crianças de 05 a 10 anos de idade, de ambos os sexos. Foi realizada a avaliação nutricional de acordo com os indicadores antropométricos: P/I, P/E, E/I e comparados com parâmetros da OMS (2009). Em um segundo momento, as crianças responderam a um questionário com questões diretas e indiretas, elaborado pelo próprio pesquisador, com itens sobre hábitos, preferências e aversões alimentares.
RESULTADOS
A avaliação nutricional antropométrica, mostrou que 2 crianças estavam com obesidade grave, 13 crianças estavam obesas, 10 com sobrepeso, 1 com risco de sobrepeso e apenas 1 apresentava eutrofia. Dentre essas crianças, 23 levam lanche de casa e 4 compram lanche na cantina, mesmo as que levam lanche de casa, 16 crianças afirmaram que pelo menos uma vez na semana compram lanhe na cantina. Dentre os alimentos consumidos na escola, trazidos de casa ou não, refrigerantes e biscoito recheado são consumidos por 9 a 10 crianças, 3 vezes ou mais por semana.
CONCLUSÃO
A prevalência de obesidade e lanches nutricionalmente inadequados entre as crianças estudadas, aponta para a necessidade de projetos de educação nutricional dentro da parceria família-escola, de forma a valorizar a contribuição da escola dentro da formação do hábito alimentar do aluno e de sua família.

PS-16-180 - ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE CATADORES DE MATERIAL RECICLÁVEL

Autores: ALIKA T A NAKASHIMA; ANA CAROLINA C PANERARI; FLAVIA AULER; KELLY M SOARES
Instituição: PUCPR - CÂMPUS MARINGÁ
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O trabalho dos catadores existe há algumas décadas no Brasil, e a sua importância é destacada através do papel que exercem na redução de poluentes que seriam depositados no meio ambiente. No entanto, é uma profissão que exige resistência física e cuidados, pois estão expostos aos mais diversos tipos de risco.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional e a prática de atividade física de catadores de material reciclável.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 21 indivíduos de ambos os sexos, todos maiores de 18 anos. Os dados foram obtidos por meio de questionário estruturado abordando aspectos socioeconômicos. A atividade física foi avaliada por meio do International Physical Activity Questionnaire (IPAQ) e pedômetro. Já o consumo alimentar através do Recordatório 24 horas (R24h) e Software Avanutri e posteriormente comparados com as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRIs). A necessidade energética foi estimada pela fórmula do Harris-Benedict. E os demais dados foram analisados pelo Software Excel. Também realizou-se avaliação antropométrica para avaliação do estado nutricional por meio do IMC e CC. Essa investigação foi autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da pelo CEP/PUCPR (nº 5162/2009).
RESULTADOS
A maior parte da amostra era do sexo feminino (85,7%), houve prevalência de excesso de peso (52,4%) e elevado risco cardiovascular (61,9%). Quanto à atividade física, houve divergência, sedentarismo (57,1%) para o pedômetro e ativos (95,1%) para o IPAQ. Por vez, o consumo alimentar apresentou inadequação nos seguintes nutrientes: fibras (80,9%), vit. A, D e cálcio (100%), vit. C (57,1%) e ferro (52,4%). O consumo de macronutrientes apresentaram-se adequados para maioria dos indivíduos.
CONCLUSÃO
Conclui-se elevada prevalência de excesso de peso e risco cardiovascular elevado nesta população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-181 - CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL RURAL DE ENSINO INFANTIL

Autores: ANA PAULA FIORETI PARREIRA LIMA; ANA CLAUDIA DE FARIA
Instituição: UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
É na fase pré-escolar, de 2 a 6 anos, que os hábitos alimentares são formados e consolidados, porém, quando não saudáveis, colocam em risco o crescimento e o desenvolvimento das crianças, além de acarretar sérios problemas como desnutrição, sobrepeso, obesidade e outros distúrbios nutricionais. Devido à importância da dieta na promoção de saúde e na prevenção de doenças, a avaliação do consumo alimentar de crianças se faz necessária. Além disso, a escassez de dados referentes à alimentação de crianças de área rural do país, justifica a realização desse trabalho.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de pré-escolares matriculados numa escola municipal rural de ensino infantil.
METODOLOGIA
O consumo alimentar foi investigado por meio de Questionário de Frequência Alimentar e de Recordatório de 24 horas com o responsável direto. Na análise qualitativa, os alimentos foram agrupados e verificada a média de consumo do grupo. Para análise quantitativa, o cálculo nutricional foi feito por meio do software Avanutri e foi considerado adequado entre 90% e 110% da recomendação energética por faixa etária e sexo, segundo as DRIs (2002); carboidratos de 45% a 65%, proteínas de 5% a 20% e lipídeos de 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) para crianças de até 3 anos e 45% a 60%, 10% a 30% e 25% a 35% para crianças de 4 a 6 anos.
RESULTADOS
Observou-se presença diária de pães, cereais e tubérculos na dieta, com destaque para o arroz, assim como, de produtos lácteos, por 97,8% dos pré-escolares. Também são consumidos diariamente o feijão (87%) e as carnes (67,4%). O consumo diário de, pelo menos, uma fruta e um tipo de hortaliça foi relatado por apenas 50% e 21,7% dos indivíduos, respectivamente. Já os alimentos agrupados como gorduras e doces foram consumidos diariamente por 97,8% dos pré-escolares e os refrigerantes por 30,4% das crianças e semanalmente por 50%, sendo este consumo principalmente em finais de semana.
Na análise quantitativa, apenas 30,4% das crianças ingerem a quantidade adequada de energia, 45,6% ingerem um valor inferior e 23,9% valor superior ao recomendado para sua faixa etária e sexo. Quanto aos macronutrientes, 80,4% encontravam-se adequados para carboidratos, 86,9% para proteínas e 60,9% para lipídeos.
CONCLUSÃO
Faz-se necessária a implementação de programas educativos com as crianças, já que apresentaram uma dieta com elevado consumo de gorduras e doces, que superou, a participação de hortaliças e frutas na freqüência diária de consumo; além de inadequação de energia e macronutrientes.

PS-16-182 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS DE ATÉ 2 ANOS

Autores: ANDRÉA MARQUES SOTERO; HAROLDO SILVA FERREIRA; GISÉLIA ALVES SILVA
Instituição: UFPE
Ag.Financiadora: CNPQ | Nr. Processo: 0437.0.172.000-11
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A infância é o período em que ocorrem com maior velocidade os fenômenos do crescimento, desenvolvimento e se inicia a formação dos hábitos alimentares que, uma vez estabelecidos, poderão continuar na adolescência e idade adulta. Entretanto, as práticas alimentares da população brasileira vêm sofrendo alterações com maior consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares e sódio. E como consequência vem elevando as prevalências de obesidade e doenças crônicas cada vez mais precoce.
OBJETIVOS
O presente estudo objetiva caracterizar o padrão de consumo alimentar e os fatores associados a esse perfil em crianças desmamadas de até dois anos.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo observacional com componente analítico, envolvendo dois grupos de mães de crianças até 24 meses. Com amostra total de 179. Foi realizada entrevista e coletado dados socioeconômicos, demográficos e de saúde da criança por meio de formulários. O consumo alimentar foi verificado utilizando um questionário de frequência alimentar e a avaliação se deu pelo método de escore. Foram instituídos 6 grupos de alimentos estabelecidos com base no Guia Alimentar Brasileiro para crianças menores de 2 anos.
RESULTADOS
Do total de crianças, 49,7% foram atendidas na USF e 50,3% nos consultórios de rede particular. Houve um maior escore de consumo, pelas crianças atendidas na USF, de alimentos pertencentes ao grupo 1 constituído por pães e cereais, (3,41±1,74) e grupo 6 dos industrializados (3,32±0,85). Enquanto que, as crianças atendidas nos consultórios, os maiores escores de consumo foi no grupo 2 (5,22±2,23) e três vezes menor no grupo 6 (0,85±0,95). Quanto mais alto o nível de escolaridade materna maior o escore de consumo no grupo de FLV ($p<0,01$). E o consumo maior de industrializados foi significativamente mais alto nas crianças que tinham suas mães com menor nível de escolaridade ($p<0,01$). O consumo de FLV (grupo 2) e carnes e ovos (grupo 3) se elevou com o aumento da renda. Em relação ao grupo de produtos industrializados (grupo 6) o consumo aumentou a medida que a renda familiar diminui.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que as crianças já tem no seu cardápio o consumo de produtos industrializados em detrimento do consumo de alimentos saudáveis, isto é o reflexo de que os hábitos alimentares inadequado estão começando cada vez mais cedo e vem sofrendo influência de fatores socioeconômicos e demográficos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-183 - INADEQUAÇÃO NA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL GRAVE

Autores: CARLA SORAYA COSTA MAIA; ALANA FLAVIA FERNADES; CHRISTIELLE FELIX BARROSO; RAYSSA CAROLINE ALMEIDA SILVA; LISANDRA SOARES DA RESSURREIÇÃO; JOANA DAYSE DA ROCHA PORTELA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O paciente renal crônico em hemodiálise (HD) pode apresentar altos índices de estresse oxidativo como um resultado do aumento da atividade pró-oxidante e sistemas antioxidantes reduzidos.
OBJETIVOS
Desse modo, o presente estudo objetiva analisar a prevalência de inadequação na ingestão de nutrientes antioxidantes de pacientes em tratamento de hemodiálise em clínica de Fortaleza, Brasil.
METODOLOGIA
O estudo foi feito com 36 pacientes em tratamento de hemodiálise, com idade superior a 18 anos e não portadores de outras doenças crônicas. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o método de recordatório de 24horas, sendo coletados em dois dias de semana não consecutivos e um dia de final de semana. Foram analisados as vitaminas A, C e E, selênio e zinco através do programa NUTWIN, versão 2.5. O banco de dados do software foi alimentado com os dados da Base de Dados Nacional de Nutrientes para Padrão de Referência do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.
RESULTADOS
A partir da análise dos dados observou- se que a média do consumo de selênio foi de 77,24 ± 31,22µg e 16,66% dos pacientes estavam com ingestão abaixo da EAR, a média de zinco foi de 7,38 ± 3,22mg, com 61,11% de inadequação, vitamina A em média 471,67 ± 671,58µg, com 80,55% de inadequação, vitamina E em média 4,6 ± 2,14mg, com 100% de inadequação e a média de vitamina C foi de 169,49 ± 680,45mg, com 72,22% de inadequação. O estudo de Sahni et al. (2012), que analisou a ingestão de zinco, vitaminas A e C em pacientes com doença renal grave encontrou ingestão de 5,42 ± 1,74mg de zinco, 190,31 ± 63,69µg de vitamina A e 17,09 ± 10,6mg de vitamina C, resultados abaixo dos encontrados neste estudo.
CONCLUSÃO
Os dados encontrados demonstram que os riscos de inadequação no consumo de nutrientes antioxidantes por parte desses pacientes é alto e que a dieta deve ser implementada com especial atenção a estes nutrientes.

PS-16-184 - SUBNOTIFICAÇÃO DA INGESTÃO ENERGÉTICA EM UNIVERSITÁRIOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MÉTODOS DE INQUÉRITOS DIETÉTICOS

Autores: CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; KARINA RODRIGUES QUESADA; TALITA RODRIGUES SANTOS; GABRIELLA ASSIS M. ALVES; CAMILA GABRIELA FRANCO
Instituição: UNIMAR E UNIP - ASSIS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A obtenção de dados válidos e confiáveis por meio de inquéritos dietéticos é tarefa difícil, uma vez que não existe um método que possa ser considerado padrão ouro, visto que todos estão sujeitos a variações e erros de medida.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de subnotificação da ingestão energética entre universitários, comparando dois métodos de inquéritos dietéticos, o recordatório 24 horas e o diário alimentar.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 33 universitários de um curso de nutrição do interior do Estado de São Paulo. A ingestão energética (IE) foi avaliada por meio de três recordatórios de 24 horas e três diários alimentares e o gasto energético em repouso (GER) foi estimado pela equação proposta pela FAO/WHO/UNU (2001). A subnotificação da ingestão energética foi calculada através do método estabelecido por Goldberg et al (1991) que se baseia na diferença entre a ingestão alimentar relatada e o gasto energético em repouso estimado (IErel:GER) sendo adotado o ponto de corte de 1,41 levando em consideração o tamanho da amostra e os dias de avaliação do consumo alimentar. A comparação entre as médias foi realizada pelo teste t de Student pareado e o nível de significância adotado foi de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
Houve uma maior proporção de indivíduos subnotificadores da ingestão energética quando o método recordatório 24 horas foi utilizado para avaliar o consumo alimentar (69,6%), quando comparado ao diário alimentar (60,6%). Quando a razão IErel:GERestim utilizada para avaliar a subnotificação energética foicomparada entre o método do R24h e diário alimentar, houve diferença significativa ($p=0,02$).
CONCLUSÃO
Verificou-se a maior prevalência de subnotificação da ingestão energética no método R24h em comparação com o diário alimentar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-185 - ESTADO NUTRICIONAL DE UNIVERSITÁRIOS E SUA CORRELAÇÃO COM A SUBNOTIFICAÇÃO DA INGESTÃO ENERGÉTICA

Autores: CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; KARINA RODRIGUES QUESADA; TALITA RODRIGUES SANTOS; GABRIELLA ASSIS M. ALVES; CAMILA GABRIELA FRANCO
Instituição: UNIMAR E UNIP - ASSIS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Todos os métodos de avaliação da ingestão alimentar que dependem do relato individual estão sujeitos a erros, sendo assim susceptíveis a sub ou superestimação da ingestão energética.
OBJETIVOS
Correlacionar à ingestão energética relatada com o estado nutricional em universitários.
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa 33 universitários estudantes do curso de nutrição, com idade entre 18 e 35 anos. A ingestão energética foi avaliada por meio do Recordatório 24 horas e o gasto energético em repouso por meio da fórmula da FAO/WHO/UNU (2001). Para a avaliação da subnotificação da ingestão energética foi utilizada a fórmula proposta por Goldberg et al (1991). Sendo a razão ingestão energética dividida pelo gasto energético em repouso (IE:GER) calculada para todos os indivíduos do estudo e posteriormente correlacionada com a idade, o índice de massa corpórea e a circunferência da cintura. A correlação entre a razão IE:GER com as variáveis foi realizada pela correlação de Pearson, sendo o nível de significância adotado de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
A média da IE:GER encontrada no estudo foi de 1.19±0.28, enquanto a média da IE foi de 1669±425.6 Kcal e a média do GER foi 1408±173.9 Kcal. A idade(ϱ=0,819) e a circunferência da cintura (ϱ=0,058)não foram correlacionadas a menor razão IE:GER, e portanto a subnotificação da ingestão energética.No entanto, houve correlação negativa da razãoIE:GER com o IMC (ϱ=0,014).
CONCLUSÃO
Conclui-se que é extremamente difícil obter dados de consumo alimentar que representem à ingestão real do indivíduo, principalmente entre indivíduos com maior índice de massa corporal, como pode ser observado nessa amostra de estudantes do curso de nutrição.

PS-16-186 - A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO NOTURNO E EM TURNOS DE REVEZAMENTO DE 12 HORAS: UM ESTUDO DE CASO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Autores: DENISE CAVALLINI CYRILLO; MARCIA REGINA REGGIOLLI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FINANCIADO PELA AUTORA | Nr. Processo: 778
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO. O trabalhado na sociedade moderna é visto como importante ao homem, e motivo de satisfação, elevação de auto estima, inserção e fonte de renda (possibilitando melhor qualidade de vida). É elemento essencial na construção do individuo, mas não deve ser causa de sofrimento físico ou psíquico e emocional (Dejours, 1987)
No século XX, com o início do ciclo da industrialização no Brasil, mais especificamente na região Sudeste, a saúde passa a ser uma questão social, pois os problemas com as doenças reduziam a produtividade do setor agroexportador que gerava recursos financeiros no início da industrialização (Braga e Paula, 1980 apud Mendes,1995), e a preocupação pelas doenças do trabalho passa a ser alvo de preocupação .A organização temporal do trabalho noturno em turnos e quais as suas conseqüências sobre a saúde dos trabalhadores, são os objetos deste estudo. A relação do trabalho noturno em turno e a alimentação dos trabalhadores se observa em função dos prejuízos para a sua saúde e vida social relatados por vários autores como: Knutsson(1989); Fischer, Lieber, Brown(1995).
OBJETIVOS. Estudar o impacto do trabalho em turnos de revezamento de 12 horas sobre o estado nutricional dos trabalhadores de uma indústria pesada.
METODOLOGIA. Estudaram-se 47 trabalhadores, de 27 a 55 anos de idade, de uma indústria localizada no Estado de São Paulo. Analisou-se o IMC da população para a avaliação do estado nutricional , os hábitos alimentares foram obtidos através da aplicação de um diário alimentar de 6 dias, acompanhando escala de turnos de revezamento 3x3
RESULTADOS. A população estudada apresentou média de idade de 40 anos, baixa escolaridade, média de 13 anos de permanência na empresa, 2 anos trabalhados em turnos de revezamento de 12 horas e faixa salarial média de 7,76 salários mínimos. Encontrou-se 68% de prevalência de sobrepeso e obesidade, IMC médio de 26,58 kg/m². A dieta dos trabalhadores, apresentou-se com adequação superior ao recomendado em proteínas e lipídeos e adequada em carboidratos. Comparando-se a alimentação da população da amostra entre os turnos de trabalho e a folga, a do turno do dia apresentou-se melhor que a da noite e a da folga.
CONCLUSÃO. O estudo permite afirmar que a organização do trabalho noturno e em turnos , embora não possa ser responsabilizado diretamente pelo estado nutricional dos trabalhadores, afeta o consumo alimentar adequado dos trabalhadores havendo uma oscilação no consumo de energia, macronutrientes e número de refeições.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-187 - HABILIDADES COGNITIVAS NECESSÁRIAS PARA O AUTORRELATO DE CONSUMO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR ATRAVÉS DE SOFTWARE POR ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS

Autores: ELAINE DA SILVA SANTOS; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG ASSIS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Quando o público de interesse para se obter informações sobre a alimentação é composto por crianças em idade escolar são encontradas limitações quanto as habilidades cognitivas das mesmas e quanto as peculiaridades de seus padrões de alimentação. Os escolares precisam ser capazes de resgatar da memória qual o seu consumo alimentar. Para tanto, é necessário verificar quais são as habilidades cognitivas presentes em cada idade, conforme seu desenvolvimento.
OBJETIVOS
Verificar quais são as habilidades cognitivas necessárias para o autorrelato de consumo alimentar do dia anterior através de software por escolares de sete a dez anos.
METODOLOGIA
Foram analisados artigos científicos consultados a partir de diversas bases de dados da área da Saúde, Nutrição, Pedagogia e Psicologia, utilizando-se as palavras chave: criança, escolar, desenvolvimento mental, habilidades cognitivas, consumo alimentar e métodos dietéticos. Foram avaliados livros baseados nas teorias de Piaget sobre o desenvolvimento motor, mental e psicossocial das crianças de 7 a 10 anos. Foi realizado grupo focal formado por professores de Nutrição e Psicopedagoga para discutir o desenvolvimento das habilidades cognitivas de crianças de 7 a 10 anos e o uso de software nutricional (CAAFE).
RESULTADOS
O uso de tecnologia na medida do consumo alimentar tem sido utilizado em instrumentos desenvolvidos para crianças, porque o atual acesso facilitado às novas tecnologias de informação tem proporcionado a familiaridade das crianças com estas ferramentas. No questionamento sobre alimentação as crianças apresentam competências limitantes: alfabetização, habilidades de escrita, de memória e de concentração. Na faixa etária de 7 a 10 anos são desenvolvidas as habilidades relacionadas à memória, é apresentada autonomia nas escolhas alimentares na variedade de cenários e ocorrem mudanças expressivas no desenvolvimento fisiológico, cognitivo, emocional e social das crianças.
CONCLUSÃO
As habilidades cognitivas necessárias para o autorrelato de consumo alimentar do dia anterior através de software por escolares de sete a dez anos foram memória de longo prazo, noção abstrata e temporalidade.

PS-16-188 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES DE PESSOAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA

Autores: FLAVIA AULER; ANDREA CRISTINA FADONI; ALIKA T ARASAKI NAKASHIMA
Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A ocupação de catadores de material reciclável existe no Brasil há pelo menos cinquenta anos, e conhecidamente estão em situação de vulnerabilidade social, devido a baixo nível de escolaridade e baixa renda. Porém outro fator que nos preocupa são as condições de saúde, aliado aos hábitos alimentares e de vida inadequados. A disponibilidade de alimentos no Brasil cresce, assim como as mudanças na composição da dieta do brasileiro. Uma pesquisa realizada pelo Ministério da Saúde (VIGITEL, 2011)concluiu que, quanto menor a escolaridade das pessoas entrevistadas menor o consumo de frutas e hortaliças, e também maior prevalência de pessoas com excesso de peso.
OBJETIVOS
Conhecer o consumo de frutas, verduras e legumes de uma população em situação vulnerabilidade.
METODOLOGIA
Caracterizado por ser um estudo transversal e descritivo que estudou 304catadores de material reciclável entre 2009 e 2012, onde foirealizada a coleta de dados através de questionário sócio demográfico,medida da pressão arterial econsumo de frutas, verduras e legumes (questionário de frequência alimentar), sendo considerado como inadequado o consumo igual ou menor que quatrovezes na semana.Este estudo teve aprovação do CEP/PUCPR (nº5162/2009).
RESULTADOS
Após a análise dos resultados, pode-se observar que a maior parte da amostra é constituída por adultos (91,8%), mulheres (68,7%), alfabetizados (58,4%), hipertensos (22,4%),com excesso de peso (44,1%) e consumo inadequado de frutas (82,9%), verduras e legumes (52,3%).
CONCLUSÃO
O baixo consumo de frutas, verduras e legumes verificado neste estudo pode ser explicado pela baixa renda da população, mas outros fatores também interferem como a cultura alimentar da população, distância do bairro ao centro urbano e também os elevados custos dos produtos, e a insuficiente abrangência dos programas compensatórios, dentre outros fatores.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-189 - CUIDADOS COM A ALIMENTAÇÃO EM UNIVERSITÁRIOS PARANAENSE

Autores: FLAVIA AULER; CAMILA DA SILVA CAMARGO; CAMILA PETERNELLA VELTRINI; ALIKA TERUMI A. NAKASHIMA
Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A alimentação saudável deve ser baseada em um padrão alimentar que atenda as necessidades biológica e sociocultural do indivíduo, de acordo com a faixa etária e estado nutricional. É essencial seguir uma dieta balanceada, formada por cereais, frutas, verduras, proteínas animais e vegetais, gorduras e açucares.
OBJETIVOS
Baseado neste contexto o objetivo deste estudo foi verificar o cuidado com a alimentação entre universitários paranaense.
METODOLOGIA
Estudo transversal e descritivo realizado com 75 universitários de uma Instituição Ensino Superior do Paraná com o apoio da ferramenta Qualtrics® onde foram aplicadas perguntas via online sobre aspectos socioeconômicos (classe econômica, escolaridade do chefe de família, gênero, etnia, idade), frequência alimentar semanal (legumes, hortaliças, frutas, leguminosas, refrigerantes e doces/chocolate), consumo de água, adição de sal nas refeições, visualização de prazo de validade, ingredientes e tabela nutricional nas embalagens, sendo que as perguntas eram baseadas em questionários utilizados em pesquisa nacional (VIGITEL, 2011). Foram eliminados dois sujeitos devido à inconsistência de dados. A coleta de dados ocorreu em abril de 2013 e tem aprovação do CEP/PUCPR (129.694/2012).
RESULTADOS
Após análises dos dados observou-se que a idade variou entre 17 e 46 anos sendo 70% considerados jovens (18 e 24 anos), 75% se consideraram brancos, 60% eram mulheres, 78% pertenciam a classe média. Sobre a frequência alimentar semanal, 80% declaram ter consumo inadequado para legumes (< 4 dias), 62% de hortaliças (< 4 dias) e 69% de frutas (< 4 dias), mas por outro lado 67% declaram ter consumo adequado de leguminosas (> 5 dias), 77% de refrigerantes (< 2 dias), 57,5% de doces/chocolates (< 2 dias), 60% tomavam mais que quatro copos/dia de água, 64% não adicionavam sal às refeições, 69% observavam o prazo de validade nas embalagens, entretanto 78% nunca observaram a composição dos ingredientes e 75% nunca prestaram atenção na tabela nutricional.
CONCLUSÃO
Com base na descrição dos dados, pode-se concluir que a plataforma Qualtrics® é segura e rápida para pesquisas epidemiológicas. Quanto os resultados, podemos observar que os universitários entrevistados não se mostram preocupados com a alimentação, talvez pelo fato de muitos estarem longe de seus domicílios o que os leva a realizarem suas refeições fora de casa.

PS-16-190 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE ZINCO E SUA RELAÇÃO COM A DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA

Autores: GILMARA PÉRES RODRIGUES; DANIELE QUÉZIA C PEREIRA MENDONÇA; POLIANA ALVES DE LIMA; STEFANNY JORDANY C OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Estudos recentes demonstram existir relação direta entre a ingestão de antioxidantes e a melhora da função respiratória na Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC). Nessa perspectiva, acredita-se que o consumo adequado de antioxidantes, entre os quais o zinco (Zn), possa limitar a destruição do tecido pulmonar por proteases e proteger contra o avanço da DPOC.
OBJETIVOS
Assim, diante da escassez de dados referentes ao consumo de antioxidantes nesta população, esta pesquisa objetivou estimar a prevalência de inadequação da ingestão de Zn em portadores de DPOC, utilizando o método da EAR como ponto de corte, proposto pelas DRI's.
METODOLOGIA
De natureza transversal, este estudo foi realizado com 31 pacientes, maiores de 50 anos. Os mesmos foram alocados em grupos de acordo com o estadiamento da doença, classificada segundo critério GOLD (2003): G1 (leve), G2 (moderado), G3 (grave) e G4 (muito grave). A ingestão habitual de Zn foi determinada a partir da aplicação de Recordatório de 24 horas, em três dias não consecutivos, sendo dois dias no decorrer da semana e um no final de semana, conforme proposto por Hoffman (2002). O banco de dados foi criado no SPSS (versão 15.0.1.1, 2007) para análise estatística. A normalidade dos dados foi verificada pelo teste Shapiro-Wilk. Os cálculos das variâncias intra e interpessoais foram realizados por aplicação da análise de variância. A relação entre o Zn e os grupos estudados foi verificada por meio da correlação de Pearson.
RESULTADOS
Dos indivíduos avaliados, 22 (77,4%) eram do sexo feminino e 09 (32,6%) do sexo masculino. No sexo feminino, o valor médio e desvio padrão da ingestão de Zn foi de 7,3±1,2mg/dia e no sexo masculino, de 9,2±0,8mg/dia. A prevalência de inadequação da ingestão do mineral revelou que apenas 19,0% das mulheres e 13,6% dos homens apresentaram risco para deficiência nutricional em zinco. Ressalta-se que, a partir dos cálculos de Pearson, foi encontrada correlação fraca entre a ingestão de Zn e os estágios da DPOC (r=0,327; p=0,172).
CONCLUSÃO
Diante do exposto, conclui-se que os achados deste estudo não podem ser entendidos como resultados finalizados, devido ao tamanho da amostra. Assim, mais pesquisas que avaliem a ingestão de Zn, realizados com amostras representativas da população estudada, são necessários para que se possa conhecer o papel deste mineral para a preservação da função pulmonar.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-191 - CARACTERIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIAS

Autores: IANA BANTIM FEL CALOU; ANA CAROLINA LANDIM PACHECO; MONICA MORAES SILVA; JOSILENE SALVINO MARQUES; LUDIMILA ARAUJO LIMA; JULLY ANNE NORONHA FEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIUAÍ
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A alimentação inadequada tem contribuído para altos índices de morbi-mortalidade no mundo. Enfocando os hábitos alimentares em jovens em ambiente universitário,temos que considerar fatores como mudanças "ambientais" e transformações pessoais como o aumento de autonomia, e inserção em novas culturas que acabam refletindo em seus hábitos alimentares.
OBJETIVOS
O propósito deste trabalho foi caracterizar o hábito alimentar de universitárias
METODOLOGIA
Avaliamos o estado nutricional; os hábitos alimentares e o consumo alimentar, utilizando um diário alimentar (3 dias) em universitárias de cursos de saúde.Utilizamos o software Nutwin versão 1.5. (para alimentos não contemplados utilizamos a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras e a Tabela Brasileira de Composição Química de Alimentos). Foi calculado o IMC dos participantes. Para avaliação de micronutrientes utilizou-se as DRIsde referência. Os dados foram analisados no SPSS 17.0, testeQui-Quadrado de Person com nível de significância de $p<0,05$. O trabalho foi submetido e aprovado pelo comitê de ética
RESULTADOS
Vários hábitos alimentares indesejáveis foram encontrados mas 73,9% das estudantes apresentaram IMC normal, o que, em parte, se deve à prática regular de atividade física (apontada por metade da população estudada) e em parte pela idade dos participantes. O consumo de cálcio, ferro e vitamina E estavam abaixo do recomendado. O baixoconsumo de cálcio foi relacionado ao hábito de não realizar o desjejum ($p<0,040$). Observou-se ainda que pelo menos uma refeição do dia era preterida por 54,3% dos participantes e que destes, 62,2% excluíam o café da manhã. A baixa ingestão de ferro merece atenção devido as perdas mensais de sangue e risco de anemia. O consumo de vitamina A, C além do sódio estava acima do recomendado na maioria das universitárias. A excessiva ingestão de sódio predispõem à doenças cardiovascularese estáligada a maior excreção urinaria de cálcio provocando um déficit ainda maior deste nutriente nesta população. O consumo de frutas, verduras e legumes pelo menos 4vezes por semana foi relatado, não obstante, o consumo de doces, particularmente chocolates, foi relacionado inversamente ao consumo de frutas ($p<0,042$).Detectamos a ingestão de refrigerantes pelo menos 2 vezes por semana(75% das participantes), os refrigerantesestão sendo considerados a maior fonte adicionalde açúcar
CONCLUSÃO
É premente a educação nutricional para diminuir a incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-16-192 - QUALIDADE GLOBAL DA DIETA EM ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO NORDESTE

Autores: IANNE MORAES L. AMOR; RAÍSA CONCEIÇÃO FERREIRA; KIRIAQUE BARRA F. BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
O ingresso na universidade é um período que exerce influência sobre os hábitos alimentares. A população universitária está vulnerável à adoção de hábitos alimentares não saudáveis, associados ao desenvolvimento de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade da dieta entre universitários do estado de Sergipe.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 76 voluntárias com idade entre 18 e 35 anos. Foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar semiquantitativo. A qualidade da dieta foi avaliada pelo método Health Eating Index (HEI) adaptado para a população brasileira. Procedeu-se a aferição de peso, altura e circunferência da cintura. Foi utilizado o teste de Mann-Whitney-U, para a comparação entre grupos categorizados pela classificação do HEI. Para as variáveis categóricas foi utilizado o teste de qui-quadrado-$\chi 2$. Os resultados foram apresentados como média ± DP. Considerou-se o nível de significância estatística de 5% de probabilidade.
RESULTADOS
Observou-se maior prevalência de dietas inadequadas ou que precisam de modificação (85,5%). Houve baixo consumo de hortaliças (3,20±2,07), leites e derivados (4,69±2,89), leguminosas (5,92±3,04) e cereais (6,04±2,51). Utilizando o EAR como ponto de corte, as principais inadequações foram para o ácido fólico (98,5%), ferro (83,1%), fibras (76,9%), magnésio (92,3%), potássio (96,9%), cobre (100%), vitamina D (100%) e E (61,5%). Indivíduos com dieta adequada possuíram um consumo mais adequado de leguminosas (9,21±1,76) e cereais (7,14±1,42), consumiram menos sódio (9,13±0,98), e possuíram uma dieta mais variada (10±0,00), comparados aos indivíduos com dieta inadequada. Em relação à adequação energética e de macronutrientes, vale ressaltar que a população com dieta inadequada possuiu uma dieta hiperprotéica (36,9%) e hiperlipídica (23,1%).
CONCLUSÃO
Estes dados refletem a atual transição nutricional em que o país se encontra, com alto consumo de produtos industrializados ricos em sódio e açúcar refinado e baixo consumo de micronutrientes e fibras.Torna-se evidente a necessidade de promover medidas de educação alimentar e nutricional com o intuito de estimular escolhas e hábitos alimentares saudáveis pela população universitária.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-193 - A INFLUÊNCIA DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NO HÁBITO ALIMENTAR E ANTROPOMETRIA DE PACIENTES ATENDIDOS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: ISABELLA MARTINS CALAHANI; MARIANA CASSANI DE OLIVEIRA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; SILVIA JUSTINA PAPINI
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP BOTUCATU
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
Devido ao reconhecimento da importância da alimentação e controle do peso corporal no desenvolvimento e progressão de doenças crônicas, a procura por orientação alimentar e nutricional tem crescido significativamente. Durante a consulta nutricional é fundamental a criação de vínculo, conquista de confiança e bom relacionamento paciente-profissional para que o acompanhamento da antropometria e os objetivos da dieta sejam adequadamente atingidos. A avaliação do consumo alimentar caracteriza-se como prioritária na monitoração do estado nutricional do adulto e uma efetiva avaliação nutricional é assegurada com o uso de inquéritos alimentares. O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é considerado um dos principais instrumentos utilizados para coleta de dados dietéticos.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar o efeito da orientação nutricional individual nas mudanças alimentares e indicadores antropométricos dos indivíduos estudados.
METODOLOGIA
Foram analisados 30 pacientes, com retorno de 2 meses. Na avaliação antropométrica, foram aferidos o peso e a estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA) nos dois momentos. Houve também a aplicação de dois QFA, antes e depois da orientação nutricional.
RESULTADOS
Foi constatada melhora dos indicadores antropométricos analisados da primeira para a segunda entrevista: a média dos valores registrados de peso corporal diminuiu de 87,5 ± 17,1 Kg para 86,05 ± 7,39 Kg; a média dos valores calculados para o IMC diminuiu de 34,07 ± 6,74 Kg/m² para 33,7 ± 5,73 Kg/m², e a média dos valores aferidos de CA diminuiu de 107,57 ± 15,69 cm para 105,24 ± 7,56 cm. Depois da orientação nutricional, os pacientes passaram a consumir menos alimentos fritos, carne de porco, embutidos, pizza, sal de adição, bebidas açucaradas, sanduíches como hambúrguer e cachorro quente e alimentos com farinha refinada. Em contrapartida, o consumo de alimentos como carnes brancas, verduras, legumes, frutas, leites e derivados com menor quantidade de gordura, azeite extra-virgem, alimentos integrais e mel foram relatados com maior frequência.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados é possível afirmar que a orientação nutricional foi fator relevante para as mudanças alimentares e antropométricas apresentadas pelo grupo estudado. Neste contexto a modificação do pensamento, ação e sentimento relacionados ao comportamento alimentar aparecem como importantes estratégias para prevenção de doenças e promoção da saúde.

PS-16-194 - EFICÁCIA DOS INQUÉRITOS ALIMENTARES NA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

Autores: LUIZ ANTONIO DE PIERRI; RODRIGO ECHEVERRIA COSTA; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Área: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NUTRIENTES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional tem como característica a identificação de distúrbios nutricionais, fazendo com que haja uma prescrição dietética coerente ao diagnóstico nutricional, esta intervenção busca auxiliar a recuperação do paciente. Avaliação nutricional engloba várias formas de avaliação como a avaliação clínica do paciente, exames laboratoriais, antropometria e avaliação de consumo alimentar. Conhecer exatamente o consumo alimentar é sempre um exercício muito complexo que envolve a vida social e cultural das pessoas, porém o inquérito alimentar por método visual com álbum fotográfico é uma ferramenta que pode favorecer a coleta de informações.
OBJETIVOS
Avaliar a eficácia dos inquéritos alimentares, por meio da comparação entre o recordatório 24 horas apenas com a memória do entrevistado e com a utilização de um álbum fotográfico e comparar os resultados entre os níveis de escolaridade.
METODOLOGIA
Este estudo foi quantitativo e descritivo, realizado em uma instituição de ensino e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. A amostra foi composta por 50 funcionários administrativos, de ambos os sexos, de 20 a 79 anos. Os participantes foram divididos por nível de escolaridade. A pesquisa foi realizada em um momento, sendo realizada a mesma entrevista duas vezes, na primeira aplicação do Recordatório 24h foi utilizado a memória do entrevistado para relatar o que foi consumido em um dia anterior tendo como instrumento principal um inquérito alimentar, e na segunda o recordatório foi reaplicado com o auxílio de um álbum fotográfico.
RESULTADOS
Os entrevistados foram divididos em três grupos conforme a escolaridade e foi possível observar que entre os funcionários com nível superior completo 50% não apresentaram variação entre os recordatórios e 38,46% esta variação foi menor que 10% o que demonstra que o recordatório 24h do é eficaz quando depende apenas da memória do entrevistado. Já entre o grupo de menor escolaridade a variação do valor calórico total entre os dois recordatórios foi maior que 10% em 45,45% dos entrevistados demonstrando, neste grupo a necessidade do uso álbum fotográficos para determinar o real consumo calórico do indivíduo.
CONCLUSÃO
Contudo, os inquéritos alimentares são eficazes para determinação do consumo alimentar porém quanto menor a escolaridade maior a necessidade da utilização da imagem para determinação correta da porção consumida.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-195 - CONHECIMENTO DE HIGIENE ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; ISABEL O. BIERHALS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Intensas mudanças no hábito alimentar da população vem resultando no crescimento da frequência da alimentação fora do domicílio e aumento da preocupação dos consumidores com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde. Por conta disso, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) precisam oferecer produtos sensorialmente adequados, sendo eles, principalmente, seguros sob o aspecto higiênico-sanitário, com o intuito de evitar a contaminação dos alimentos e, por consequência, danos à saúde. A higiene pessoal dos funcionários e operações de higiene e sanitização de equipamentos e utensílios e dos próprios alimentos são fundamentais para garantir um alimento seguro.
OBJETIVOS
Desta forma, o objetivo do estudo foi avaliar os conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre higiene alimentar e boas práticas em uma UAN localizada em uma empresa de produtos alimentícios, na cidade de Pelotas/RS.
METODOLOGIA
A pesquisa foi desenvolvida na primeira quinzena de outubro de 2012, utilizando um questionário adaptado, com sete questões com opções de resposta de "verdadeiro", "falso" ou "não sei". O estudo contou com a participação dos 14 funcionários da UAN, que leram e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A análise dos dados foi realizada no programa Excel®, demonstrando o percentual de adequação das respostas obtidas.
RESULTADOS
Na afirmação "Intoxicação alimentar é causada por microorganismos patogênicos", 87,5% das funcionárias consideraram como sendo verdadeira. Todos os funcionários reconheceram que a higienização das mãos é importante para evitar a contaminação dos alimentos e que falar próximo dos alimentos pode contaminá-los. Também todos apresentaram a consciência de que a manipulação segura dos alimentos é parte importante de suas responsabilidades de trabalho e que aprender mais sobre esse quesito pode auxiliá-los a desenvolver melhor suas atividades. Além disso, os funcionários responderam corretamente que roupa de uso exclusivo para o trabalho, luvas e máscara de proteção reduzem o risco de contaminação dos alimentos, devendo ser compatíveis com as atividades exercidas, conservados e limpos.
CONCLUSÃO
Desta forma, os funcionários da UAN em questão apresentaram conhecimento satisfatório sobre higiene alimentar e boas práticas, o que garante maior segurança no fornecimento dos alimentos e reforça a necessidade do profissional nutricionista no intuito de aperfeiçoar o conhecimento de seus colaboradores através de capacitações constantes.

PS-16-196 - CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES

Autores: GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; MARILIA OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devem elaborar e servir refeições que atendam aos aspectos sensoriais, nutricionais e seguras ao consumidor. Ainda mais se tratando de UAN hospitalar, visto que objetivam melhorar a saúde de pacientes. Uma das formas de controle da qualidade de alimentos é o controle do tempo e temperatura.
OBJETIVOS
Objetivou-se monitorar estas variáveis em dois hospitais do sul do país a fim de verificar o que pode influenciar na temperatura dos alimentos.
METODOLOGIA
Durante 15 dias em cada unidade, nos dois últimos meses de 2012. Aferiu-se a temperatura (To) das preparações de proteína e feijão do almoço nas etapas de preparo e distribuição, além da To ambiente nestas etapas. Os dados foram anotados em planilha, para análise descritiva das To com cálculo de média aritmética (?) e desvio padrão (σ), através do programa Stata 11.1.
RESULTADOS
Foi constatado que o tempo de cocção apresentou grande variação no grupo das proteínas, ou seja, no hospital A, levou de 22 a 60 minutos (? de 43.4 minutos e σ de 13.7), e no hospital B, variou entre 10 e 50 minutos (? de 76 minutos e σ de 44.94). Esta variação está relacionada aos diferentes tipos de cortes e carnes, e suas diversas técnicas de preparo. Já o feijão apresentou maior padronização, em ambos os hospitais, no hospital A variou entre 85 e 90 minutos (? de 89.4 minutos e σ de 1.45), e no hospital B, teve variação entre 30 e 40 minutos (? de 30.6 minutos e σ de 2.58) o que pode ser explicado pela sistemática de pré preparo, que é constante. Quanto ao porcionamento, no hospital A, durante estes quinze dias, a To ambiente teve ? de 28.63ºC, e a To do feijão, variou de 70 a 92ºC (? de 80.6°C e σ de 4.74), já a proteína variou entre 33°C e 88°C (? de 71.13°C e σ de 14). No hospital B a ? da To ambiente foi de 26.56°C, o feijão e a proteína tiveram ? de 75.26°C e 69.46°C e σ de 5.7, 11.55, respectivamente. Na distribuição, a ? da To ambiente no hospital A foi de 28,98ºC e as preparações aumentaram em relação ao porcionamento, visto que o feijão teve ? de 81,8°C e Proteína ? de 73,06°C, diferentemente do hospital B, onde tanto o feijão como a proteína apresentou queda, respectivamente ? de 67,83°C e 62,66. Isto se explica devido ao uso de carro térmico no hospital A, ao contrário do hospital B, que não faz uso deste equipamento.
CONCLUSÃO
Portanto, os resultados mostram que o uso de carro térmico, assim como a To do ambiente, apresentam influência na To das preparações.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-197 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHONETES

Autores: GRÉGORY DE SÁ BATISTA; JASSANA MOREIRA FLORIANO; PRISCILA CUNHA FOGAÇA; NARLICE MARQUES; MARCELO VALLE GARCIA; JOICE TRINDADE SILVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Alimentar-se fora de casa tem se tornado um hábito cada vez mais comum devido às mudanças no estilo de vida, ocasionando um significativo aumento nos serviços de alimentação. Para acompanhar essa ampliação, são necessárias medidas que garantam a segurança do alimento e a saúde das pessoas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de duas lanchonetes.
METODOLOGIA
A avaliação foi realizada no ano de 2013, através da aplicação de uma lista de verificação desenvolvida de acordo com RDC Nº 216/2004 e a Portaria Nº 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul. Para classificar as adequações dos estabelecimentos, foram considerados no Grupo 1 os que possuíam de 76 A 100% de atendimento dos itens, no grupo 2 os com 51 A 75% e no Grupo 3 os com 0 A 50%.
RESULTADOS
As lanchonetes apresentaram resultados de 47,6% e 44,5% de conformidades, sendo classificadas no grupo 3. Os itens com maiores regularidades foram Tratamento de resíduos e Exposição ao consumo do alimento preparado, em que a média foi de 83,3% e 77,8%, respectivamente, ambos classificados no Grupo 1. O item Responsabilidade apresentou 100% de inadequação, pois nenhum dos estabelecimentos possuía um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, nem capacitações sobre boas práticas e atualizações. As lanchonetes possuíam somente 21,3% de atendimento aos itens Controle integrado de pragas, não sendo observadas medidas de barreira contra o acesso ou a proliferação destes animais. No quesito manipuladores, somente 33,4% dos critérios eram atendidos; eles não possuíam supervisão nem controle de saúde conforme a legislação; entretanto, todos utilizavam uniformes, guardavam seus pertences pessoais fora da área de manipulação e apresentavam asseio corporal. Em relação à preparação do alimento foram observadas irregularidades, como falta de condições adequadas das matérias-primas, ausência do controle de temperatura e exposição dos alimentos refrigerados à temperatura ambiente por mais de 30.
CONCLUSÃO
Os estabelecimentos avaliados não atingem o que legislação estabelece para se ter um alimento seguro devido ao não atendimento a diversos requisitos. Muitos deles demonstram falta de conhecimento sobre medidas mínimas de higiene e podem ser melhorados a partir de capacitações. No geral, as lanchonetes não estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e podem submeter o consumidor à doenças transmitidas por alimentos.

PS-16-198 - ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PÚBLICOS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA CAPITAL BRASILEIRA, 2013

Autores: HAROLDO DA SILVA FERREIRA; TACIANA GISSELY DA SILVA REBELO; MARIA CRISTINA DELGADO DA SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Ag.Financiadora: EDITAL PRONEM 04/2011 FAPEAL/CNPQ | Nr. Processo: 20110818-006-0018-0017
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A alimentação adequada é um dos requisitos fundamentais à promoção da saúde humana e, por isso, é um direito de todo cidadão. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), entre vários aspectos, envolve a questão da segurança sanitária, pois, para ser saudável, o alimento precisa estar livre de qualquer tipo de contaminação, de modo a não causar danos à saúde de quem o consome. Visando garantir o DHAA de crianças matriculadas em escolas públicas, desenvolve-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nessas instituições existem serviços de alimentação (SAs) estruturados a oferecer uma refeição que atenda as necessidades nutricionais dos alunos durante o período em que permanecem na escola. Obviamente, além de nutritiva, essa alimentação deve ser segura do ponto de vista higiênico-sanitário. Todavia, no município investigado, nenhum estudo anterior fora realizado visando avaliar o atendimento a esse pressuposto.
OBJETIVOS
Avaliar os SAs das escolas públicas de ensino fundamental de uma capital brasileira quanto à adequação às normas de segurança higiênico-sanitária.
METODOLOGIA
Por meio da aplicação de checklist de boas práticas baseado na Resolução 216/04 da ANVISA, analisou-se amostra probabilística (n=27) representativa dos SAs das escolas públicas do município. Segundo os resultados obtidos, os SAs foram classificados conforme os seguintes níveis de adequação: crítico, insatisfatório, regular, satisfatório e excelente.
RESULTADOS
Nenhum serviço atingiu sequer o nível regular. O nível predominante foi o insatisfatório (63%), sendo que 37% dos SAs apresentaram nível crítico. As principais não conformidades foram relacionadas a problemas com edificação, instalações, equipamentos e utensílios. Chamou a atenção a baixa qualificação das merendeiras no que se refere às boas práticas de manipulação de alimentos, evidenciada pelas inadequações relativas ao manejo de resíduos, à higiene pessoal, sobretudo das mãos, e ao preparo e exposição dos alimentos para consumo. Em 100% dos SAs não havia manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.
CONCLUSÃO
Os SAs das escolas públicas do município avaliado não atendem às normas de segurança higiênico-sanitárias estabelecidas na legislação vigente, condição que expõe os alunos ao risco de doenças, situação que constitui-se numa violação ao DHAA e demanda providências por parte dos profissionais e gestores envolvidos com a alimentação, nutrição e com a saúde dessa clientela.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-199 - OCORRÊNCIA DE BOLORES E LEVEDURAS EM MÉIS COMERCIALIZADOS INFORMALMENTE NO ESTADO DO MARANHÃO

Autores: MARLUCE SILVA NERIS; LENKA MORAIS LACERDA; HÉRIKA POLYANA S. MARTINS RABÊ; LUANA MARTINS LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO-UEMA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O mel é uma substância viscosa, aromática e doce, obtida a partir do néctar das flores que as abelhas melíferas produzem. Ele apresenta apresenta atividade antimicrobiana atribuída a fatores físicos e químicos. Ainda assim, é possível encontrar uma série de microrganismos presentes neste produto servindo como indicadores de qualidade, quando comparado com outros produtos de origem animal.Medidas devem ser tomadas para evitar a contaminação do mel tanto por contato direto ou indireto, por isso utilizar água potável para a manipulção, assim como as embalagens que devem ser apropriadas e o armazenamento deve ser em local adequado.
OBJETIVOS
Verificar o comprimento de normas de higiene indispensáveis para produção e comercialização adequada do mel no Estado do Maranhão,
METODOLOGIA
Foram adequeridos 20 amostras de méis de Janeiro a Março de 2012 comercializados em vários munícipios do Estado do Maranhão. Após a coleta foram encaminados em caixa isotérmica contendo gelo reciclável ao laborátorio de Microbiologia de Alimentos e Água da Universidade Esdual do Maranhão para pesquisa de bolores e leveduras através do método de SimPlate. Foram pesadas 25 gramas de mel e homogeneizadas em 225 mL de água peptonada a 0,1%, correspondendo à diluição 10-1. As demais diluições (10-2 e 10-3) foram feitas adicionando-se 1 mL da diluição em 9 mL de água peptonada. Nas placas plásticas descartáveis próprias do SimPlate, era colocado 1 mL da diluição correspondente e 9 mL do meio de cultura diluído, em seguida o liquido era distribuído para as cavidades individuais de incubação, desprezando-se o excesso no algodão. Após as placas eram incubadas em estufa bacteriológica a 35º C por 24 horas.
RESULTADOS
A maioria das amostras apresentou condições insatisfatórias para consumo, quando relacionado à Instrução Normativa da legislação brasileira (nº 11, de 20 de outubro de 2000 – IN nº 11) que estabelece práticas de higiene adequadas para manipulação . Os valores encontrados para bolores e leveduras variaram entre ausente e > 738 (UFC/g), sendo que, 8 amostras (40%), apresentaram resultado > 738 (UFC/g) em todas as diluições.
CONCLUSÃO
De acordo com esse estudo foi possível concluir que os méis comercializados no Maranhão apresentaram má qualidade e condições inadequadas para consumo, podemos associar a este resultado a falta de cuidados durante o processo de produção, manipulação e armazenamento.O que pode levar a sérios riscos de saúde pública e o comprometimento da qualidade do produto.

PS-16-200 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E MACROSCÓPICA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA COMERCIALIZADA A GRANEL

Autores: IVONE LIMA SANTOS; CATHERINE ROSAN DE LIMA SOUZA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE - UNINORTE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A soja é um alimento que pode ser consumido sob as mais variadas formas, sendo uma delas na forma de farinha desengordurada, que é um produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desengordurada, sendo um produto utilizado como fonte de proteína para outros alimentos (BRASIL, 1999). A farinha desengordurada de soja como qualquer outro alimento está propicio a ser contaminada com microrganismos durante a sua manipulação e processamento. Se esses microrganismos alcançarem condições de crescimento, os mesmos poderão mudar as características físicas e químicas do alimento, tornando-o potencialmente perigoso ao consumidor (PELCZAR JR. et. al, 1997). Devido aos malefícios ocasionados por este alimento contaminado, é indispensável analisá-lo para verificar se os padrões físico-químicos, microbiológicos e macroscópicos para alimentos estão sendo atendidos adequadamente (FRANCO e LANDGRAF, 1996).
OBJETIVOS
O objeto desse trabalho foi realizar o controle de qualidade da farinha desengordurada de soja comercializada a granel através de análises físico-químicas, microbiológicas e macroscópicas para a verificação do cumprimento das normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
METODOLOGIA
As determinações para o controle de qualidade da Farinha desengordurada de soja vendida a granel incluem as análises físico-quimica, crescimento microbiológico e a verificação por macroscópica de presença de sujidade. Todas as amostras três serão analisadas em triplicatas.
RESULTADOS
Das amostras avaliadas na caracterização físico-química, apenas às análises de umidade e cinzas, com os valores de 6.46 % e 4.82% estavam dentro dos padrões, pois são exigidos valores de no máximo 9.0% e 6.5%. Diferentemente de proteínas e carboidratos que apresentaram valores inferiores de 41,13% e 38%, e lipídeos se apresentou acima do recomendado com 9.58%. Em relação às determinações microbiológicas e macroscópicas, todas as amostras analisadas não atendiam as condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação em vigor.
CONCLUSÃO
Verificou-se que as amostras se apresentaram insatisfatórias e impróprias para o consumo, pois não obedecem a legislação em vigor. Diante dos resultados obtidos pelas análises pode-se observar o quanto as condições higiênico-sanitárias e de armazenamento influenciam no valor final do produto, pois o mesmo passa por manipulação já que é vendido a granel, facilitando a entrada de microrganismos que podem ser prejudiciais a saúde humana.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-201 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E MACROSCÓPICA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA COMERCIALIZADA A GRANEL

Autores: IVONE LIMA SANTOS; CATHERINE ROSAN DE LIMA SOUZA
Instituição: UFAM E UNINORTE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A soja é um alimento que pode ser consumido sob as mais variadas formas, sendo uma delas na forma de farinha desengordurada, que é um produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desengordurada, sendo um produto utilizado como fonte de proteína para outros alimentos (BRASIL, 1999). A farinha desengordurada de soja como qualquer outro alimento está propicio a ser contaminada com microrganismos durante a sua manipulação e processamento. Se esses microrganismos alcançarem condições de crescimento, os mesmos poderão mudar as características físicas e químicas do alimento, tornando-o potencialmente perigoso ao consumidor (PELCZAR JR. et. al, 1997). Devido aos malefícios ocasionados por este alimento contaminado, é indispensável analisá-lo para verificar se os padrões físico-químicos, microbiológicos e macroscópicos para alimentos estão sendo atendidos adequadamente (FRANCO e LANDGRAF, 1996).
OBJETIVOS
O objeto desse trabalho foi realizar o controle de qualidade da farinha desengordurada de soja comercializada a granel através de análises físico-químicas, microbiológicas e macroscópicas para a verificação do cumprimento das normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
METODOLOGIA
As determinações para a Farinha desengordurada de soja vendida a granel foram realizadas por meio de análises físico-químicas, crescimento microbiológico e a verificação por macroscópica de presença de sujidade. Todas as amostras três foram analisadas em triplicatas.
RESULTADOS
Das amostras avaliadas na caracterização físico-química, apenas às análises de umidade e cinzas, com os valores de 6.46 % e 4.82% estavam dentro dos padrões, pois são exigidos valores de no máximo 9.0% e 6.5%. Diferentemente de proteínas e carboidratos que apresentaram valores inferiores de 41,13% e 38%, e lipídeos se apresentou acima do recomendado com 9.58%. Em relação às determinações microbiológicas e macroscópicas, todas as amostras analisadas não atendiam as condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação em vigor.
CONCLUSÃO
Verificou-se que as amostras se apresentaram insatisfatórias e impróprias para o consumo, pois não obedecem a legislação em vigor. Diante dos resultados obtidos pelas análises pode-se observar o quanto as condições higiênico-sanitárias e de armazenamento influenciam no valor final do produto, pois o mesmo passa por manipulação já que é vendido a granel, facilitando a entrada de microrganismos que podem ser prejudiciais a saúde humana.

PS-16-202 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PANIFICADORAS

Autores: JASSANA MOREIRA FLORIANO; GRÉGORY DE SÁ BATISTA; PRISCILA CUNHA FOGAÇA; MARCELO VALLE GARCIA; NARLICE MARQUES; JOICE SILVEIRA TRINDADE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As padarias estão deixando de ser apenas responsáveis pela fabricação artesanal e venda de pães, para se tornar centros de convivência e gastronomia.
OBJETIVOS
O objetivo com este trabalho foi avaliar quatro panificadoras de acordo com suas condições higiênico-sanitárias.
METODOLOGIA
Realizou-se uma análise descritiva, a partir da aplicação de uma lista de verificação, baseada na RDC Nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Os dados foram analisados em termos de frequência no programa SPSS versão 18.
RESULTADOS
As padarias apresentaram 9,8, 25,6, 21,3 e 22,6% de regularidades em relação ao checklist. O item que apresentou maiores irregularidades foi Documentação e Registro; nenhuma padaria dispunha de manual de boas práticas nem de POP's descritos e/ou executados. O segundo item mais irregular foi Controle Integrado de Pragas, visto que somente uma padaria atendia a 14,3% dos requisitos, e as demais não possuíam nenhum tipo de barreira contra vetores e pragas urbanas, nem ações eficazes e contínuas de prevenção e controle, mesmo duas delas tendo responsável submetido à capacitação de boas práticas. Os manipuladores apresentaram adequações entre 0 e 26,9%, sendo que nenhum é supervisionado quanto a doenças ou sintomas que possam comprometer a preparação de alimentos. Apenas em uma padaria foi observado o uso de uniformes pelos funcionários. As maiores regularidades foram encontradas no transporte do alimento preparado, em que uma das padarias alcançou 83,3% de regularidades. No item higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, foi observado o uso de produtos regularizados em três padarias e todas possuíam local de armazenamento específicos para estes produtos. Entretanto, em 100% delas foi verificada ausência de operações de limpeza e desinfecção, e também funcionários não exclusivos para essas operações. Na preparação do alimento, nenhuma padaria é adotada de medidas capazes de minimizar o risco de contaminação cruzada, nem há o acondicionamento correto de alimentos não utilizados na totalidade. Todas as padarias tiveram médias abaixo de 30% de regularidades.
CONCLUSÃO
Esse resultado é preocupante, visto que foram detectadas falhas em diversos momentos do processo de produção dos alimentos, o que sugere desconhecimento dos requisitos de qualidade higiênico-sanitária, e desta forma, são necessárias atualizações e capacitações para que estes estabelecimentos tenham uma melhora na qualidade de seus serviços.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-203 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS PREPARADOS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)

Autores: JESSICA CARINA PIMENTEL DA SIL; JULIANE CRISTINA DA SILVA; CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS S
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A cozinha apresenta todas as condições exigidas pelos microorganismos para o seu desenvolvimento: alimentos, água, temperaturas elevadas próximas a 35 °C, oxigênio e acidez dos alimentos. Por este motivo, se não houver todo o cuidado necessário com relação à higiene e controle das temperaturas, pode se transformar num ambiente ideal para os microorganismos (SILVA JUNIOR, 1995). As técnicas para higienização dos alimentos utilizadas em Unidades Produtoras de Refeições devem ocorrer de forma efetiva na higienização pessoal dos manipuladores, equipamentos e utensílios. Desta forma a pesquisa justifica-se, pois atualmente diversas doenças infecciosas podem, sob determinadas circunstâncias, ser contraídas por meio de alimentos, existindo ainda aquelas que são veiculadas exclusiva ou predominantemente pelo consumo de produtos alimentícios (JAMES, 2005).
OBJETIVOS
O objetivo da pesquisa foi verificar a ocorrência de contaminação de alimentos por Staphylococcus aureus e Salmonella spp., através de amostras coletadas na Unidade Produtora de Refeições.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) de um hospital, onde são servidas em média 800 refeições por dia entre pacientes, funcionários e acompanhantes. E no qual o serviço de alimentação mantém um cronograma de treinamentos mensal. A amostra foi retirada no dia 07 de março de 2013, sendo o horário da coleta entre 10:30 e 11:30 da manhã, por ser o horário em que os alimentos estavam dispostos no Buffet e antes de serem liberados para o consumo dos funcionários. Foram coletadas três amostras de alimentos: carne ao molho vermelho, lasanha de legumes e salada de tomate. Após a coleta das amostras, estas foram encaminhadas a um laboratório devidamente habilitado, onde foram feitas as análises microbiológicas.
RESULTADOS
Nos resultados das análises para identificação de Staphylococcus aureus e Salmonella spp. não foram observados o crescimento de bactérias.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que o treinamento de manipuladores é efetivamente um dos procedimentos de maior relevância para a prevenção da contaminação de alimentos, durante as diferentes fases de preparo, aí incluídas todas as medidas de higiene pessoal, utensílios e instalações.

PS-16-204 - QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MAIONESES UTILIZADAS EM LANCHONETES DA CIDADE DE DOURADOS - MS

Autores: KAMILLA NARDONI LOPES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS - UNIGRAN
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são causadas pela ingestão de alimento contaminado por agentes que penetram o organismo humano. Podem se manifestar através de infecções, resultados da ingestão do micro-organismo patogênico vivo. A intoxicação ocorre quando há toxinas de bactérias ou fungos estão no alimento ingerido; podem causar doenças ate mesmo após a eliminação do microorganismo. Podem ocorrer devido a maus hábitos dos manipuladores e na manipulação dos alimentos e mesmo contaminados os alimentos apresentam - se aparentemente normais.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade microbiológica das maioneses utilizadas por lanchonetes em Dourados, considerando o risco de contaminação aos consumidores, devido ao consumo da maionese.
METODOLOGIA
Para essa análise foram escolhidas dez (10) lanchonetes da cidade de forma aleatória. Coletaram-se as amostras no recipiente utilizadado para entregas a domicílio, seguido da diluição. Após esta etapa, o material diluído foi submetido a semeadura para a análise de Salmonella, e a contagem dos Coliformes totais e fecais. Os resultados foram analisados no programa Excel por meio estatístico descritivo no qual demonstraram – no por porcentagem, média e desvio padrão.
RESULTADOS
Onde observou – se a presença de Coliformes totais em 70% das amostras, de modo que, constatou-se a presença de Coliformes fecais em 29% das amostras as quais obtiveram a presença de Coliformes totais. Quanto as bactérias totais, houve variação de 10^2 a $7x10^3$, sendo que a amostra controle (industrializada) não apresentou contagem alguma de contaminação (ausente). Encontrou-se, em uma amostra, a presença de Salmonella sp, das dez analisadas.
CONCLUSÃO
Três dos estabelecimentos avaliados tem algum tipo de deficiência, podendo ter ocorrido em diferentes etapas desde o processo de aquisição de matéria-prima até o de conservação da maionese, e, portanto, proporcionando um ambiente necessário para a proliferação de coliformes fecais em duas amostras, notou-se em uma amostra a presença de Salmonella. Esse tipo de falha pode causar sérios danos à saúde, como as intoxicações induzidas por estes patógenos. Desta forma é de suma importância a presença do profissional de Nutrição, para acompanhar todas as etapas pertinentes a produção, em caracter individual, avaliando as qualidades das matérias primas, e o cumprimento das especificações estabelecidas pela ANVISA, além das estratégias do próprio comércio.

PS-16-205 - AVALIAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL APÓS CONSULTORIA EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Autores: KELLY RIBEIRO AMICHI; ALINE MARIA DIAS DE ALMEIDA
Instituição: ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DE SANTA CASA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As modificações sofridas através do avanço tecnológico, aliada a falta de tempo para o preparo das refeições nas residências, são os principais fatores que levou o aumento do consumo de alimentos em restaurantes. A adoção de Boas Práticas de Fabricação é um procedimento que requer persistência, uma vez que tais estabelecimentos não possuem mão de obra especializada, e capacitada para manipulação segura que permite a garantia de qualidade.
OBJETIVOS
Analisar o impacto de uma consultoria de boas práticas de higiene e a percepção dos clientes em relação à importância do responsável técnico em uma Padaria.
METODOLOGIA
Esta pesquisa é de caráter descritivo, qualitativa, os dados analisados fazem parte de uma consultoria de higiene em uma padaria no período de agosto a dezembro de 2011. Foram avaliados os aspectos: higiene do ambiente, higiene pessoal dos manipuladores, higiene dos equipamentos e utensílios, higiene da caixa d'água, limpeza da caixa de gordura, condições de armazenamento e exposição dos alimentos prontos, através de um check list no inicio e no fim da consultoria. Para avaliar a percepção dos clientes em relação à importância do responsável técnico, foi realizada uma enquete com 57 clientes.
RESULTADOS
Dos 15 itens avaliados 80% foram classificados como satisfatório na 2ª avaliação, sendo 7 destes na 1ª avaliação classificados como insatisfatório ou parcialmente satisfatório, demonstrando uma melhoria das condições de higiene do estabelecimento. Apenas 3 dos 15 itens avaliados permaneceram classificados como parcialmente satisfatório, sendo estes, manipuladores com uniforme completo, lavagem de mãos e identificação dos alimentos. Os resultados obtidos na enquete mostraram que, 54% dos abordados afirmaram imprescindível a presença de um nutricionista, 27% relataram que pode ser opcional para cada estabelecimento e 19% não souberam opinar.
CONCLUSÃO
A maior dificuldade em uma prestação de serviço em um local sem responsável técnico é a conscientização dos manipuladores em relação à higiene pessoal, o que torna o trabalho gradativo e continuo, demonstrando a importância do acompanhamento de um profissional habilitado em todo tipo de estabelecimento alimentício. A percepção dos clientes quanto à importância do profissional habilitado, os resultados demonstram que atualmente a população esta atenta quanto à importância do controle de higiene a fim de garantir segurança alimentar e produtos de qualidade.

PS-16-206 - ASPECTOS TOXICOLÓGICOS DE CARDÁPIOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

Autores: KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; LAÍS LIMA DE CASTRO; ROCILDA CLEIDE BONFIM DE SABÓIA; LUANA MOTA MARTINS; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; SUELEM TORRES DE FREITAS; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENÊZES; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, o nutricionista leva em consideração diversos aspectos na elaboração de cardápios. Nesse sentido, o conhecimento de substâncias potencialmente tóxicas presentes nos alimentos bem como o risco de seu uso em excesso deve ser um aliado nesse processo de elaboração dos cardápios. Logo, o conhecimento de substâncias químicas presentes nos alimentos, limites de ingestão diária recomendada, bem como seus efeitos no organismo humano é de extrema importância, pois permite utilização adequada de alimentos como agentes de manutenção e promoção da saúde e bem estar da população.
OBJETIVOS
Avaliar aspectos toxicológicos de cardápios servidos no almoço de uma UAN institucional.
METODOLOGIA
Realizou-se avaliação dos cardápios servidos no almoço de uma UAN institucional nos meses de março e abril de 2012, sendo analisados 28 cardápios, cada um composto por um tipo de salada, um prato principal, dois acompanhamentos (arroz e feijão), uma sobremesa (fruta ou doce) e uma guarnição (farofa). Os aspectos toxicológicos dos cardápios foram analisados, definindo-se os alimentos potencialmente tóxicos ou que poderiam produzir compostos tóxicos durante o processamento. Essa análise foi baseada nos rótulos dos alimentos e na literatura referente a essa temática. A coleta de dados somente foi iniciada mediante autorização institucional fornecida pelo responsável da UAN.
RESULTADOS
Verificou-se que glicosinolatos, nitratos, taninos, oxalatos, fitatos, inibidores da protease e produtos da reação de Maillard se destacaram por apresentarem elevada frequência semanal e alto índice de ocorrência mensal. Em relação aos alimentos fontes dessas substâncias potencialmente tóxicas, destacaram-se o repolho como fonte de glicosinolatos e nitratos, o feijão pelo elevado conteúdo de fatores antinutricionais e as preparações fritas devido à presença de compostos advindos do processamento, como nitrosaminas e hidrocarbonetos aromáticos policíclicos. Além disso, os referidos alimentos são utilizados com frequência na UAN em estudo. Nesse aspecto, é necessário ressaltar que as frituras são oferecidas para atender às preferências dos comensais.
CONCLUSÃO
A análise qualitativa da presença de substâncias potencialmente tóxicas nos cardápios da UAN mostrou frequência considerada elevada. No entanto, mais estudos são necessários para que possam ser comparados com níveis tóxicos estabelecidos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-207 - AVALIAÇÃO HIGIENICO-SANITARIA DE LOCAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ DE TIGELA EM CAPITAL BRASILEIRA

Autores: LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; LEILIANE RODRIGUES BATISTA; TATIANA ABREU BARROS; MARIA ALINE SOUSA SANTOS; NARA V. DOS A. BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O açaí na tigela é a preparação feita com a polpa congelada da fruta, batida com xarope de guaraná, gerando uma pasta parecida com sorvete, podendo ser adicionada de frutas e cereais. O consumo desta preparação que antes era típica da região Amazônica, tem se expandido por todo o país, inclusive por meio de estabelecimentos especializados. Na manutenção da qualidade de alimentos, o ambiente juntamente com o manipulador tem grande relevância, pois são necessários para o funcionamento adequado destas unidades de alimentação. Quando não controlados e gerenciados corretamente podem provocar contaminações e comprometer a segurança do alimento, acarretando o surgimento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).
OBJETIVOS
Deste modo o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais de manipulação de açaí de tigela comercializados em uma capital brasileira.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em três estabelecimentos, sendo um em cada zona da capital, conforme a movimentação dos estabelecimentos que comercializam exclusivamente o açaí de tigela, no período de abril de 2013. Para a coleta de dados aplicou-se um Checkliste englobando dados relacionados a instalações; equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos. Os dados obtidos foram analisados em programa Excel, sendo comparados à resolução RDC nº 216 e RDC nº 275 da ANVISA.
RESULTADOS
Quanto às condições de instalações dos pontos de venda encontrou-se na zona sul 41% de conformidade dos itens analisados, zona norte 75% e centro 60%. Os percentuais de conformidade referente às condições dos equipamentos móveis e utensílios na zona sul foi de 40%, zona norte 30% e centro 60%. No controle integrado de vetores e pragas urbanas a zona sul e norte apresentaram índice de adequação iguais 66,7 %, e a região centro não possuía tal controle. Quanto ao abastecimento de água, apenas zona sul apresentou inconformidades (12 %). Para as condições do manejo de resíduos encontrou-se inadequação apenas na zona sul (25 % dos itens).
CONCLUSÃO
Os pontos de venda de açaí na tigela não ofereceu todas as condições higiênico-sanitarias adequadas para a comercialização e produção de alimentos seguros, e consequentemente, para a saúde do consumidor.

PS-16-208 - HIGIENE NA QUALIDADE DE VIDA DE ALCOOLISTAS

Autores: LUCIANA GONÇALVES ORANGE; LAIS SOUSA BARBOSA; NAILMA LOUISE MENDONÇA ARAUJO; CRISTIANE MOURA FREITAS; SABRINA MIRELY MATOS SILVA; GENESELI DIAS OLIVEIRA; THATYANE MONICK CASTRO MACENA; MYRELLE C SILVA A L CUNHA; SHEYLANE PEREIRA ANDRADE; CYBELLE ROLIM LIMA; KEILA FERNANDES DOURADO; ROBERTA A BENTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A alimentação adequada e a segurança alimentar são essenciais para os restabelecimentos dos pacientes enfermos, sendo eles susceptíveis às doenças transmitidas por alimentos (DTA). Dessa forma a adoção de medidas preventivas de higiene pessoal, bem como na manipulação, são consideradas as principais estratégias para o controle da qualidade. Com isso, observa-se a importância na alimentação dos alcoolistas, visto que esse grupo apresenta alta fragilidade e disfunções nutricionais decorrentes ao uso abusivo do álcool.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho visou à utilização de ações educacionais de higiene pessoal e alimentar em um grupo de alcoolistas.
METODOLOGIA
O trabalho foi realizado com alcoolistas em recuperação internados em um hospital situado no interior do estado de Pernambuco. A oficina intitulada "higiene na qualidade de vida" utilizou como estratégia inicial uma sensibilização através de peça teatral retratando a importância da higiene das mãos no seu dia a dia. Ao final da peça, foi realizada a pintura das mãos dos pacientes para posterior lavagem conforme explicação, e entregue a cada alcoolista um folheto explicativo sobre o procedimento de lavagem de mãos elaborado pelo Ministério da Saúde. Em seguida houve a exposição sobre a higienização dos alimentos através de data show, e um vídeo sobre o passo a passo da lavagem de frutas e verduras. Após a explanação, para melhor percepção do conteúdo proposto, foi realizada uma prática com os pacientes para a higienização das frutas. No término da atividade foram distribuídos informativos, cedidos pela Vigilância Sanitária do Recife (Distrito VI), que ilustravam a higiene dos alimentos.
RESULTADOS
Durante toda oficina estavam presentes 30 pacientes, onde 90% interagiram com as atividades, e 10% participaram somente como ouvintes. Com isso observa-se um alto nível de interação, o que demonstra uma alta receptividade dos mesmos. Nas dinâmicas de avaliação, participaram ativamente 34% dos pacientes, no qual obtiveram 100% de acertos nos questionamentos. Esses resultados positivos provavelmente foram devido à utilização da linguagem simples, favorecendo assim o entendimento dos alcoolistas nos assuntos abordados.
CONCLUSÃO
As atividades de educação no âmbito da higiene pessoal e dos alimentos contribuíram bastante para os alcoolistas, que se mostraram carentes dessas importantes informações, que podem influenciar direta e indiretamente na saúde, qualidade de vida e sucesso no tratamento dos mesmos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-209 - MAPEAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ALAGOAS A PARTIR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Autores: LUCILENE VIANA DOS SANTOS; MARIA ALICE ARAÚJO OLIVEIRA; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES; EMILIA CHAGAS COSTA; TATIANE LEOCÁDIO TEMÓTEO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) foi instituído em 2003, como parte da estratégia Fome Zero, a partir de proposição do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), direcionado ao público do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), tem se firmado nos dias atuais como uma conquista da agricultura familiar. O programa tem suas bases voltadas para a promoção ao acesso de alimentos por populações em situação de insegurança alimentar, além da inclusão social e econômica no campo. Nesse contexto o PAA se insere na afirmação do componente alimentar e nutricional, tendo como perspectiva a valorização da agricultura familiar como forma de promover hábitos alimentares saudáveis e estimular o crescimento da produção de alimentos regionais.
OBJETIVOS
Realizar o mapeamento da agricultura familiar no estado de Alagoas com base nas propostas do PAA encaminhadas ao CONSEA-AL no ano de 2011; identificar os municípios participantes; identificar os beneficiários fornecedores de acordo com suas organizações e localização geográfica; listar os grupos de alimentos comercializados e sua origem de produção e estimar os recursos financeiros aplicados.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa documental em que foram utilizadas como fonte de dados 39 propostas de participação de agricultores familiares ao PAA, disponibilizadas em arquivo digital. Para processamento e análise dos dados foi utilizado o software Epi Info, versão 6.04.
RESULTADOS
Oito municípios apresentaram propostas de participação. Os beneficiários fornecedores foram agricultores familiares (n=1154) que se encontram no agreste, Mata Alagoana e Maceió, assentados da reforma agrária (n=221) que estão alocados no Alto Sertão, Mata Alagoana e Maceió, e pescadores artesanais (n=7) que estão apenas no Alto Sertão. Há uma diversidade de alimentos comercializados: frutas, cereais, raízes e tubérculos, produtos lácteos, peixes/carnes e doces, distribuídos em alguns Territórios. Foram investidos cerca de R$ 6 milhões na comercialização desses alimentos pelo PAA no Estado, beneficiando apenas algumas localidades.
CONCLUSÃO
Existe uma diversidade de alimentos comercializados, mesmo com o predomínio da monocultura canavieira no estado. Evidencia-se a necessidade de políticas, programas ou ações no sentido de estimular a organização dos agricultores, ampliar a participação dos municípios e criar condições favoráveis à consolidação da produção e comercialização de alimentos pelo PAA.

PS-16-210 - ESTUDO DOS CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO DE FRUTAS,LEGUMES E VERDURAS (FLV) EM MUNICÍPIO DE MÉDIO PORTE DE MINAS GERAIS

Autores: MARIANA PACÍFICO DOS SANTOS; MARCELO LACERDA REZENDE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS (UNIFAL-MG)
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A aquisição de alimentos no Brasil tem sofrido modificações importantes com a entrada da mulher no mercado de trabalho e a busca da sociedade por uma alimentação mais saudável. Essas transformações influenciam as mudanças estruturais no setor de distribuição de alimentos.
OBJETIVOS
Estudar os canais de distribuição de FLV em um município de médio porte, analisando a atuação do pequeno produtor rural e a preferência do consumidor em relação aos locais de compra, além de levantar aspectos da qualidade higiênico sanitária, segurança alimentar e das ações que envolvem o processo de produção das FLV.
METODOLOGIA
Foram aplicados 235 questionários distribuídos entre restaurantes, supermercados, sacolões, feirantes, produtores rurais, produtores de minimamente processados e consumidores.
RESULTADOS
Entre os produtores rurais, 97,6% destinam sua produção às feiras livres e o restante, aos supermercados e sacolões. Os minimamente processados são fabricados por dois produtores, sem procedimentos adequados na produção e sanificação desses produtos.
Os supermercados (60%) recebem frutas e legumes da Ceasa. As hortaliças são recebidas diariamente de produtores locais, o que proporciona uma taxa de perda inferior a 10%. Quanto aos produtos diferenciados, a maioria comercializa hortaliças hidropônicas.
Segundo os consumidores, 35% preferem a feira livre como local de compra, 23% o supermercado e 21% o sacolão. Desses, 41% compram produtos diferenciados, motivados pela qualidade (31,70%) e praticidade (29,27%). Os obstáculos para a compra desses produtos são a higiene e preço elevado.
CONCLUSÃO
A ausência da formalidade está presente em todos os segmentos do canal, sendo possível apontar o uso de uma estrutura onde fornecedores conseguem escoar sua produção e compradores garantem o fornecimento de produtos, cujas características eles mesmos determinam, evidenciado uma transação direcionada pelo poder de barganha. Os consumidores preferem a feira livre motivados por preços menores. Os supermercados ficaram como segunda opção, explicada pela praticidade que é oferecida. Muitos consumidores utilizam vários tipos de varejos buscando preço acessível e qualidade.
Pode-se inferir que o município apresenta em seu canal de distribuição participantes pouco qualificados, o que compromete a qualidade dos produtos fabricados por pequenos produtores. Esse comprometimento potencializa a ocorrência das Doenças Transmitidas por Alimentos gerando um problema para a saúde pública.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-211 - PROPOSTA DE INOVAÇÃO NA QUALIDADE E SEGURANÇA DO MEL

Autores: MEIRIELI ÍSIDE MATTOS; SILVIA LETICIA ALEXIUS; REGIANE C. TONATTO
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS - UNIAMÉRICA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O mel é um alimento reconhecidamente benéfico principalmente pelo seu valor energético e portanto muitas vezes é substituído pelo açúcar convencional na dieta de seres humanos.
OBJETIVOS
Com o objetivo de fomentar a busca pela inovação na produção de mel dentro dos princípios das boas práticas de produção com qualidade e segurança para o consumidor o Ministério da saúde e da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) através da portaria nº 1428/93 preconiza a utilização de Boas Práticas de Fabricação (BPF) sendo a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) um importante auxiliar no controle de qualidade no setor da apicultura. Nesse sentido o objetivou-se realizar a análise bromatológica do mel e propor um plano de APPCC na produção do mesmo.
METODOLOGIA
Realizaram-se análises de determinação da umidade e sólidos totais, cinzas, acidez, pH e avaliação microscópica de mel segundo normas técnicas do Instituto Adolfo Lutz. Elaborou-se um plano de APPCC para implantar no sistema de produção pesquisado, autorizado por Consentimento Livre e Esclarecido. As análises foram tabuladas em planilha própria de Excel 6.0 e os achados analisados segundo a legislação vigente.
RESULTADOS
Os dados apontaram um mel dentro dos limites aceitáveis de qualidade. Foram identificados os Pontos Críticos de Controle e a partir deste foi proposto um plano de APPCC.
CONCLUSÃO
Como medida de proteção dos consumidores, assim como para a inovação e ampliação de mercado, o acompanhamento através do APPCC, assim como a realização de análises bromatológicas de mel tornam-se importantes aliados. Outros aspectos de qualidade, bem como econômico/financeiro, podem ser avaliados para indicar com maior precisão as estratégias a serem empregadas no setor a fim de disponibilizar aos consumidores um alimento saudável e acessível.

PS-16-212 - SEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMILIAS DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA URBANA

Autores: MILENA BAPTISTA BUENO; REGIANE HERCILIA SA; PAULO VICTOR ANTONIO
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Em alguns quilombos, há insuficiência da produção de alimentos, que associado ao baixo poder aquisitivo e precárias condições de sobrevivência, aumentam o risco de insegurança alimentar.
OBJETIVOS
Avaliar o nível de insegurança alimentar da comunidade quilombola urbana do município de Itatiba/SP.
METODOLOGIA
O estudo teve delineamento transversal. A amostra foi composta por 33 famílias residentes em uma comunidade quilombola urbana do município de Itatiba/SP. A coleta de dados foi realizada em visita aos domicílios das famílias cadastradas na Estratégia Saúde da Família e ocorreu entre os meses de agosto e outubro de 2011. Um adulto representante de cada família respondeu a um questionário sobre segurança alimentar e nutricional, similar ao utilizado na Pesquisa Nacional de Demonografia e Saúde (PNDS/2006). Foi gerado um escore e a classificação para cada família foi feita em uma das quatro categorias (segurança alimentar/insegruança leve/insegurança moderada/insegurança grave).
RESULTADOS
Das familias entrevistadas, 15% apresentavam renda familiar menor que um salário mínimo, 97% viviam em áreas sem coleta e tratamento de esgoto sanitário, 30% tinham o abastecimento de água proveniente de poço ou nascente e 76% realizavam almoço, jantar e colações. Observou-se que 30% das famílias viviam em segurança alimentar, 55% em insegurança leve, 6% em insegurança moderada e 9% em insegurança grave. Das famílias que não possuíam menores de 18 anos, 43% encontravam-se em segurança alimentar, 29% em insegurança leve, 14% em insegurança moderada e 14% em insegurança grave. Notou-se que nas famílias que possuíam crianças ou adolescentes, 27% estavam em segurança alimentar, 61% em insegurança leve, 4% em insegurança moderada e 8% em insegurança grave. A totalidade das famílias que foram classificadas em insegurança moderada ou grave e tinham crianças recebiam o benefício do programa social bolsa família.
CONCLUSÃO
A prevalência de insegurança alimentar, de todas as magnitudes, foi maior na comunidade quilombola estudada quando comparada a outros estudos com diversos grupos populacionais brasileiros.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-213 - AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA CADEIA PRODUTIVA DE CARNE BOVINA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUE MUNICIPAL

Autores: NARA V. DOS A. BARROS; JÉSSICA P. M. SAMPAIO; LIEJY AGNES SANTOS R. LANDIM; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; JULIANNE V. F. PORTELA; STELLA R. S. ARCANJO; AMANDA M. C. OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
As feiras livres e mercados públicos sempre ocupam lugar de destaque na comercialização de produtos de origem animal, entretanto, são motivos de preocupação em virtude das frequentes falhas de ordem higiênico-sanitária. Além disso, sabe-se que os produtos cárneos são potentes veiculadores de bactérias patogênicas, e portanto, torna-se necessário que todo o processo de produção seja monitorado para assegurar a qualidade microbiológica do produto final, evitando que representem riscos à saúde do consumidor.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias da cadeia produtiva de carne bovina comercializada em abatedouro e açougue municipais.
METODOLOGIA
Foram aplicadas listas de verificação no abatedouro municipal e em dez boxes do açougue para a coleta de informações sobre edificações, instalações, equipamentos e procedimentos realizados, além da aplicação de um questionário de sondagem de conhecimentos e práticas de higiene com os manipuladores do açougue.
RESULTADOS
Durante o abate, foram observadas inadequações como tempo insuficiente para descanso e jejum dos animais, pisos e paredes com higiene deficiente e a inexistência de aparelhagem industrial adequada para as atividades. Já no açougue, todos os boxes avaliados apresentaram altos índices de não conformidades, variando de 82,3% a 92,2%, enquanto os principais problemas de manipulação encontrados foram falta de asseio pessoal e de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que as falhas encontradas podem comprometer de forma significativa a qualidade microbiológica das carnes comercializadas, havendo a necessidade de que o estabelecimento se adeque às normas vigentes, garantido a segurança do produto e a manutenção da saúde pública.

PS-16-214 - VANTAGENS E DESVANTAGENS DA PECUÁRIA NO BRASIL SEGUNDO ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DE CARNE BOVINA

Autores: NELSON ROBERTO FURQUIM; DENISE CAVALLINI CYRILLO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O agronegócio possui papel relevante no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, com destaque para a produção doméstica de carne bovina, que também apresenta significativa importância na pauta de exportações do país.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou identificar as vantagens e desvantagens de se produzir carne bovina para o mercado doméstico e para exportação, segundo a percepção dos atores da cadeia produtiva no Brasil.
METODOLOGIA
Para tanto, foi utilizada a metodologia qualiquantitativa do Discurso do Sujeito Coletivo, ferramenta que possibilita representar a opinião coletiva sobre um dado tema. A pesquisa de campo baseou-se em uma amostra de trinta e quatro indivíduos, de ambos os sexos, em sua maioria com alto grau de escolaridade, pertencentes a cinco diferentes categorias de atores relacionadas à atividade pecuária de corte no Brasil: pecuaristas, frigoríficos, empresas certificadoras, associações de classe e órgãos governamentais de regulação e inspeção.
RESULTADOS
Os resultados indicaram que os pecuaristas percebem mais desvantagens do que vantagens em se produzir carne bovina para exportação, especialmente pelo fato de que são os frigoríficos que estabelecem os preços nas transações domésticas. Além disso, sugerem também que a carne bovina brasileira destinada ao mercado doméstico é pior do que aquela destinada à exportação, reconhecendo-se também a segmentação do mercado interno, com exigências de qualidade diferenciadas.
CONCLUSÃO
Torna-se, portanto, fundamental a atuação de órgãos de fiscalização e controle, visando coibir abates clandestinos, garantir condições adequadas de processamento nos frigoríficos, promover a oferta segura de carne bovina no mercado doméstico, e também atender exigências internacionais de segurança alimentar para as exportações desse alimento.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-215 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ACORDO COM A CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA

Autores: RENATA VICTORATTI DO CARMO; RAPHAELA SILVA; THAIS ALVES FERNANDES; LUCILA COSTA ZINI ANGELOTTI; LUCIENE ALVES; MARA CLÉIA TREVISAN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A prevalência da obesidade vem aumentando entre os adolescentes devido às mudanças ocorridas no comportamento alimentar, como a elevada ingestão de alimentos industrializados, ricos em gorduras, açúcares e alimentação fora de casa, substituindo refeições tradicionais por lanches. A renda familiar também pode estar associada à obesidade, pois determina o acesso à informação e ao alimento.Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, uma em cada três crianças de 5 a 9 anos está acima do peso.
OBJETIVOS
Descrever o estado nutricional de escolares da rede pública de acordo com a renda familiar.
METODOLOGIA
Foram entrevistados e avaliados 406 alunos, de ambos os gêneros, do 6º ano. A análise da condição socioeconômica adotada foi o critério de Classificação Econômica do Brasil da Associação Nacional de Empresa de Pesquisa (ANEP, 1997); trata-se de uma medida padronizada baseada no poder de compra da família e no grau de escolaridade dos pais, cujas classes econômicas (da maior renda para menor) foram agrupadas em A1, A2, B1, B2, C, D e E. Para avaliação do estado nutricional, foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) expresso pela relação entre a massa corporal (kg) e a estatura2(m), adotando como critério de classificação os valores para idade e gênero, os respectivos pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006).Realizou-se análise descritiva dos dados, e os resultados foram apresentados em frequência absoluta (n) e relativa (%).
RESULTADOS
A obesidade é mais prevalente entre os escolares (adolescentes) das classes sociais mais favorecidas, A 1 e 2 (72,6%). Para as classes B1 e 2 a prevalência foi de (30%). Entretanto, deve-se ressaltar que essa não deve ser apenas uma preocupação de quem tem melhor condição socioeconômica, já que aprevalência da obesidade também é elevada nos escolares de classes menos favorecidas C e D, representando 41,5%.
CONCLUSÃO
A prevalência de obesidade é maior nasclasses sociais com melhor condição socioeconômica, mas atenção especial deve ser dada às classes menos favorecidas, tendo em vista que a obesidade também está aumentada nos adolescentes dessas classes.

PS-16-216 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES COMERCIALIZADOS EM FAST FOOD EM NATAL-RN

Autores: VALTÊMIA PORPINO G. COSTA; LILLYANE A. F.DE M CRUZ; MONIQUE SILVEIRA ROSA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A preferência atual dos consumidores por refeições mais convenientes influenciou o mercado da alimentação coletiva. Ele cresce no mundo todo e no Brasil atende a mais de dois milhões de trabalhadores. Além da praticidade, o fast food oferece opções variadas e de baixo custo. Entretanto, é de extrema importância o conhecimento sobre as reais condições de manipulação desses alimentos, visto que as doenças de origem alimentar constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje.
OBJETIVOS
Considerando a necessidade de aplicação das boas práticas nos serviços de alimentação, este trabalho tem a finalidade de avaliar a qualidade higiênico-sanitária e os riscos associados à manipulação de sanduíches produzidos e comercializados em empresas de fast food da cidade de Natal-RN.
METODOLOGIA
Foram analisadas vinte amostras de sanduíches com hambúrgueres de carne coletados em cinco fast foods de Natal – RN, sendo quatro amostras de cada estabelecimento. Tais amostras foram adquiridas na qualidade de consumidor. As amostras foram armazenadas em recipientes isotérmicos e levados ao laboratório de microbiologia do UNI-RN para análise imediata. Para tanto analisou-se a presença de coliformes à 45°C, Salmonella sp. e Staphylococus coagulase positiva.
RESULTADOS
Em todas as amostras, a presença de coliformes foi detectada, entretanto, das 20 amostras analisadas, 50% apresentaram coliformes fecais acima do padrão recomendado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Quanto à presença de Salmonella sp., foi detectada em 11 amostras, não atendendo a resolução da ANVISA, a qual indica como padrão microbiológico a ausência dessa bactéria nos alimentos. Em relação às análises de Sthaphylococcus coagulase positiva, foi detectada presença desse microrganismo em 3 amostras do mesmo estabelecimento, porém, todas dentro do padrão permitido pela ANVISA. Vale ressaltar também que 100% das amostras apresentaram contaminação por outros microrganismos não identificados, o que indica que apenas os parâmetros considerados para a qualidade higiênico-sanitária podem não ser suficientes para garantir a inocuidade de um alimento.
CONCLUSÃO
A identificação de bactérias em algumas amostras, talvez possa ser justificada pelo tempo de cocção insuficiente e técnicas de manipulação inadequadas. Portanto, ressalta-se a importância da realização de treinamentos com os manipuladores dos alimentos, a fim de implantar as boas práticas de fabricação e assim minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-217 - IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO DA CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU

Autores: VANESSA NANDI
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Em 1989, a Organização Mundial da Saúde (OMS), informou que mais de 60% das doenças de origem alimentar são toxinfecções alimentares, ou seja, agentes etiológicos encontram-se entre as bactérias, vírus, fungos e parasitas, e estavam principalmente relacionadas a práticas inadequadas de manipulação, matérias primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação e equipamentos e estruturas operacionais deficientes (SILVA JUNIOR, 2010).
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve por objetivo aplicar um instrumento de medição de qualidade, o check-list baseado na legislação vigente no país, em um Supermercado no setor de panificação na cidade de Foz do Iguaçu – PR, de forma a verificar o atendimento ou não às recomendações da legislação que se refere às Boas Práticas de Fabricação e Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação visando melhorar a qualidade higiênico sanitária do estabelecimento.
METODOLOGIA
O tipo de pesquisa utilizado foi descritiva segundo ANDRADE, (2009), onde os fatos são observados, registrados, analisados, classificados e interpretados. O Supermercado apresenta 5 (cinco) setores específicos: açougue, padaria e confeitaria, hortifrutigranjeiros, administrativo, e estoque seco, dos quais foram selecionados como amostra inicial aleatória da implantação os setores de: padaria e confeitaria.
Como instrumento de avaliação da qualidade foi utilizado o check-list proposto pela Resolução RDC n°275, de 21 de Outubro de 2002 do Ministério da Saúde – ANVISA.
A partir destes dados coletados foi desenvolvido o MBPF para o setor de padaria e confeitaria.
RESULTADOS
O total de itens avaliados nos check-list inicial e final foram 145 itens; No check-list inicial 87 itens estavam em conformidade, totalizando a média de 60%, e no check-list final 135 itens estavam em conformidade, com média de 93% dos itens. A diferença de 34% entre o resultado inicial e final no percentual de conformidade deve-se as ações corretivas aplicadas após o check-list inicial.
CONCLUSÃO
O item que obteve maior aumento de percentual de conformidade foi o item 5. Documentação o qual corresponde a Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devido a necessidade de padronizar os serviços de produção e higienização e o que apresentou menor aumento no percentual de conformidade foi o item 1. Edificações e Instalações devido ao custo elevado que se aplicaria em comparação aos demais itens do check-list.

PS-16-218 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS FARINHAS DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA C.) DO TIPO D'ÀGUA COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE COARI- AM

Autores: VIVIANE BELINI RODRIGUES; KELLY BELINI RODRIGUES; JOÃO DEUS CARNEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS (UFAM)
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A mandioca (Manihot esculenta C.) é uma planta que se adapta em diferentes ecossistemas, sendo cultivada em todas as regiões brasileiras. A farinha é o principal subproduto da mandioca e faz presente no hábito alimentar dos brasileiros. Nas feiras populares do País existem diversos tipos de farinhas de mandioca devido à produção artesanal e a variedade de mandioca.
OBJETIVOS
Diante deste contexto e ao consumo dos subprodutos da mandioca no cotidiano amazonense, verifica-se a necessidade conhecer a preferência do consumidor local e a caracterização físico-química e microbiologia das farinhas comercializadas no município de Coari.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de natureza exploratória com abordagem quantitativa. A coleta das amostras realizou-se de forma aleatória por conveniência em dois dias alternados na feira popular regional, totalizando 21 amostras contendo cada embalagem 1 kg do produto. Após, as amostras foram encaminhadas ao laboratório química- UFAM para realização das analises microbiológicas para coliformes fecais, bolores e leveduras, salmonella sp., e as analises químicas para teor umidade e acidez titulável. Para a análise sensorial utilizou-se o teste de ordenação-preferência com 64 julgadore não treinados para avaliação das 04 amostras (A,B,C,D) de maior comercialização. CAAE nº0373.0.115.000-11.
RESULTADOS
De acordo com os resultados das análises microbiológicas, todas amostras estavam de acordo com os parâmetros estabelecidos pela CNNPA para bolores/ leveduras(103 UFC/g) e salmonela sp (ausência), apenas três amostras de farinha de mandioca, apresentaram coliformes fecais com valores acima do parâmetro da RDC 12 (10^2 coliformes/g). Quanto a preferência do consumidor local com quatro amostra (A,B,C,e D) aptas para consumo, sendo a amostra B foi mais preferida pelos consumidores. Na análise do teor de umidade e acidez, verificou-se que amostra B teve valores de umidade menor e maior acidez.
CONCLUSÃO
As amostras de farinhas de mandioca analisadas em sua composição química (teor de umidade e acidez), estão em conformidade com a legislação nacional. Quanto as análises microbiologicas os resultados obtidos atenderam a legislação para Salmonella, bolores/ leveduras, porém a presença de coliformes fecais nas amostras pode estar relacionada com a falta de higiene durante o processo de manipulação, acondicionamento e distribuição. Além disso, o estudo contribui para elucidação dos atributos sensoriais apreciados pelos os consumidores do produto regional.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-219 - ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE UM "FROZEN IOGURTE" À BASE DE CAJUÍ (ANACARDIUM HUMILE)

Autores: AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR ; LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB ; BÁRBARA BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA ; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O cajueiro tipo anão precoce possui peso do fruto variando de 3-10g e do pedúnculo de 20-160g. Com o nome científico Anacardium humile e pertencente à famíla Anacardiacea, Tem pseudofruto pequeno (pedúnculo), sendo o verdadeiro fruto a castanha. O pedúnculo é composto de sais minerais, carboidratos e ácido orgânicos, e é consumida in natura ou em forma de sucos, licores, sorvetes e doces.O frozen iogurte é uma sobremesa láctea fermentada e congelada que combina as características físicas do sorvete com as propriedades sensoriais e nutricionais do leite fermentado e pode ser considerado uma alternativa saudável ao sorvete para as pessoas que sofrem com obesidade, doenças cardiovasculares e intolerância à lactose, em decorrência do seu baixo conteúdo de gordura e reduzido teor de lactose.
OBJETIVOS
Elaborar e caracterizar sensorialmente um produto tipo "frozen iogurte" à base de Cajuí (Anacardium humile), visando ampliar as perspectivas do aproveitamento industrial da polpa do Cajuí e verificar a aceitação do mesmo.
METODOLOGIA
Na elaboração do frozen iogurte foram desenvolvidas três formulações F1, F2 e F3, utilizou-se a mesma proporção de iogurte natural e leite condensado, 400g e 200g, respectivamente e de cajuí a proporção foi F1 (50%) 200g, F2 (75%) 300g e F3 (100%) 400g. Os testes utilizados foram a Escala Hedônica de nove pontos e o teste Pareado de Preferência. Foram utilizados cento e dois provadores, não treinados, não selecionados, com idades variáveis, entre alunos, professores e funcionários da universidade.
RESULTADOS
No geral, as três formulações do "frozen iogurte" obtiveram uma ótima aceitação, com porcentagens de 87,3%, 89,1% e 84,3%, para F1, F2 e F3, respectivamente.Na aplicação do Teste Pareado de Preferência, obtiveram-se os seguintes resultados: entre o par F1 e F2, a formulação F1 teve 60,8% de aceitação e F2 teve 39,2%; entre o par F2 e F3, F2 teve 65,7% e F3 teve 34,3%; entre o par F1 e F3, F1 teve 67,4% e F3, 32,6%.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a elaboração de um "frozen iogurte" a base de cajuí é viável, pois teve uma ótima aceitação, podendo ser uma nova opção de alimento funcional.

PS-16-220 - ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)

Autores: ANA PAULA DE MELO SIMPLÍCIO; KAESEL JACKSON DAMASCENO E SIL; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Produtos tem sido desenvolvidos usando matérias-primas não convencionais selecionadas para produzir alimentos naturalmente enriquecidos que é um meio de melhorar substancialmente sua qualidade nutritiva. O feijão-caupi (Vigna unguiculata (L.) Walp), conhecido por feijão-macassar ou feijão-de-corda é uma das opções de fonte de renda e alimento básico para população da Região Nordeste do Brasil, que o consome sob a forma de grãos maduros e de grãos verdes. Além disso, apresenta valor nutritivo considerável, com carboidratos, vitaminas, minerais e os aminoácidos essenciais, além de possuir grande quantidade de fibras alimentares e baixa quantidade de gordura (em média 2%).
OBJETIVOS
Geral: Realizar a análise sensorial de pães enriquecidos com farinha de cultivares de feijão-caupi (Vigna unguiculata (L.) Walp). Específicos:• Comparar as aceitações dos pães enriquecidos • Descrever as formulações sensorialmente.
METODOLOGIA
Para a elaboração dos pães, foi feita a substituição parcial da farinha de trigo por farinhas de feijão-caupi (cultivares BRS Tumucumaque e BRS Aracê). Numa concentração de 25% e 35% de farinha de feijão-caupi de cada cutivar. Para avaliar a aceitação dos pães enriquecidos foi utilizado o teste de Escala Hedônica de nove pontos, aplicado a 100 assessores sensoriais não treinados. O Teste Pareado de Preferência foi realizado no mesmo dia, com os mesmos 100 assessores. Nesse teste, as amostras foram comparadas em pares entre si e com a amostra padrão. O Teste de Análise Descritiva Quantitativa foi realizado por 9 assessores treinados para descrever os atributos sensoriais presentes: aparência, aroma, sabor e textura.
RESULTADOS
Dentre as cultivares analisadas, as formulações com substituição de 25% de farinha de feijão-caupi foram as que obtiveram melhores resultados de aceitação e preferência em relação as formulações com 35% de farinha de feijão-caupi(FFC) de ambas as cultivares. Com base nesses resultados, as formulações a 25% foram escolhidas como melhores para ser feita sua caracterização por meio de Análise Descritiva Quantitativa. Neste teste, a cultivar BRS Tumucumaque apresentou alguns atributos mais intensos que a cultivar BRS Aracê, com relação a aroma e sabor. O que pode explicar as notas menores de aceitação para os pães desta cultivar.
CONCLUSÃO
Destacaram-se as formulações com 25% de FFC das cultivares de feijão-caupi com relação a aceitação e preferência. Na comparação entre a aceitação dos pães das duas cultivares, o pão com a cultivar BRS Aracê obteve maior aceitação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-221 - USO SORO DE LEITE NA PRODUÇÃO DE LEITE DOCE

Autores: ARILMA DA SILVA AZEVEDO
Instituição: IFMA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Que é soro de leite?
Soro de leite é um líquido obtido no processo de fabrico de queijo e caseína de cor entre, aparência turva, amarela, verde e sabor fresco, ligeiramente doce ou ácido. Aplicações de soro de leite na indústria alimentar é um número de bebidas lácteas e até bolos de gelo. Devido ao seu elevado valor nutricional, a proteína de soro de leite pode ser isolado e a sua aplicação está relacionada com a melhoria do desempenho atlético em ambos os atletas amadores e profissionais. Existem duas categorias de soros: açúcares e ácidos. Estes dependem dos métodos utilizados para coagular o leite.
A partir de soro de leite ácido e de fabrico, principalmente ricotta queijos como casa, no caso do fabrico de queijo, uma grande quantidade de lactose no leite é convertido em ácido láctico antes do soro é separado a partir da massa. Com o aumento da acidez, um número cada vez maior de sais de cálcio, leite, dissociar, resultando na dissolução do cálcio. Também a quantidade de cálcio em que o gel é mantido a menos de caseína. Assim, o fabrico de queijo cottage dá origem a um tipo de soros com acidez elevada (> 0,35% de ácido láctico) e, por outro lado, produz o teor de lactose do cálcio superior menor actosérum.
OBJETIVOS
Reutilização de soro de leite da produção queijos;
Utilizando soro de leite na produção de leite doce;
METODOLOGIA
No Brasil, o uso de soro de leite em diversos produtos, tais como sorvetes, bolos, ricota, bebidas lácteas, produtos de padaria e etc ... Recentemente, utilizei para preparar alternativa ao doce de leite, o doce de leite e soro utilizado deve ser de excelente qualidade, especialmente na acidez Dornic.
O soro utilizado na produção do doce de leite deve ter uma acidez de pH 13 e suportar o tratamento térmico para a sua selecção, este tratamento térmico é a elevação de uma amostra de soro a uma temperatura de 70 a 75 º C. Soro de permanecer inalterada (não precipta ou "talhar").
RESULTADOS
O doce ainda está na fase experimental não tenho resultados exatos, mas até o momento pode concluir que o doce é de excelente qualidade. Esse doce ele substitui 50% do leite pelo soro de leite, ele mantém o sabor e savor do doce de leite tradicional. O trabalho ainda esta en andamento por isso não tem resultado bem definido.
CONCLUSÃO
Este trabalho visa a reutilização do soro de leite descartado pelas indústria de laticínios, essa reutilização pode-se elaborar um novo produto de esxcelente qualidade.

PS-16-222 - ANÁLISE DO FATOR DE CORREÇÃO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

Autores: CLENISE CAPELLANI SANTOS; LUCIENE GOMES ANGELINI
Instituição: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A Unidade produtora de refeições, também chamada de unidade de alimentação e nutrição é uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, destinado a fornecer alimentação dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender as necessidades nutricionais de seus clientes. A análise do fator de correção dos alimentos é de suma importância, para verificar se os alimentos produzidos estão sendo desperdiçados ou não. A importância desse trabalho está relacionada ao controle de gastos e a diminuição do desperdício de alimentos, o que contribui para o meio ambiente como um todo e o aumento de lucros na organização.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo verificar o fator de correção dos alimentos de uma Unidade Produtora de Refeições, na cidade de Foz do Iguaçu
METODOLOGIA
A pesquisa do tipo pesquisa descritiva, foi realizada numa empresa que produz em média três mil refeições/dia, no período de agosto a setembro de 2012. Foram levantados o peso dos produtos alimentares cru, antes do seu pré-preparo inicial. Após o pré-preparo, os gêneros foram pesados novamente para o cálculo da quantidade de resíduos. O cálculo deu-se através da fórmula FC = Peso Bruto (kg)/Peso Líquido (kg). Como critério de escolha dos alimentos, utilizaram-se vegetais dos grupos A, B, C e frutas, conforme classificação segundo o teor de carboidratos. Foi solicitada a permissão da empresa para a realização da pesquisa, através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.
RESULTADOS
Os resultados foram analisados em relação a literatura, considerando-se como valores totais (100%) em relação aos encontrados. Nos vegetais do grupo A, os valores variaram de 51% a 109%, sendo a média de 73,4%. Nos vegetais do grupo B, os valores ficaram entre 76,8% e 95,3%, sendo a média de 88,4%. Nos vegetais do grupo C, os índices encontraram-se entre 97,2% a 83,7%, com média de 90,45%. Já no grupo das frutas, os percentuais estão entre 65% a 97,7%, sendo a média de 85,76%.
CONCLUSÃO
Apesar do fator de correção dos alimentos, em praticamente todos os grupos, estarem dentro da faixa aceitável citada na literatura, nos vegetais do grupo A, foram encontrados o menor desperdício, apresentando percentuais mais baixos em relação aos outros grupos, Sendo a alface, o único alimento com FC maior que o encontrado na literatura. Avaliando os resultados encontrados, observou-se a preocupação da empresa em redução do desperdício.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-223 - CONCENTRAÇÃO DE POLIFENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARO

Autores: DANIELLE CAVALCANTE RIBEIRO; CAROLINA AGOSTINHO DA COSTA; MANUELA DOLINSKY; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Evidencias demonstram que a ingestão diária de frutas, legumes e verduras (FLV) do brasileiro está abaixo dos níveis recomendados pela Organização Mundial da saúde, levando o aumento da prevalência de Doenças Cronicas não transmissiveis (DCNT). As FLV fornecem componentes importantes como, por exemplo, fibra, ácido ascórbico, betacaroteno, antioxidante e compostos bioativos (CBA's), como os polifenóis, impactando na produção e/ou atuação dos Radicais Livres (RL), atuando assim como alimentos funcionais. As hortaliças geralmente passam por processos químicos e físicos podendo alterar os valores dos antioxidantes e CBA's, reduzindo ou aumentando seu conteúdo, dependendo da manipulação, do modo de conservação ou do modo de preparo das mesmas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a concentração de polifenóis e a capacidade antioxidante (CA) da cenoura, couve, tomate, repolho, vagem, abóbora e brócolis nos modos de preparo como micro-ondas, vapor, pressão e ebulição, comparando com hortaliça in natura.
METODOLOGIA
Para a determinação de teor de polifenóis solúveis e hidrolisáveis foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu e para avaliação da capacidade antioxidante foi utilizado o método DPPH.
RESULTADOS
Os resultados encontrados mostraram que os as concentrações de polifenóis solúveis e hidrolisáveis obtiveram maior aumento no brócolis (50,12 ± 0,289 mg EAG / 100g EF) e na couve (112,40 ± 1,686 mg EAG / 100g EF) quando submetidos ao método de cocção no vapor. Em relação a capacidade antioxidante, pôde-se destacar a couve (73,5 ± 0,680 mg EAG / 100g EF) que manteve uma forte CA durante todos os métodos de cocção, e a abóbora (17,0 ± 0,025 mg EAG / 100g EF) que foi observado aumento da CA sempre que o vegetal foi submetido a algum método de cocção, com significancia estatistica ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
Um destaque importante para a couve que aparesentou valores elevados dentre as demais hortaliças tanto de polifénois soluveis e hidrolisáveis, quanto de capacidade antioxidante em sua forma crua. O tratamento térmico mostrou ter influência sobre a concentração de compostos bioativos e antioxidantes, em algumas vezes aumentando esse valores, levando ao melhor aproveitamento desses compostos beneficiando a saúde do consumidor. O comportamento divergente entre as hortaliças pode ser explicado pelas diferentes composições da matriz de cada hortaliça, como também pelo método de cocção aplicado e pelas condições de preparo, como temperatura e tempo, a que as mesmas foram submetidas.

PS-16-224 - EFEITOS DOS PARÂMETROS DA EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA DOS ÓLEOS DE BARU E AMENDOIM

Autores: JEAN CARLOS RODRIGUES LIMA; ADRIANA REGIA MARQUES SOUZA; KATIUCHIA PEREIRA TAKEUCHI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Ag.Financiadora: CAPES
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Já é estabelecido que a quantidade e o tipo de gordura alimentar exercem influência direta sobre a obesidade e fatores de risco cardiovascular. Assim, faz-se necessária a redução da ingestão de alimentos de origem animal que possuem alto teor de gorduras saturadas, e em contrapartida, o estímulo ao consumo de óleos com um melhor perfil de ácidos graxos a fim de evitar danos à saúde, melhorando assim o aspecto nutricional da dieta. O baru (Dipteryx alata Vog.), fruto do Cerrado brasileiro, apresenta em sua amêndoa elevado teor de lipídios e bom perfil de ácidos graxos, caracterizando uma alternativa viável de consumo de óleo vegetal sendo considerado ainda como uma alternativa de desenvolvimento sustentável do Cerrado.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo otimizar a extração do óleo de baru por prensagem mecânica contínua e avaliar a sua qualidade em comparação ao óleo de amendoim extraído nas mesmas condições.
METODOLOGIA
A metodologia de superfície de resposta foi utilizada para avaliar a influência das variáveis do processo sobre o rendimento da extração e a qualidade dos óleos. Foi realizado análises do teor de umidade, cor, densidade relativa, viscosidade, índice de refração, índice de iodo, índice de saponificação, acidez, índice de peróxido, índice de p-anisidina e valor total de oxidação para avaliar a qualidade dos óleos extraídos.
RESULTADOS
A eficiência do processo de extração foi semelhante para o baru (80,85%) e para o amendoim (81,08%). Apenas o processo de extração do óleo de baru foi otimizado em relação ao rendimento para a prensa e parâmetros testados. Na avaliação de efeito dos parâmetros de extração houve contribuição positiva da temperatura de extração para o baru, mostrando maior rendimento em máxima temperatura e velocidade de rosca média ($p < 0,10$). A cor do óleo de baru apresentou-se levemente verde (-1,41) e coloração amarela intensa (73,97). Houve pouca influencia dos parâmetros de extração sobre a qualidade dos óleos estudados, confirmado pelo valor total de oxidação que combinam resultados do índice de peróxido e valor de p-anisidina, indicando a estabilidade do processo.
CONCLUSÃO
Observou-se que com aumento da temperatura elevou-se a quantidade de óleo de baru extraído. Apenas o processo de extração do óleo de baru foi otimizado em relação ao rendimento para a prensa e os parâmetros utilizados. Houve pouca influencia dos parâmetros de extração sobre a qualidade dos óleos estudados, indicando a estabilidade do processo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-225 - AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA COM A UTILIZAÇÃO DE CORANTE NATURAL DA CASCA DE JABUTICABA (MYRCIARIA JABOTICABA)

Autores: NISIA DESSIMONI PINTO; EMILLY FERRAZ WILH; TIAGO DE JESUS GUEDES; LARISSA CATARINA DE CAS; CLEUBE ANDRADE BOARI; EMANUEL ROBERTO FARIA; EMANUEL ROBERTO FARIA
Instituição: UNIV. FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO. A importância nutricional da jabuticaba se deve à sua composição rica em minerais, vitaminas e compostos fenólicos, sendo que esses últimos apresentam várias atividades benéficas ao organismo, tais como: ação antioxidante, anticancerígena e cardioprotetora. Os teores mais elevados destes compostos são encontrados na casca do fruto, portanto, é importante a busca de processamentos que visam à utilização desta fração. As antocianinas presentes na jabuticaba poderiam servir como um importante substituinte aos corantes artificiais, atendendo um público cada vez mais disposto a consumir alimentos isentos de produtos químicos sintéticos, que demonstra preferência ao natural e ao saudável.
OBJETIVOS. O presente trabalho objetivou elaborar e avaliar a qualidade e a estabilidade físico-química e química da bebida láctea com a utilização do corante da casca de jabuticaba durante o armazenamento.
METODOLOGIA. Foram preparados dois tipos de extratos com a casca da jabuticaba: 1) o extrato aquoso e 2) o extrato alcoólico. Para a obtenção de ambos os extratos foram pesados 300 g de casca de jabuticaba. As bebidas lácteas, Bebida Láctea com extrato aquoso (BL aquosa) e Bebida Láctea com extrato alcoólico (BL alcoólica), foram obtidas a partir do leite (55%), soro do leite (15%), sacarose (20%), extrato aquoso e alcoólico da casca de jabuticaba (10%), sendo armazenadas sob refrigeração a 4ºC. As análises físico-químicas e químicas das bebidas lácteas foram feitas ao longo dos 30 dias de armazenamento, nos tempos 0, 15 e 30 dias.
RESULTADOS. A BL alcoólica apresentou maiores valores de acidez (de 14,33 a 43,33 ºD) e sólidos solúveis (de 17,83 a 16,40º Brix) em relação à BL aquosa durante os 30 dias de armazenamento. Em relação ao pH, a BL aquosa apresentou os maiores valores (de 4,89 a 5,24), que a BL alcoólica durante os 15 primeiros dias de armazenamento. As bebidas lácteas elaboradas mantiveram seus teores de substâncias antioxidantes estudadas (fenólicos, flavonoides e antocianinas) durante o armazenamento, sendo que a BL alcoólica apresentou teores mais elevados dessas sustâncias, 1052,46 a 836,2 mg 100g-1, 15,41 a 8,79 mg 100g-1 e 22,74 a 15,04 mg 100g-1 respectivamente.
CONCLUSÃO. A BL alcoólica apresentou quantidades mais elevadas de compostos antioxidantes durante o armazenamento. Os corantes da casca da jabuticaba mostraram-se boa matéria-prima na elaboração de bebida láctea não fermentada.

PS-16-226 - ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FONTES DE SÓDIO UTILIZADOS NO PREPARO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE CHAPECÓ (SC)

Autores: LÚCIA CHAISE BORJES; FERNAN TASCA; PATRICIA ZAMPROGNA
Instituição: UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
No Brasil, visualiza-se uma tendência de crescimento no número de refeições realizadas fora do domicílio. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), entre 2008 e 2009, em média, a população brasileira gasta 31% das despesas alimentares em consumo fora de casa (IBGE, 2010).
OBJETIVOS
Tendo em vista o elevado consumo de refeições realizadas fora do domicílio e a utilização de alimentos industrializados fontes de sódio no preparo destas refeições, aliado à preocupação global do aumento da hipertensão arterial e dos riscos ligados a ela, o presente estudo teve por objetivo estimar a quantidade de sódio e a contribuição dos alimentos industrializados na quantificação per capita deste nutriente nas refeições em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) comerciais por peso no centro de Chapecó (SC).
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em quatro restaurantes comerciais. A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2011. Durante um dia, em cada restaurante, verificou-se a informação nutricional de sódio de todos os alimentos industrializados fonte deste nutriente utilizados na refeição almoço das UPRs. As quantidades médias dos produtos utilizadas por semana, assim como o número médio de refeições diárias produzidas, foram informadas pelos responsáveis pela produção.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que a quantidade média de sódio per capita encontrada para a refeição almoço foi de 1,742g para os quatro restaurantes. Destes, 52,25% (0,910g de sódio) foram provenientes de alimentos industrializados fonte de sódio e 47,7% (0,805g de sódio) do sal de adição total (do usado no preparo e do adicionado pelo comensal à mesa). Salienta-se que o sódio intrínseco nos alimentos não foi considerado. Pode-se observar que a quantidade estimada de sódio consumida nos quatro restaurantes estudados excede em mais de duas vezes o valor de ingestão considerado como recomendação para a refeição, que é 0,700g de sódio apenas para o almoço.
CONCLUSÃO
Diante do exposto, fica evidente que é dever da UPR reduzir o uso desses alimentos na elaboração do cardápio, a fim de possibilitar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas com relação ao teor de sal e sódio. A obrigatoriedade de um profissional nutricionista nesses estabelecimentos seria uma evolução na qualidade da saúde dos consumidores.

PS-16-227 - DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAI, MORANGO E ACEROLA

Autores: CAROLINA TATAGIBA DA ROCHA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIRA; MARCO ANTONIO SARTORI; SÉRGIO HENRIQUES SARAIVA; MILA MARQUES GAMBA; KATIA SILVA MACIEL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A utilização de frutas para elaboração de sucos possibilita maior diversificação na oferta das mesmas e é uma alternativa para a utilização dos excedentes de produção, tendo em vista a crescente demanda por frutas na dieta dos consumidores, e que estes estão preocupados em consumir alimentos mais saudáveis. Assim, o maior interesse pelo consumo de frutas se estende também aos produtos de frutas processados, tais como néctares e sucos. O consumo de sucos processados tem aumentado, motivado por sua praticidade e falta de tempo da população para preparar sucos in natura. A mistura de mais de uma fruta para produção de sucos é uma tendência observada no mercado. Sucos mistos apresentam vantagens, tais como: complementação dos nutrientes de diferentes frutas possibilitando um aumento das características nutricionais e desenvolvimento de novos sabores.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi elaborar um suco misto de açaí, morango e acerola.
METODOLOGIA
Para definir a porcentagem de cada polpa na mistura foi montado um delineamento experimental para misturas com 10 tratamentos, 3 variáveis independentes (porcentagem de polpa de açaí, porcentagem de polpa de morango e porcentagem de polpa de acerola) e 3 variáveis respostas (qualidade sensorial, porcentagem de ácido ascórbico e porcentagem de sólidos totais). Aos dados gerados foram ajustados modelos matemáticos e construídas superfícies de resposta que possibilitaram a escolha de uma formulação com uma boa aceitação sensorial e com alto teor de vitamina C e sólidos totais.
RESULTADOS
Todos os modelos, exceto o de sólidos totais, tiveram ajuste significativo e apresentaram coeficiente de determinação maior que 0,9. Os resultados mostraram que a polpa de acerola contribui para o aumento da vitamina C no suco porém diminui sua aceitação sensorial.
CONCLUSÃO
A formulação escolhida foi a que continha 33% de cada polpa, e apresentou aproximadamente 274 mg/100mL de ácido ascórbico e nota hedônica de 7,10 para o atributo impressão global.

PS-16-228 - PREPARO DE POLPA DE FRUTAS PARA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA

Autores: CAROLINA TATAGIBA DA ROCHA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIRA; MARCO ANTONIO SARTORI; KÁTIA SILVA MACIEL; SÉRGIO HENRIQUES SARAIVA; POLLYANNA IBRAHIM SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A secagem em leito de espuma é um método térmico que consiste na adição de agentes espumantes a um líquido que é agitado até a formação de uma espuma estável. Essa técnica é recomendada para alimentos sensíveis ao calor, uma vez que a maior superfície de contato com o ar quente favorece o processo de remoção de água, possibilitando a utilização de temperaturas e tempos de secagem menores. Para isso é necessário a elaboração de uma espuma de baixa densidade.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo selecionar o melhor agente espumante e a concentração necessária para obtenção de uma emulsão de polpa mista de açaí, morango e acerola.
METODOLOGIA
Os agentes espumantes testados foram o Emustab e a Albumina nas seguintes concentrações: 2,5; 5; 7,5 e 10%. A variável resposta foi densidade da espuma.
RESULTADOS
A emulsão foi obtida a partir do batimento da polpa com o aditivo em batedeira durante 20 minutos. Observou-se que todas as concentrações de albumina foram eficientes para reduzir a densidade da espuma de 1,02 g/mL para valores dentro da faixa recomendada. A utilização de Emustab não ocasionou em redução satisfatória. A densidade da mistura de polpas diminuiu com o aumento da concentração de albumina até 5%. Em concentração acima desse valor, o aumento da quantidade de albumina não ocasionou em reduções significantes da densidade. Comportamento similar ocorreu quando foi utilizado Emustab como agente de espuma a partir da concentração 7,5%.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados obtidos pode-se concluir que a albumina na concentração de 5% apresentou densidade de 0,28 g/mL, e foi selecionada para elaboração de espuma de polpa mista.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-229 - A INFLUÊNCIA DO TIPO DE CORTE SOBRE A CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO DO PALMITO

Autores: FERNANDA ZANDONADE ALTOÉ; GISELA BENATTI SILVA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIIRA; MARCO ANTONIO SARTORI; MATEUS DA SILVA JUNQUEIRA; SERGIO HENRIQUES SARAIVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O palmito pupunha (Bactris gasipaes) possui diversas vantagens para produção em conserva, dentre elas destaca-se seu rendimento, relativamente alto, de palmito caulinar, que pode ser processado de diversas formas, além da não ocorrência de escurecimento enzimático durante seu processamento.
No tocante à conservação do produto, o processo de acidificação é essencial para garantir a qualidade dessas conservas. A acidificação eficiente é feita de modo que o pH de equilíbrio permaneça abaixo ou igual a 4,5, já que nesta faixa de pH se consegue bloquear o desenvolvimento dos esporos termoresistentes de Clostridium botulinum. Portanto, a correta acidificação da conserva do palmito pupunha é um ponto crítico para garantir a segurança alimentar deste produto.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi estabelecer a influência do tipo de corte sobre a cinética de acidificação do palmito.
METODOLOGIA
Foram utilizados 2 cortes (tolete e corte em cubos) para o processamento do palmito pupunha em conserva com duas variações de pH (3,8 e 4,3). Para obtenção da curva de acidificação analisou-se o pH da salmoura e do palmito no tempo zero, no dia seguinte ao processamento (24 horas) e de 3 em 3 dias até completo equilíbrio do pH do palmito e salmoura.
RESULTADOS
Os valores de pH do palmito in natura tanto para o lote da primeira repetição quanto para o lote da segunda repetição foram obtidos. A partir desses valores as curvas de acidificação foram construídas.
Houve uma diferença ao observar os valores do pH do palmito in natura de ambas as repetições. No lote da primeira repetição verificou-se que o valor do pH inicial esta em torno de 6,1, bem diferente do valor obtido no lote da segunda repetição, em torno de 6,75. Esta diferença é explicada pela heterogeneidade da matéria-prima, ou seja, características extrínsecas como: clima, quantidade de chuva, solo e manejo.
CONCLUSÃO
O pH real do palmito em todos os tratamentos convergiram para o valor predito. Analisando os diferentes tipos de cortes verificou-se que quanto maior a superfície de contato mais rápido o equilíbrio do pH entre a salmoura e o palmito acontecem.
A heterogeneidade da matéria-prima é o que dificulta o processo, pois é a partir das características iniciais do palmito que todo o processamento de acidificação é feito.

PS-16-230 - AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUE MUNICIPAL

Autores: MARIA G. S. S. SILVA; NARA V. DOS A. BARROS; LIEJY A. S. R. LANDIM; JULIANNE V. F. PORTELA; JÉSSICA P. M. SAMPAIO; STELLA R. S. ARCANJO; AMANDA M. C. OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A cadeia de carne bovina ocupa posição de destaque no contexto da economia rural brasileira, ocupando vasta área do território nacional e respondendo pela geração de emprego e renda de milhões de brasileiros. O conjunto de agentes que a compõe apresenta grande heterogeneidade: de pecuaristas altamente capitalizados a pequenos produtores empobrecidos, de frigoríficos com alto padrão tecnológico, capazes de atender a uma exigente demanda externa, a abatedouros que dificilmente preenchem requisitos mínimos da legislação sanitária.Na cadeia produtiva da carne bovina a manutenção de uma cadeia de frio é primordial para a garantia da qualidade.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou avaliar as temperaturas de exposição da carne bovina desde o abatedouro até a comercialização em açougue municipal.
METODOLOGIA
Aferiu-se a temperatura da carne durante o abate e no seu transporte até o açougue, bem como a temperatura ambiental do seu local de comercialização, com a utilização de um termômetro digital infravermelho de mão.
RESULTADOS
Durante o abate a temperatura da carne variou de 32,1º C no início até 29,4ºC ao final do processo, enquanto no trajeto do matadouro ao açougue municipal a temperatura da mesma apresentou uma média de 27,2º C. Já durante a comercialização a temperatura do ambiente variou entre 28,7ºC e 33,1ºC, ficando a carne exposta a essa temperatura durante nove horas.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que ocorreu abuso no controle do binômio tempo-temperatura da carne bovina analisada, tendo a mesma sido exposta durante um longo período a temperaturas inadequadas, não havendo em nenhum momento a refrigeração, o que diminui consideravelmente a sua vida de prateleira, já que é um alimento altamente perecível, bem como a segurança do seu consumo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-231 - EXTRAÇÃO DA FARINHA DE ENTRECASCA DA MELANCIA E UTILIZAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE UM BISCOITO

Autores: MIRIAN COZER; MARISTELA PANIZON
Instituição: UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Atualmente o consumidor esta preocupado com sua saúde, optando, por alimentos de origem orgânica, buscando com isso uma alimentação o mais natural possível. Diante da correria do dia a dia, a alimentação predominantemente é a base de alimentos industrializados rápidos, o que vem modificando os padrões alimentares. Contudo, as industrias vem respondendo isso com a diminuição de sal, açúcar e gordura, e em contrapartida tem-se adicionado nos alimentos produtos enriquecidos, como farinhas, a fim de priorizar uma alimentação adequada. Com isso tem-se estudado muito a extração destas farinhas em cascas, entrecascas, talos e semente de vegetais, para serem utilizadas na produção de novos produtos alimentícios.
OBJETIVOS
O presente trabalho objetivou a extração da farinha da entrecasca de melancia, após, determinar as características físico-químicas, desenvolver um biscoito realizando, assim, a avaliação sensorial do produto desenvolvido.
METODOLOGIA
As entrecascas foram extraídas e submetidas à secagem em forno elétrico, entre 1500C á 1700C por 4 á 5 horas. Já desidratadas, estas foram trituradas, em multiprocessador, até a obtenção da farinha, para posterior elaboração de um biscoito, tendo a substituição de 30% da farinha de trigo, de uma receita padrão, pela farinha da entrecasca de melancia. Após, realizou-se a analise sensorial do produto desenvolvido.
RESULTADOS
Com dados da analise físico-química, encontrou-se em 100g da matéria prima 3,82% de fibras totais, 1,29% de lipídeos, 11,32% caracterizando proteína bruta e 1,6% resíduos de minerais fixos (cinzas). No biscoito elaborado com 30% da farinha determinou-se 4,6g/100g de fibras, podendo ser considerado um alimento fonte de fibras alimentar. Para analise sensorial do biscoito evidenciou-se que 3,2% dos provadores gostaram extremamente do biscoito; 61,2% gostaram muito; 22,5% gostaram moderadamente; 9,6% gostaram ligeiramente e 3,2% desgostaram ligeiramente.
CONCLUSÃO
Diante dos dados obtidos pela avaliação sensorial, conclui-se que o biscoito obteve boa aceitação. Através deste estudo pode se afirmar que a farinha da entrecasca de melancia, permite sua utilização na elaboração de outros produtos de panificação e até mesmo adicionada em outras preparações como iogurte, sucos e vitaminas, visto ser mais uma opção fonte de fibras alimentar

PS-16-232 - ELABORAÇÃO DE UMA VITAMINA ENRIQUECIDA COM FIBRAS PARA A MELHORA DA CONSTIPAÇÃO

Autores: MIRIAN COZER; JOSIANE KATIA CENATTI
Instituição: UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A Constipação Intestinal é uma doença caracterizada por manifestações que interferem sobre as funções anorretais.
OBJETIVOS
O trabalho teve como objetivo, elaborar uma vitamina rica em fibras, para indivíduos com sintomas de constipação, a partir de ingredientes nutritivos, verificando sua aceitação através de análise sensorial e identificando os casos de constipação entre as alunas que compuserem a amostra e após, testar sua eficácia.
METODOLOGIA
Elaborou-se uma bebida enriquecida com fibras, utilizando como ingredientes leite integral, morango, aveia em flocos, linhaça marrom moída e mel. A vitamina foi submetida a avaliação sensorial, utilizando o teste Hedônico Facial, onde participaram as alunas da 2° a 4° série do curso de Nutrição da Unipar, Campus Francisco Beltrão-PR, totalizando 56 alunas.
RESULTADOS
Segundo resultados do teste de análise sensorial, 52% (29 pessoas) gostaram muito da vitamina, 43% (24 pessoas) gostaram e 5% (3 pessoas) gostaram pouco, demonstrando que a vitamina teve boa aceitação entre as acadêmicas. Como resultados do questionário utilizado para identificar os casos de constipação, a amostra foi composta por 36 acadêmicas, e verificou-se que 15 (42%) apresentavam sintomas de constipação, e 21 (58%) tinham evacuações diariamente. Através dos resultados, das 15 pessoas que tinham os sintomas, apenas 11 (100%) fizeram o acompanhamento do consumo da vitamina durante 15 dias. Destas, 8 (73%) tiveram evacuações diárias, e 3 (27%) tiveram evacuações 3 vezes na semana.
CONCLUSÃO
Diante dos dados encontrados na pesquisa, conclui-se que a vitamina elaborada, teve boa aceitação pelas acadêmicas, e se consumida diariamente, pode auxiliar nos sintomas de constipação, e manter o trânsito intestinal com funcionamento normal.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-233 - ANÁLISE SENSORIAL EM MOLHO AGRIDOCE COM SUBSTITUIÇÃO DE TOMATE POR CAJU

Autores: NATÁLIA QUARESMA COSTA; LIEJY A. S. R. LANDIM; ANAEL QUEIRÓS SILVA; ARIANE CARVALHO ARAÚJO; ALDENORA O. DO N. HOLANDA; CÍNTHIA RODARTE PARREIRA; JULIANNE V. F. PORTELA; CAMILA CARVALHO MENEZES; AMANDA RODARTE PARREIRA
Instituição: UFPI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Nas atuais condições, com mercados multinacionais e mais competitivos, o sucesso de um produto depende não só dos aspectos de eficiência do processo e viabilidade econômica, mas, também, da satisfação ao sabor e expectativas do consumidor. Portanto, considerar esses fatores é essencial no processo de desenvolvimento, otimização e melhoria da qualidade dos produtos e, para tanto, a análise sensorial se constitui em importante ferramenta.
OBJETIVOS
Elaborar molho agridoce com substituição de tomate por caju.
METODOLOGIA
Baseando-se nas proporções dos ingredientes dos molhos de tomate existentes no mercado definiram-se as formulações dos produtos acrescidos de caju. Assim, foram elaboradas cinco formulações, Molho 1 (0% caju 100% tomate), Molho 2 (25% caju 75% tomate) Molho 3 (50% caju 50% tomate), Molho 4 (75% caju 25% tomate), Molho 5 (100% caju 0% tomate). As amostras foram submetidas à análise sensorial e intenção de compra.
RESULTADOS
Pode-se analisar que houve diferença significativa ($p< 0,05$) nos atributos sensoriais em relação às cinco formulações. O molho 4 (75% de caju e 25% tomate) foi o mais preferido pelos julgadores nos atributos aroma, sabor, cor, viscosidade, aparência e intenção de compra. Uma das justificativas dos provadores foi que acharam algumas formulações muito ácidas. A acidez e o pH são fatores de extrema importância quando se analisa o nível de aceitação de um produto. Segundo Teixeira e Lima (2007) quando o produto se revela excessivamente ácido é rejeitado para o consumo, principalmente pela população brasileira, cujo hábito parece priorizar o consumo de produtos isentos dessa característica. Com relação à intenção de compra dos molhos agridoces com substituição de tomate por caju, 78,8% dos julgadores assinalaram que certamente comprariam a amostra 4 (75% caju e 20% tomate) seguido da amostra 2 (25% caju e 75% tomate) com 55% e das amostras 3 e 5 com cerca de 45% de intenção de compra. Relata-se ainda que a possível rejeição por parte de alguns provadores pode ser justificada pela falta de hábito da população brasileira pelo consumo de produtos agridoces.
CONCLUSÃO
A pesquisa, sobre o desenvolvimento de molho agridoce, mostrou a viabilidade na utilização de fontes alimentares alternativas e a partir dos resultados observados aprovam a possibilidade de produção deste molho na indústria alimentícia, sendo uma alternativa promissora.

PS-16-234 - BISCOITO LIGHT ELABORADO COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ-AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA): ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL

Autores: RAILSON PEREIRA SOUZA; ÉRICA DA SILVA SOUSA; ANANDA BRITO DOS SANTOS; TEÓFILO A. V. L. CAVALCANTE; MARGARETH COÊLHO DOS SANTOS; VANESSA B. L. DE CARVALHO; EDUARDO E. SÁTIRO VIEIRA
Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, vários pesquisadores brasileiros vêm estudando o aproveitamento de resíduos de frutas gerados pelas agroindústrias para a produção de alimentos. Uma alternativa é a transformação destes resíduos em pós alimentícios ou farinhas, que podem ser utilizados no enriquecimento de alimentos ou como ingrediente na produção de diferentes produtos como bebidas, sobremesas, derivados do leite, biscoitos, massas e pães.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo desenvolver um biscoito light tipo cookies, com adição de pó alimentício obtido da casca de maracujá-amarelo, visando o aproveitamento desse subproduto e a obtenção de um produto mais saudável, além de caracterizar a qualidade microbiológica e ação antibiótica do pó alimentício obtido
METODOLOGIA
Para determinação de Staphylococcus aureus, Coliformes fecais e Salmonella sp e ação antibiótica utilizou-se a metodologia descrita por APHA, (2002) e Silva et al., (2001). Elaboraram-se três formulações contendo 0%, 15% e 25% de pó alimentício em substituição à farinha de trigo. Realizou-se uma análise sensorial com 40 provadores não-treinados, utilizando-se a escala hedônica de nove pontos (1=desgostei muitíssimo; 9= gostei muitíssimo) e a intenção de compra através de uma escala de cinco pontos (1= certamente não compraria; 5= certamente compraria). A análise de variância DIC foi usada para detectar a diferença significativa ($p\leq 0,05$) entre as amostras. Foi utilizado o teste Student-Newman-Keuls (SNK) para determinar os valores médios significativos.
RESULTADOS
Todas as análises microbiológicas deram negativas, estando assim de acordo com a legislação vigente. O pó alimentício não apresentou ação antibiótica em nenhumas das diluições. Observou-se um decréscimo nas médias para todos os parâmetros avaliados com o aumento da concentração do pó alimentício. Em todas as formulações o parâmetro textura apresentou a menor média. Com relação à intenção de compra, os valores variaram entre 3,50 e 2,80, o que corresponde na escala hedônica a aproximadamente "tenho dúvidas se compraria" e "provavelmente não compraria", respectivamente, para as formulações com 15 e 25% de pó alimentício.
CONCLUSÃO
Por conseguinte, sugere-se que novas formulações sejam testadas a fim de melhorar principalmente o parâmetro textura, já que este influenciou diretamente na aceitação do produto.

PS-16-235 - INOVAÇÃO DE ALIMENTO ISENTO DE GLÚTEN

Autores: CLENIR DE FÁTIMA BUENO; SÍLVIA LETÍCIA ALEXIUS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
Em situações de dietas alimentares com restrição ao glúten, como na presença da doença celíaca que não tem cura, apresenta-se como único tratamento o consumo de alimentos isentos de glúten que devem fazer parte de uma dieta a ser seguida por toda a vida, prevenindo uma série de complicações. São frequentes as dificuldades para dar sequência ao tratamento, devido à escassez de produtos isentos de glúten e à aquisição e preparo de produtos seguros que não fazem parte do hábito familiar. Assim, o desenvolvimento de novos produtos para esta população é fundamental. Isso pode ser feito por meio da incorporação de ingredientes que contribuem para o aumento da absorção de cálcio, e matérias primas isentas de glúten e com valor nutritivo agregado, como é o caso da Quinoa que é considerada uma excelente fonte de aminoácidos essenciais.
OBJETIVOS
Neste estudo objetivou-se inovar na formulação de um alimento isento de glúten e testá-lo sensorialmente.
METODOLOGIA
Formulou-se um alimento à base de Quinoa (sem glúten) e analisou-se a aceitabilidade por meio de análise sensorial através de escala hedônica de 9 pontos para os atributos sabor, cor, textura e aparência com julgadores não treinados/consumidores adultos convidados que confirmaram a participação por meio da assinatura de termo de consentimento livre e esclarecido.
RESULTADOS
Obteve-se um alimento em formato de cookie isento de glúten que foi aprovado por mais de 90% dos julgadores.
CONCLUSÃO
Além dos pontos positivos que foram citados nos comentários na degustação pela análise sensorial, cabe ressaltar que o alimento é de fácil e de rápido preparo e seguiu-se rigor na elaboração com qualidade. Sugerem-se que outras formulações com diferentes sabores, bem como a estimativa de custos de produção, controle de qualidade e marketing sejam também avaliadas a fim de propor uma inserção no mercado.

PS-16-236 - EFEITO DA TEMPERATURA SOBRE A ESTABILIDADE DOS LIPÍDEOS DO COCO CATOLÉ [SYAGRUS OLERACEA (MART.) BECC]

Autores: VIVIANE LANSKY XAVIER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A guarirobeira [Syagrus oleracea (Mart.) Becc.], família palmae, subfamília cocosoídeae tem grande importância econômica, particularmente em regiões tropicais, notadamente na área do cerrado. A semente (amêndoa) da guarirobeira está inserida dentro do fruto, com tegumento amarronzado, envolvendo o endosperma sólido, branco, oleoso, carnoso, com cavidade interna, contendo o embrião. Esta amêndoa é conhecida popularmente como coco catolé, da qual pode se extrair um óleo que pode ser utilizado tanto para fins comestíveis quanto na indústria de sabões. A amêndoa do coco catolé apresenta 72,35% de ácidos graxos saturados, 23,94% de monoinsaturados e 3,59% de poliinsaturados. A estabilidade térmica dos óleos depende de sua estrutura química, sendo que os óleos com ácidos graxos saturados são mais estáveis do que os insaturados.
OBJETIVOS
Conhecendo os efeitos do calor sobre a estabilidade de óleos, este trabalho teve o objetivo de avaliar a estabilidade das amêndoas do coco catolé sob tempos diversos de aquecimento.
METODOLOGIA
Foram utilizadas amêndoas colhidas ao acaso por produtores do sertão do nordeste e submetidas a tratamento térmico de 60°C por um período de 2 a 7 horas, tendo como controle amêndoas não aquecidas. As amostras foram avaliadas quanto a sua estabilidade logo após o tratamento, após o 14° dia e após o 21° dia. A quantificação de extrato etéreo e sua estabilidade foram avaliadas de acordo com as técnicas do Instituto Adolfo Lutz (2005), através do Método de Soxhlet, Índice de Peróxido (mEq/Kg) e % de Acidez em Ácido Oleico.
RESULTADOS
O teor lipídico encontrado nas amostras de amêndoas do coco catolé foi de 64,75%. Em relação ao índice de peróxidos, os resultados foram negativos em todas as amostras e o valor percentual de acidez encontrado (1%) não variou significativamente em relação ao intervalo de tempo. Sendo assim, a temperatura de 60°C aplicada nas amostras foi insuficiente para afetar sua estabilidade, não havendo oxidação lipídica mensurável e capaz de alterar as características da amêndoa, pois essa reação exige primordialmente ácidos graxos insaturados como substrato. Além disso, a casca das amêndoas pode ter conferido proteção aos lipídios contidos no coco.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos, nas condições em que foi realizada a presente pesquisa, permitem concluir que a relação temperatura x tempo aplicada em todas as amostras não interferiu na estabilidade dos lipídios das amêndoas do coco catolé.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-237 - UTILIZAÇÃO DE MODELOS MATEMÁTICOS PARA CÁLCULO DO DIMENSIONAMENTO FÍSICO E NÚMERO DE MANIPULADORES NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Autores: DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; CAMILA DE ABREU SILVA; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O planejamento adequado para estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) escolar pode diminuir custos, evitar retrabalhos e minimizar erros. Nesse sentido a elaboração de ferramentas para o planejamento de uma UAN escolar pode facilitar o trabalho dos responsáveis técnicos.
OBJETIVOS
Determinar por meio de modelos matemáticos equações preditivas para calculo do número de manipuladores e aérea física em UAN da alimentação escolar.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 83 UAN escolares, selecionadas aleatoriamente de 24 municípios nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. A área foi calculada em metros quadrados (m^2) com a utilização de trena para aferição do comprimento das paredes. Foi aplicado um questionário com os nutricionistas responsáveis pela gestão municipal do programa de alimentação escolar para verificar: o número de refeições servidas e número de manipuladores de alimentos em cada UAN. Foram calculados dois modelos matemáticos: um para estimar o número de manipuladores necessários na UAN escolar baseado no número de refeições servidas; e outro para estimar os m^2 necessários baseados no número de refeições servidas e número de manipuladores necessários. Para elaboração dos modelos foi utilizada a regressão linear. As variáveis entraram no modelo após apresentarem: relação linear com a variável de interesse (Y) e coeficiente de correlação $r>0,20$.
RESULTADOS
O modelo calculado para estimativa do número de manipuladores necessários foi [Número de manipuladores (Y) = 2,19 + (0,003 x número de almoços ou jantares servidos)] com $R^2=0,57$ e $p<0,001$. Foi utilizado o número de almoço ou jantares por serem refeições de maior complexidade em relação a desjejum e lanches. Neste modelo, é necessário arredondar o valor do resultado, sendo o arredondamento para baixo quando o valor apresentar decimal <0,50. O modelo calculado para estimativa dos m^2 foi [m^2(Y) = 8,39 + (0,013 x número de almoços ou jantares servidos) + (4,98 x número de manipuladores)] com $R^2=0,68$ e $p<0,001$.
CONCLUSÃO
O intuito dos modelos estimados é auxiliar os responsáveis programa de alimentação escolar. Os modelos correspondem a valores médios praticados. Valores ideais devem ser estimados considerando-se outros aspectos como: recursos, tipo de refeição e outras características do serviço. Cabe ressaltar que modelos devem ser utilizados como ferramentas não excluindo as habilidades, experiências e conhecimento de cada profissional envolvido nesta atividade.

PS-16-238 - ALIMENTAÇÃO COLETIVA NOS DIFERENTES CENÁRIOS: IDENTIFICAÇÃO DOS NÍVEIS DE ESTRESSE PERCEBIDO EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SANTOS/SP

Autores: DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; THAÍS DE MOURA NEVES; ELKE STEDEFELDT; VERIDIANA VERA DE ROSSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O estresse é uma reação com alterações psicofisiológicas que pode causar absenteísmo, rotatividade, queda no desempenho e qualidade do trabalho. Nos serviços de alimentação o estresse pode levar o manipulador a negligenciar procedimentos para sua segurança e para a segurança do alimento produzido.
OBJETIVOS
Identificar os níveis de estresse percebido em manipuladores de alimentos em Santos/SP, comparando os cenários da alimentação coletiva e características dos manipuladores.
METODOLOGIA
Compuseram a amostra 120 manipuladores de alimentos de estabelecimentos de alimentação coletiva comercial e institucional na cidade de Santos - SP. Foi utilizado o Questionário de Estresse Percebido (QEP), instrumento validado, composto por 30 itens relacionados à aceitação, alegria, ansiedade, energia, fadiga, irritabilidade, medo, sobrecarga, tensão, realização e satisfação. Os respondentes indicam a frequência com que cada item se aplica a sua vida, de quase nunca a quase sempre. A pontuação final varia de 0 a 1, sendo que quanto mais próximo de 1, maior é o nível de estresse percebido. Foram utilizados os testes paramétricos ANOVA e t Student para comparação dos grupos.
RESULTADOS
A média; desvio padrão no QEP foi de 0,29; 0,15, o que classifica os manipuladores de alimentos da cidade de Santos de modo geral em nível moderado de estresse percebido (terceiro quartil). Os manipuladores da alimentação comercial: quiosques (QEP 0,36; 0,16), restaurantes (QEP 0,30; 0,13) e ambulantes (QEP 0,27; 0,12), apresentaram níveis de estresse percebido mais altos que os da alimentação institucional: escolas (QEP 0,25; 0,21) e hospitais (QEP 0,22; 0,08) ($p=0,03$). Manipuladores com formação em Boas Práticas (QEP 0,26; 0,12) apresentaram níveis de estresse mais baixos do os que não apresentaram formação (QEP 0,36; 0,18) ($p=0,02$).
CONCLUSÃO
Os manipuladores de alimentos da cidade de Santos apresentam nível moderado de estresse percebido, sendo maior em manipuladores de alimento da alimentação comercial. Na alimentação institucional o cliente é cativo, com número fixo de refeições por dia e maior organização do serviço, enquanto na alimentação comercial o cliente deve ser conquistado, fatores que podem ter contribuido com esse resultado. Os manipuladores que possuem formação em Boas Práticas apresentaram menores níveis no QEP, possivelmente pelo conhecimento que possuem acerca dos procedimentos. Conclui-se que mensuração do estresse pode ser a primeira etapa para estudar seus efeitos na manipulação e segurança dos alimentos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-239 - AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autores: ELIANE RODRIGUES DE FARIA; MARIANA FIOROTI TALHATE; ADRIANA HOCAYEN DE PAULA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES)
Ag.Financiadora: FAPEMIG, CNPQ
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A vida contemporânea leva as pessoas a dispor de pouco tempo para realizar suas refeições, levando a uma maior demanda por restaurantes comerciais, de uma forma geral. Entretanto, o processo produtivo de refeições coletivas gera uma preocupação ambiental, pois, para alcançar seus objetivos, as unidades de alimentação e nutrição (UANs) usam recursos naturais e geram resíduos que provocam impactos ao meio ambiente, tornando imprescindível a integração de ações sustentáveis na gestão dos estabelecimentos. Nesse contexto, pesquisas na área podem contribuir no fornecimento de subsídios para decisões quanto a implementação e implantação de ações que visam a sustentabilidade na produção de refeições.
OBJETIVOS
Averiguar a utilização de práticas sustentáveis em UANs comerciais através de uma lista de verificação.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo observacional transversal, através da aplicação, em cinco estabelecimentos, do instrumento avaliativo que abordou os parâmetros: consumo consciente de água; redução do lixo; uso de alimentos sustentáveis; uso racional de energia; redução do uso de produtos químicos; uso consciente de óleo; redução do lixo orgânico e medidas educativas. Os dados foram tabulados pelo Excel 2007 para cálculo da adequação. Os resultados foram analisados descritivamente para realização dos diagnósticos. As UANs foram codificadas como A, B, C, D e E.
RESULTADOS
Em geral, os restaurantes B, C e E apresentaram maior incorporação de práticas sustentáveis com adequação de 50,5%; 46,8% e 47,5%, respectivamente, A alcançou 33,9% e D, 41,8%. Quanto ao consumo consciente de água as unidades A e C obtiveram 64% de conformidade. Em relação à redução de lixo e recicláveis, as UANs B e D obtiveram resultados de 50% de adequação. No tópico de alimentos sustentáveis, todos atingiram 67%. Em relação ao uso racional de energia, as unidades B, C e E tiveram adequação de 60%. Quanto à redução de produtos químicos a unidade B se destacou com 100% de conformidade. Quanto a reutilização de óleo, os restaurantes A, B e E atingiram 100% de adequação. No item redução do lixo orgânico foi averiguado que os restaurantes C, D e E estavam 50% adequados e os demais, não adequados. No tópico medidas educativas, constatou-se que todos os estabelecimentos avaliados estavam inadequados. Os restaurantes B e C possuem nutricionistas no quadro permanente de funcionários.
CONCLUSÃO
No momento, é incipiente a incorporação de práticas sustentáveis nas unidades de alimentação e nutrição comerciais analisadas.

PS-16-240 - PERFIL DOS COLABORADORES DE UMA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELO HORIZONTE

Autores: MARIA ANETE SANTANA VALENTE; GINA CLAUDIA TEIXEIRA; MARIA CRISTINA A BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - GV
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
A alimentação é fator primordial na rotina diária dos indivíduos e as refeições realizadas fora do lar vêm crescendo significativamente e contribuído potencialmente para o aumento e desenvolvimento dos estabelecimentos que produzem alimentos prontos, incluindo Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
A atuação do nutricionista em uma UAN é essencial para garantir ao cliente uma alimentação de qualidade e para tal é de sua responsabilidade o treinamento da equipe colaboradora. A conciliação da expectativa do trabalhador com as necessidades organizacionais torna-se um desafio diante das dificuldades que comumente são encontradas no ambiente de trabalho como situações de insalubridade e longas jornadas de trabalho que podem ter como uma das consequências, a falta ao trabalho ou absenteísmo.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar e investigar a satisfação interna dos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
METODOLOGIA
Uma pesquisa do tipo exploratória foi realizada com os colaboradores de uma UAN de Belo Horizonte. Após a autorização da Instituição foi realizada a abordagem dos trabalhadores para esclarecimentos a respeito da pesquisa que foram convidados a participarem. Após consentimento responderam o questionário elaborado.
RESULTADOS
Com os dados coletados foi possível identificar o perfil dos colaboradores e verificou-se que a maioria destes é constituída por mulheres, cerca de 60%, sendo a maior parte jovem, com faixa etária entre 18 e 30 anos. A maior parte dos funcionários trabalham a menos de 2 anos na empresa e 33% destes possuem outra atividade fora, o que pode contribuir para o absenteísmo. Em relação ao absenteísmo, 67% dos funcionários relataram terem faltado ao serviço nos últimos 12 meses devido a doença. A UAN possui equipamento de transporte de mercadoria, embora os funcionários tenham relatado que carregam peso constantemente. Em relação à avaliação das condições de trabalho, somente os quesitos iluminação e espaço, foram considerados bons. A temperatura, ventilação e ruído foram considerados ruins pela maioria dos trabalhadores.
CONCLUSÃO
A demonstração de insatisfação com o trabalho na UAN pôde ser evidenciada em grande parte dos funcionários, a maioria apresenta demanda por melhorias relacionadas às condições de trabalho, especialmente no quesito ergonomia. A resolução destas é essencial para garantir o comprometimento dos funcionários e minimizar o absenteísmo apresentado.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-241 - DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Autores: NATÁLIA QUARESMA COSTA; NARA V. DOS A. BARROS; LÍVIA P. R. BATISTA; RAYSSA G. C. L PORTO; MARIA G. S. S. SILVA; LIEJY A. S. R. LANDIM; SUELY C. S. BARRETO
Instituição: UFPI
Área: CIÊNCIA ALIMENTOS/SEGURANÇA ALIMENT/AGRICULTURA

INTRODUÇÃO
O desperdício de alimentos na produção de refeições envolve questões financeiras e as relacionadas aos impactos ambientais e sociais, sendo um desafio para o responsável técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição, dada a sua complexidade, já que os alimentos eliminados indiscriminadamente poderiam ser utilizados no combate à fome, desnutrição e subnutrição.
OBJETIVOS
Dessa forma, este estudo objetivou avaliar o desperdício de alimentos e verificar os efeitos de uma campanha de conscientização aos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar.
METODOLOGIA
O estudo foi desenvolvido em UAN Hospitalar que produzia 500 refeições/dia para seus funcionários, em dois turnos de distribuição (almoço e jantar), durante quatro meses. Obteve-se o peso da refeição distribuída, por diferença entre o peso total da alimentação produzida e peso das sobras prontas. E o resto foi obtido por meio da pesagem dos alimentos coletados na área de devolução de bandejas e utensílios. Após a análise dos resultados, elaborou-se a campanha "Desperdício Zero", objetivando a conscientização dos comensais, por meio da distribuição de folders e orientações sobre a importância do combate ao desperdício de alimentos.
RESULTADOS
No almoço, os índices de resto-ingestão médios nos meses 01, 02, 03 e 04 foram de 10%, 7%, 5% e 8%, respectivamente. Durante o mesmo período, foram observadas altas taxas de desperdício no jantar, com 16%, 13%, 14% e 11%, respectivamente, resultados estes superiores às taxas aceitáveis para coletividades sadias (<10%). Comparando-se os índices de resto-ingestão durante o mês 01 (10%) com os índices obtidos durante a Campanha (4,1%), foi constatada uma redução de 41%, resultado bastante positivo quando comparado a outras campanhas educativas desenvolvidas por outros pesquisadores em Unidades de Alimentação e Nutrição.
CONCLUSÃO
Verificou-se elevado porcentual de desperdício de alimentos na UAN em estudo. Além disso, a Campanha educativa realizada foi satisfatória, pois houve uma diminuição significativa nos índices de resto-ingestão durante o período analisado. Assim, recomenda-se o controle contínuo do resto-ingestão em UANs, servindo como base de dados para avaliação do consumo, satisfação do público e controle do desperdício alimentar, e a realização contínua de campanhas de orientação aos comensais.

PS-16-242 - RESVERATROL, POLIFENOL ENCONTRADO EM UVAS, APRESENTA EFEITO HIPOGLICEMIANTE E REDUZ POLIFAGIA E POLIDIPSIA EM RATOS COM DIABETES MELLITUS INDUZIDO EXPERIMENTALMENTE

Autores: ANA CAROLINA MOMENTTI; KLINSMANN CAROLO DOS SANTOS; CAMILA PEREIRA BRAGA; FÁBIO HENRIQUE FAVA; FERNANDO BARBOSA PEIXOTO; PEDRO OCTÁVIO BARBANERA; ANA ANGÉLICA HENRIQUE FERNANDES
Instituição: INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS - UNESP BOTUCATU
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A literatura sugere que o diabetes mellitus (DM) é responsável por desencadear estresse oxidativo e alterações no metabolismo energético, os quais promovem o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV). A utilização de antioxidantes tem despertado interesse na clínica, devido às propriedades terapêuticas sobre as DCV.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi estudar o efeito do resveratrol (RSV), por meio do peso corporal final, glicemia e de parâmetros nutricionais de ratos com DM tipo 1.
METODOLOGIA
Foram utilizados 32 ratos machos (Wistar), com peso corporal ± 250g. Os animais foram distribuídos nos grupos experimentais (n=8): G1 (normais, controle); G2 (normais, tratados com RSV); G3 (diabéticos não tratados); G4 (diabéticos, tratados com RSV). O DM experimental foi induzido por administração intraperitoneal de estreptozotocina (STZ), em dose única (60 mg/kg de peso corporal). Os animais pertencentes aos grupos G2 e G4 receberam RSV (1,0 mg/kg/dia; via gavagem), durante 30 dias. Ao término do período experimental, foram avaliados peso corporal final, glicemia, consumo de ração e de água, energia ingerida (EI), consumo de proteínas (CP), lipídios (CL) e carboidratos (CC). Utilizou-se análise de variância (ANOVA) e o nível de significância adotado foi de 5% de probabilidade.
RESULTADOS
G4 apresentou menor ($p<0.05$) valor para glicemia comparativamente ao G3 (G3: 471,06±73,26 mg/dL; G4: 161,40±27,91 mg/dL), e não apresentou diferença significativa quando comparado ao G1 e G2 (G1: 123,09±19,75mg/dL; G2:132,03±40,30 mg/dL). O peso corporal reduziu em ratos diabéticos não tratados com RSV (G3: 188,61±35,03g) e o consumo tanto de água como de ração aumentou ($p<0.05$), assim como EI, CP, CL e CC. Já a administração de RSV, em ratos diabéticos, decresceu estes parâmetros e aumentou o peso corporal (G4: 257,09±51,29g).
CONCLUSÃO
Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que o RSV, através do seu efeito hipoglicemiante, promoveu maior controle na polifagia, polidipsia e peso corporal e, consequentemente, sobre a ingestão energética e de nutrientes em ratos diabéticos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-243 - CONCENTRAÇÃO DIETÉTICA DE SELÊNIO E RESISTÊNCIA À INSULINA EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; BRUNA TELES SOARES BESERRA; MAYARA MONTE FEITOSA; EVA DE VASCONCELO LIMA; LUANA MOTA MARTINS; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado que a hiperglicemia crônica presente no diabetes mellitus tipo 2 favorece a manifestação do estresse oxidativo. Nesse aspecto, o organismo dispõe de um sistema de defesa antioxidante, composto de enzimas que necessitam de alguns minerais como o selênio, como cofator para exercer sua função no combate aos radicais livres.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a concentração dietética de selênio e resistência à insulina em pacientes diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
Estudo transversal envolvendo 150 indivíduos, com idade entre 20 e 59 anos, de ambos os sexos, sendo distribuídos em dois grupos: grupo caso (diabético tipo 2, n=75) e grupo controle (saudáveis, n=75). Foram avaliados o índice de massa corpórea, a ingestão de selênio e parâmetros do controle glicêmico. A ingestão de selênio foi obtida por meio de registro alimentar de três dias, utilizando o software Nutwin, versão 1.5. A concentração plasmática de glicose e insulina sérica foi determinada pelo método colorimétrico-enzimático e quimioluminescência, respectivamente. A determinação da resistência à insulina foi realizada por meio do cálculo de HOMA ir.
RESULTADOS
Os valores médios da ingestão dietética de selênio dos pacientes diabéticos tipo 2 e grupo controle foram 24,86 ± 10,35 mcg/dia e 15,58 ± 9,70 mcg/dia ($p < 0,05$), respectivamente. A análise de correlação entre o consumo alimentar de selênio e o HOMAir não mostrou resultado significativo entre os pacientes diabéticos ($p>0,05$).
CONCLUSÃO
Os pacientes diabéticos tipo 2 avaliados neste estudo ingerem concentrações reduzidas de selênio. Além disso, o estudo da análise de correlação entre o marcador de resistência à insulina e o consumo de selênio não revelou resultado significativo.

PS-16-244 - OS EFEITOS DA INGESTÃO DO CHÁ CYSSUS SICYOIDES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, GLICEMIA E PARÂMETROS FEMORAIS EM RATOS MACHOS

Autores: CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; PAULA CRISTINA ALVES SILVA; ADRIANA SILVEIRA LEAL; ANDRÉ MANOEL SANTOS; GILSON TELES BOAVENTURA; ARMANDO UBIRAJA OLIVEIRA SABAA SRUR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO. O Cissus sicyoides L., popularmente chamada de insulina vegetal e consumida na forma de chá, é amplamente utilizada na medicina popular para o controle da glicemia. O aumento da utilização da insulina vegetal no controle da glicemia, verifica-se no aumento de alguns estudos que estão sendo realizados para comprovar cientificamente a ação desta planta na glicemia e em outros parâmetros. Estudos epidemiológicos têm relatado a redução do risco de fraturas de quadril ou uma maior densidade mineral óssea (DMO) em consumidores habituais de chá, porém, não existem dados sobre o efeito do Cissus sicyoides L. sobre os parâmetros ósseos.
OBJETIVOS. Portanto, nosso objetivo foi avaliar a glicemia e os parâmetros femorais em ratos machos submetidos ao tratamento com o chá da Cissus sicyoides L. na concentração de 5%.
METODOLOGIA. Ratos wistar machos com 12 semanas de idade foram divididos em grupo controle (C) e experimental que ingeriram Cissus sicyoides L. (CS) na concentração de 5%. Depois de 42 dias de tratamento os grupos foram sacrificados e a massa corporal e a glicemia foram avaliados. Após o sacrifício, foi avaliado a massa do fígado, coração e dos rins. O fêmur foi coletado para o estudo das dimensões ósseas e para a avaliação da densidade mineral (DMO) e do conteúdo mineral ósseo (CMO), através da técnica de densitometria óssea. Os dados foram expressos como média ± erro-padrão da média, considerando o nível de significância de $P < 0.05$.
RESULTADOS. Durante o período de 42 dias, a massa corporal foi semelhante entre os grupos, porém na última semana o CS grupo, quando comparado ao grupo controle, demonstrou menor ($P<0.05$) massa corporal (280.40±12.63 vs. 319±8.55g) e glicemia (102.60±3.60 vs. 114.20±2.63mg/dL). Além de menor ($P<0.05$) massa do coração (1.25±0.21 vs. 1.47 ±0.68g) e do fígado (8.88±0.39 vs. 11.41±0.43g). Quanto aos parâmetros ósseos, o fêmur no grupo CS apresentou menor ($P<0.05$) massa (0.80±0.02 vs. 0.86±0.01g) e menor ($P<0.05$) densidade mineral óssea (0.12±0.01 vs. 0.13±0.01g/cm2) quando comparado ao grupo controle.
CONCLUSÃO. Apesar do chá Cissus sicyoides L. interferir significativamente na glicemia, o chá influenciou também a massa corporal na última semana, porém, a sua ingestão não parece ser favorável para os parâmetros ósseos, como demonstrado com a menor massa e DMO femoral. Embora o chá tenha demonstrado efeitos hipoglicemiantes, os resultados ósseos sugerem que a ingestão do chá pode aumentar o risco de fragilidade óssea, quando comparado ao grupo controle.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-245 - INFLUÊNCIA DO ÓLEO DE LINHAÇA USADO DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO DE RATAS DIABÉTICAS NO CONSUMO DE RAÇÃO E GANHO DE PESO DA PROLE FÊMEA NA IDADE ADULTA

Autores: ANDRÉ MANOEL CORREIA SANTOS; AKEMI SUZUKI; GABRIELA CAMARA VICENTI; JULIANA SARAIVA ANJOS; KATIA CALVI LENZI ALMEIDA; GILSON TELES BOAVENTURA
Instituição: FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A hiperinsulinemia fetal, decorrente da hiperglicemia materna, pode contribuir para a disfunção de vias críticas/essenciais para o desenvolvimento normal das redes neurais hipotalâmicas, fundamentais para o balanço energético, aumentando, assim, de forma permanente, a ingestão de alimentos que irão causar obesidade na prole quando adultos.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi avaliar se o uso do óleo de linhaça por ratas diabéticas durante a gestação e lactação afeta o peso e o consumo da prole fêmea aos 100 dias de vida.
METODOLOGIA
12 ratas Wistar foram induzidas ao diabetes por dieta hiperlipídica (DH) (60%) durante quatro semanas e única dose baixa de estreptozotocina (35mg/Kg). Outras 6 ratas não foram induzidas. Após a confirmação da diabetes (glicose≥300mg/dL), as ratas foram acasaladas, e, confirmada à gestação, foram divididas em três grupos (n=6): grupo hiperlipídico (GH) (diabéticas recebendo DH, 49%), grupo óleo linhaça (GOL) (diabéticas recebendo DH, 49%, onde o óleo de soja foi trocado pelo óleo de linhaça) e grupo controle (GC) (não diabéticas recebendo dieta controle). Esse esquema de alimentação foi feito durante a gestação e lactação. Ao desmame, a prole fêmea dos três grupos (n=6 por grupo) foram pesadas e receberam ração comercial para ratos até os 100 dias de vida. O consumo de ração foi aferido três vezes por semana em balança analítica. Para a comparação dos grupos foi utilizado o teste one-way ANOVA e pós-teste de Tukey, tendo $p<0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Ao desmame, todos os grupos experimentais provenientes de mães diabéticas apresentavam-se mais leves quando comparados ao grupo controle (GC:44,6±1,1g, GH:30,5±0,9g, GOL:24,1±1,7g, P<0,0001). Aos 100 dias todas as fêmeas apresentavam a mesma massa corporal (GC: 253,5±4,8g, GH: 233,7±2,4g, 232,5±1,7g, p=0,0723). Com relação à ingestão alimentar, até os 100 dias, observamos que as fêmeas do grupo hiperlipídico ingeriram 15% a mais de ração quando comparado ao grupo controle, e o grupo óleo de linhaça ingeriu menos 18% de ração quando comparado ao grupo hiperlipídico (GC:1373±55,7g, GH:1584±79,5g, GOL:1304±44,3g, p=0,0063).
CONCLUSÃO
Este estudo sugere que o óleo de linhaça usado por mães diabéticas programou a prole fêmea para um menor consumo de ração, evitando a hiperfagia encontrado na prole de mães diabéticas. Com relação ao peso, a diabetes materna levou ao baixo peso ao nascer e esse efeito não foi mais encontrado aos 100 dias de vida.

PS-16-246 - EFEITOS DO CONSUMO DA FARINHA DE QUINOA EM RATOS DISLIPIDÊMICOS

Autores: JOANA FERREIRA AMARAL; DANIELLA VASCONCELO CARDOSO; NAYANE TEIXEIRA
Instituição: UFOP/UNIBH
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos aconteceram processos de modificações sequenciais no padrão de nutrição e consumo, que acompanham mudanças econômicas, sociais e demográficas, conhecido como transição nutricional. A transição nutricional modificou de forma substancial o hábito alimentar e social da população brasileira. São alterações significativas nesse padrão a redução da ingestão da fibra alimentar e aumento do consumo de produtos industrializados ricos em conservantes, calorias e gorduras saturadas. Nesse sentido, diferentes alimentos têm sido estudados como potencias coadjuvantes no processo de redução das alterações bioquímicas observadas em indivíduos com hábito alimentar inadequado. A quinoa é um grão oriundo dos Andes que vem ganhando mercado, tanto de produção como de consumo. Atualmente, vem sendo consumido de forma aleatória como flocos, farelo ou produtos industrializados devido à presença de fibras, alto teor de proteínas e perfil aminoacídico condizente com a recomendação da FAO, quando acompanhada a hábitos alimentares adequados.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar os efeitos hipocolesterolêmicos do consumo de quinoa em ratos dislipidêmicos.
METODOLOGIA
Ratos wistar fêmeas com 30 dias de vida foram mantidos em dieta controle (CONTROLE) ou dieta ocidental, caracterizada por elevado teor de ácidos graxos saturados, colesterol, proteínas e açúcares simples (HIPER) pelo período de 5 semanas. Após esse período, os animais tratados com a dieta HIPER passaram a receber dieta CONTROLE, dieta à base de quinoa, com substituição da proteína e de parte do amido da dieta controle por farinha de quinoa (QUINOA) ou mantiveram o consumo da dieta HIPER.
RESULTADOS
Observou-se que o grupo HIPER teve menor consumo de dieta (22,5g/dia) em comparação ao grupo CONTROLE (26g/dia, $p<0,05$). No entanto, o ganho de peso entre os grupos foi semelhante durante todo o experimento. Os animais, após o consumo de dieta hiperlipidêmica desenvolveram hipercolesterolemia (180mg/dL) e hiperglicemia (103mg/dL), quando comparados ao grupo controle, que apresentou concentração de colesterol sérico igual a 110mg/dL e de glicose igual a 70mg/dL ($p<0,05$). O perfil dislipidêmico foi revertido com a introdução da dieta QUINOA (80mg/dL, p,0,05), mas a introdução dessa dieta não mostrou impacto na redução dos níveis glicêmicos dos animais (100mg/dL, $p>0,05$).
CONCLUSÃO
Concluímos que o consumo de farinha de quinoa teve impacto importante na redução dos níveis de colesterol em animais dislipidêmicos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-247 - RELAÇÃO DO MAGNÉSIO URINÁRIO COM ÍNDICE DE RESISTÊNCIA À INSULINA (HOMA-IR) EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2

Autores: KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; MAYARA MONTE FEITOSA; KELCYLENE GOMES DA SILVA; CRISTIANE HERMES SALES; VIVIANE DE SOUSA ROCHA; DANIELLE RODRIGUES CALDAS; EUNICE ALVES DA SILVA NETA; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; JOSÉ MOITA MACHADO NETO; LUANA MOTA MARTINS; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; CÉLIA COLI; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO. O magnésio possui efeitos diretos sobre a insulina, modulando sua síntese e ação periférica. Estudos mostram que a participação da insulina na regulação da homeostase do magnésio também é determinante, pois regula metabolismo da glicose. Além disso, a deficiência deste mineral em diabéticos tipo 2 tem sido atribuída à elevada excreção urinária induzida pela hiperglicemia e resistência à insulina.
OBJETIVOS. Sabendo que a urina é um bom indicador para alterações recentes do estado nutricional relativo ao magnésio, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação do magnésio urinário com o índice de resistência à insulina em pacientes diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA. Estudo caso-controle, envolvendo diabéticos tipo 2 (n=40) e indivíduos saudáveis (n=38), com faixa etária entre 27 e 59 anos, de ambos os sexos. A determinação do magnésio urinário foi realizada segundo espectrofotometria de absorção atômica com comprimento de onda de 285,2 nm. A glicemia de jejum e insulinemia foram foi analisadas segundo os métodos colorimétrico-enzimático (Kits Abbott®) e quimioluminescência, respectivamente. A resistência à insulina foi avaliada pelo Homa-ir. Realizou-se teste de correlação de Pearson para o estudo das correlações, utilizando-se o programa SPSS v.15.0.
RESULTADOS. O valor médio encontrado de magnésio urinário foi de 2,08 nmol/24h±1,18 nos pacientes diabéticos e 1,99 nmol/24h±1,15 no grupo controle, respectivamente. A média de insulina e glicose plasmática dos pacientes diabéticos foi de 32,67 µU/mL e 178,53 mg/dL, respectivamente. Enquanto grupo controle apresentou 25,08 µU/mL e 82,77 mg/dL, respectivamente. Os valores médios encontrados para o índice Homa-ir nos pacientes diabéticos e grupo controle foram de 15,19±10,07 e 5,12±2,75, respectivamente. Houve correlação significativa positiva entre o índice de resistência à insulina e as concentrações urinárias de magnésio (r=0,811 e p=0,039) nos diabéticos tipo 2.
CONCLUSÃO. Considerando os resultados apresentados, pode-se concluir que os diabéticos tipo 2 apresentam deficiência de magnésio urinário e resistência à insulina. A análise estatística revela a existência de correlação positiva entre os parâmetros supracitados. Além disso, a hiperinsulinemia induz mudanças entre os compartimentos do magnésio, o que pode justificar a hipomagnesúria. È importante ressaltar a importância de novos estudos a fim de esclarecer a relação do magnésio urinário e resistência a insulina em diabéticos tipo 2.

PS-16-248 - A INGESTÃO DE FRUTOSE DURANTE A GESTAÇÃO PROMOVE RESISTÊNCIA À INSULINA NA PROLE: RESULTADOS DO PROJETO PILOTO

Autores: TATIANE MIEKO DE MENESES FUJII; RENATA JULIANA DA SILVA; MONICA YAMADA; JOELCIMAR MARTINS DA SILVA; JACKSON CIONE BITTENCOURT; MARCELO MACEDO ROGERO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A frutose é uma forma de açúcar encontrada em muitos alimentos consumidos e, ao contrário da glicose, não estimula a secreção de insulina, mas estimula hormônios ligados ao aumento do apetite. A ingestão de frutose pode estar associada ao excesso de peso, à resistência à ação da insulina e às dislipidemias. Apesar do consumo ter aumentado em cerca de 250% na população, os efeitos da ingestão elevada de frutose pela mãe sobre a saúde da prole permanecem amplamente desconhecidos.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da ingestão de frutose durante a gestação sobre a homeostase glicêmica da prole.
METODOLOGIA
Foram utilizados ratos machos e fêmeas primíparas da linhagem Sprague-Dawley, com 3 meses de idade. Os machos receberam ração controle (CON), enquanto as fêmeas receberam, antes da gestação, ração adicionada de frutose (F) (60% valor calórico total) para adaptação, a partir da fase do estro (anterior ao proestro seguinte) do ciclo estral. Após a confirmação do proestro, as fêmeas foram colocadas junto aos machos para acasalamento. Da prole, foram utilizados ratos machos, os quais consumiram ração CON após o desmame (21 dias de vida), sendo n=2 do grupo CON e n=6 do grupo F. O consumo de ração e de água e o peso corporal foram avaliados semanalmente. Os animais foram eutanasiados com 90 dias de vida. Na semana que antecedeu a eutanásia, foram realizados o teste oral de tolerância à glicose (oGTT) e o teste intraperitoneal de tolerância à insulina (ipITT).
RESULTADOS
O peso ao nascer do grupo F foi estatisticamente superior em relação ao grupo CON. Não foram observadas diferenças estatísticas entre os grupos em relação ao consumo de ração, de água, tampouco em relação ao peso corporal e ao oGTT. Todavia, quanto ao teste de ipITT, os animais do grupo F apresentaram glicemia significativamente superior nos tempos 8,12 e 16 minutos, em comparação ao grupo CON. A taxa de decaimento de glicose também foi estatisticamente inferior no grupo F.
CONCLUSÃO
A ingestão da ração rica em frutose durante a gestação promoveu resistência à insulina na prole do grupo F, sugerindo que o risco do desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, na vida adulta, pode ser influenciado por fatores ambientais, como a dieta durante a gestação.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-249 - PERFIL LIPÍDICO, ATIVIDADE FÍSICA E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES

Autores: KELLY VIRECOULON GIUDICI; MARIANA A DE PÁDUA LOPES; JUCILEIDE MARQUES FERREIRA; ANA LÚCIA Q CARRIJO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: FAPESP | Nr. Processo: 2011/22768-2
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
A prevalência de sobrepeso e obesidade cresce na população geral e também entre os adolescentes, fruto de influências genéticas e ambientais. Doenças crônicas como dislipidemias, diabetes e hipertensão arterial, antes desenvolvidas somente por adultos e idosos, já acometem parcelas mais jovens da população. Sabe-se que a prática regular de atividade física contribui para a manutenção de níveis adequados de triglicérides, colesterol total e suas frações, além de favorecer a manutenção do peso corporal.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil lipídico e relacioná-lo com o nível de atividade física e o estado nutricional de adolescentes pós-púberes.
METODOLOGIA
Realizou-se coleta de sangue após jejum de 12 horas em adolescentes de 14,0 a 19,0 anos. Peso, estatura e circunferência de cintura foram aferidos. O nível de atividade física foi determinado pelo Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ). Os testes T-Student, Qui-quadrado de Pearson e Correlação de Pearson foram conduzidos.
RESULTADOS
Avaliaram-se 198 adolescentes, 51,0% do sexo masculino, com idade média de 16,3 anos (DP = 1,4), sendo 26,4% obesos. Do total, 9,4% foram classificados como sedentários e 21,9% como insuficientemente ativos. A circunferência média da cintura foi de 84,6cm (DP = 18,7). Esta medida apresentou correlação negativa com HDL-c (r = -0,341; p<0,001) e positiva com VLDL-c (r = 0,298; p<0,001), LDL-c (r = 0,280; p<0,001), colesterol total (r = 0,185; p=0,012) e triglicérides (r = 0,298; p<0,001). Os níveis de HDL-c também apresentaram correlação negativa com IMC (r = -0,347; p<0,001). Apresentaram níveis de HDL-c abaixo do indicado (35mg/dL) 24,2% da amostra. Indivíduos com excesso de peso (42,6% da amostra) apresentaram níveis mais baixos de HDL-c (38,9 mg/dL ; DP = 9,3 vs. 45,7 mg/dL; DP=10,9; p<0,001) e mais elevados de LDL-c (85,3 mg/dL ; DP = 24,1 vs. 74,7 mg/dL; DP = 20,3; p=0,001), VLDL-c (19,1 mg/dL; DP = 8,5 vs. 14,5 mg/dL; DP = 5,3; p<0,001), colesterol total (143,4 mg/dL; DP = 27,0 vs. 135,0 mg/dL; DP = 26,3; p=0,029) e triglicérides (95,9 mg/dL; DP = 42,3 vs. 72,6 mg/dL; DP = 26,8; p<0,001) do que os eutróficos.
CONCLUSÃO
Cerca de um terço da população apresentou nível de atividade física sedentária ou insuficientemente ativa. Indivíduos com excesso de peso apresentaram pior perfil lipídico. Visando o combate à obesidade na fase adulta e a prevenção de doenças crônicas, estimula-se a prática regular de atividade física, principalmente durante a adolescência, fase de importante desenvolvimento corporal.

PS-16-250 - DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA CORPORAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM ATLETAS FEMININAS

Autores: MARIANA CORREA GONÇALVES; RODOLFO ALVES DE SA; JOSELY CORREA KOURY
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Ag.Financiadora: FAPERJ, SR2/UERJ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
O atletismo é um esporte que exige composição corporal específica para suas diferentes modalidades. Como um desporto de alta intensidade, pode promover desequilíbrio oxidativo. Aliado ao exercício intenso a distribuição de gordura inadequada, como o acúmulo no tronco, pode agravar este quadro. A pratica de exercícios pode promover melhor distribuição da gordura corporal e ser um importante instrumento para a manutenção da capacidade antioxidante.
OBJETIVOS
comparar a composição corporal e a capacidade antioxidante em praticantes de atletismo do sexo feminino distribuídas em dois grupos de acordo com a gordura corporal
METODOLOGIA
Foram avaliadas praticantes de atletismo (n=5, corrida de 3.000 metros; n=5 arremesso de peso) do sexo feminino (17±1 anos). O grupo foi dividido segundo a mediana do percentual de gordura corporal (26%) obtido por absorciometria de dupla emissão de raio X (i-DXA Lunar), sendo as atletas com menor percentual de gordura (g) as praticantes de corrida e as com maior (G) praticantes de arremesso. Foram coletadas amostras de sangue após jejum noturno e obtido plasma para análise da capacidade antioxidante total, pelo método de BAP (biological antioxidante potential) e do estado pro-oxidante pela concentração de hidroperóxidos (d-ROMs determination-reactive oxigen metabolities). A comparação entre os grupos foi determinada por rank-sum test. Valores de p≤0.05 foram considerados como significativos.
RESULTADOS
O grupo G apresentou maior massa corporal (78±19 kg; p=0.016), estatura (1.7±0.03 m; p= 0.032), IMC (27±6 kg/m²; p=0.016), gordura de tronco (33±10 kg; p=0.008) e gordura corporal (34±7% e 26±12 kg; p= 0.008) do que o grupo g (51±5 kg, 1.6±0.04 m, 19±1 kg/m², 16±2 kg, 20±2% e 9 ±0.6 kg, respectivamente). A concentração plasmática de hidroperóxidos foi maior no grupo G (34.5±7 mg de H2O2/dL- elevado risco oxidativo; p= 0.032) do que no grupo g (23.6±5.3 mg H2O2/dL- baixo risco oxidativo). Entretanto, os grupos foram semelhantes em relação à capacidade antioxidante total (G, 1873.4±295.4 µmol/L; g 1789±368 µmol/L, p=0.905) e ambos foram classificados como deficiente.
CONCLUSÃO
Nossos resultados sugerem que em mulheres com sobrepeso (grupo G) e com maior acúmulo de gordura na região do tronco, o exercício físico foi capaz de promover adaptações e com isso manter a capacidade antioxidante similar ao grupo eutrófico.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-251 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ADIPOCINAS PLASMÁTICAS E GORDURA CORPORAL EM MILITARES ALTAMENTE TREINADOS

Autores: MARIANA CORRÊA GONÇALVES; GISELLE LOUISE D OLIVEIRA; MARIO VILÁ PITALUGA FILHO; MAGNA COTTINI FONSECA PASSOS; JOSELY CORRÊA KOURY
Instituição: UERJ
Ag.Financiadora: FAPERJ
Área: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO/NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

INTRODUÇÃO
Militares realizam exercícios físicos intensos podendo ser comparados a atletas de elite em relação à duração e intensidade do exercício, o qual pode reduzir a quantidade de gordura corporal abaixo do recomendado para homens (10%)Desta forma, a alta intensidade do treinamento físico militar pode afetar a quantidade de gordura corporal e consequentemente a concentração plasmáticadas adipocinas, leptina e adiponectina.
OBJETIVOS
Verificar associações entre a concentração plasmática de leptina e de adiponectina e o percentual de gordura de militares altamente treinados.
METODOLOGIA
A avaliação antropométrica consistiu na aferição de massa corporal total (MCT) e estatura. A composição corporal foi determinada a partir da medição das dobras cutâneas de três sítios (peitoral, abdominal e coxa). O percentual de gordura corporal foi obtido segundo o protocolo de Jackson & Pollock. Cinquenta e quatro militares saudáveis foram categorizados por tercis de percentual de gordura (n = 18), Grupo 1(G1) 6.1%, Grupo 2(G2) 9.1% e Grupo 3(G3) 14.7%. Para quantificar as concentrações plasmáticas de adiponectina e leptina (ELISA kit Millipore) foi coletado sangue após jejum noturno. Os dados estão representados como mediana. A comparação entre os grupos foi determinada por ANOVA on ranks e as associações obtidas por correlação de Sperman. O nível de significância estabelecido foi de $p<0.05$.
RESULTADOS
Não há diferenças entre os grupos quanto a MCT (G1 73.8kg, G2 69.9 kg, G3 74.5 kg), e a concentração plasmática de adiponectina (G119.8 ng/mL, G2 24.3 ng/mL, G3 19.6 ng/mL). O G3 apresentou maior concentração plasmática de leptina (10.1 ng/mL, $p<0.001$) quando comparado com G1 (2.4 ng/mL) e G2 (4.3 ng/mL). Foram observadas associações entre a leptina e a gordura corporal no G1 ($r= 0.6$, $p = 0.01$) e G3 ($r= 0.8$, $p = 0.01$).
CONCLUSÃO
Nossos resultados sugerem que a concentração plasmática de adiponectina não sofre alterações de acordo com o percentual de gordura corporal em indivíduos bem treinados. Porém, em relação a leptina, foi observado que somente no G2 (gordura corporal 9,1%), a concentração plasmática de leptina não se correlacionou com a gordura corporal. Este resultado sugere que o percentual de gordura corporal mais próximo daquele considerado como recomendado para homens fisicamente ativos foi o que rompeu com a relação encontrada entre leptina e massa gorda.

PS-16-252 - IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DA HIPERVOLEMIA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Autores: ALINE VICTORIO F ONISHI; MARIELLY SILVESTRE QUINHONES
Instituição: PARTICULAR
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Introdução: A educação nutricional é um processo que permite auxiliar os clientes de forma que eles possam, a partir do conhecimento, fazer escolhas que promovam mudanças de estilo de vida, levando ao bem-estar.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi orientar pacientes em tratamento de hemodiálise a diminuir o consumo hídrico diário, para uma melhor qualidade de vida durante o tratamento.
METODOLOGIA
Materiais e Métodos: A educação nutricional foi realizada em uma instituição do interior do Mato Grosso do Sul que atende pacientes do SUS e convênios, com 130 pacientes, que apresentavam diagnóstico de insuficiência renal crônica em programa de hemodiálise 3 vezes por semana, por um período mínimo de 2 meses; primeiramente foi realizado um levantamento sobre o ganho de peso interdialítico e o volume urinário de 24 horas de cada um dos pacientes, para a confecção de um copo de 200ml, identificado por etiqueta com o nome do paciente e a recomendação de ingestão hídrica diária; em seguida foram ministradas palestras ilustradas por cartazes fotográficos onde se abordou o que seria proibido, o que deveria ser usado com moderação e o permitido, utilizando o formato de semáforo com suas respectivas cores. No ambiente da clínica de diálise foram afixados cartazes com os temas: como controlar a sede, qual o ganho de peso interdialítico adequado e quais os benefícios de se controlar a ingestão hídrica. Após as palestras, os pacientes participaram de leituras de incentivo à mudança do hábito. No mês seguinte se avaliou novamente a média do ganho de peso interdialítico dos pacientes que participaram das atividades.
RESULTADOS
Resultados e Discussão: Observou-se que antes da intervenção o ganho de peso se mantinha em média entre 3,0 a 3,5 kg a cada sessão, após a dinâmica o ganho passou a ser de 2,5 a 3,0kg. 60,7% dos pacientes apresentaram mudanças nos hábitos e passaram a diminuir o seu ganho de peso a cada sessão e 39,3% não mostraram diferença ou mantiveram o mesmo ganho no período avaliado. Pode-se observar a motivação dos pacientes em relação a diminuição da ingestão hídrica diária com a entrega do copo.
CONCLUSÃO
Considerações finais: A intervenção nutricional teve grande importância, pois foi possível evidenciar alterações positivas no ganho de peso interdiálitico e no consumo hídrico diário dos pacientes. O nutricionista é o profissional habilitado a promover mudanças nos hábitos relacionados à alimentação, contribuindo para melhorar a qualidade de vida do paciente renal em hemodiálise.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-253 - CORRELAÇÃO ENTRE QUALIDADE DE VIDA E ADEQUAÇÃO DA DIÁLISE EM PACIENTES HEMODIALISADOS

Autores: MARÍLIA REGINA S. VALENÇA; EDUARDO FUZETTO CAZAÑAS; ANA AUGUSTA M. OLIVEIRA; KARINA RODRIGUES QUESADA; CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI
Instituição: UNIVERSIDADE DE MARÍLIA-UNIMAR
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A Doença Renal Crônica em estágio avançado não mantém a homeostase do indivíduo, necessitando de tratamento dialítico. Dentre as doenças de caráter crônico esta é uma das que causa maior impacto nos aspectos biopsicossociais afetando a qualidade de vida. Por estar relacionado à morbimortalidade, outro fator a ser considerado é a eficiência do tratamento dialítico, que pode ser medida através do Kt/V.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade de vida de pacientes em hemodiálise de uma cidade do interior de São Paulo e verificar a existência de correlação com a adequação do tratamento dialítico.
METODOLOGIA
Para avaliar a qualidade de vida foi utilizado o questionário genérico SF-36, que apresenta escore de zero a 100, no qual zero corresponde ao pior nível e 100 ao melhor. A adequação do tratamento dialítico foi medida pelo clearence fracional de uréia (Kt/V), obtido no prontuário do paciente. A National Kidney Foundation Disease Outcomes Quality Initiative sugere que hemodiálises crônicas alcancem Kt/V maior que 1,2.
RESULTADOS
Foram avaliados 110 pacientes com média de idade de 55,9 ± 13,1 anos, sendo 70% homens. Os aspectos da qualidade de vida mais comprometidos foram aspecto físico (AF), mediana 50 (amplitude interquartil 25-100) e estado geral de saúde (EGS), mediana 52 (amplitude interquartil 37-67). Medianas mais elevadas foram encontradas nos aspectos emocionais (AE) (100 e amplitude interquartil 100-100) e aspecto social (AS) (87,5 e amplitude interquartil 50-100). Entre os sexos, diferença significativa foi encontrada nas dimensões DF (p=0,0102), VT (p=0,0384) e AE (p=0,0011), com escores maiores entre os homens. Com relação à adequação do tratamento dialítico, 51% apresentou Kt/V maior que 1,2, sem diferença significativa entre os sexos. Não houve correlação significativa entre os diferentes aspectos da qualidade de vida e o nível de adequação da HD. Entretanto, entre as mulheres a maioria dos aspectos da qualidade de vida, exceto CF e AS, apresentaram correlação negativa com o Kt/V, indicando que quanto menor a adequação da diálise menores são os escores dos aspectos da qualidade de vida, ou seja, piores eles se apresentam. Entre os homens, tal correlação negativa apenas foi detectada no aspecto EGS.
CONCLUSÃO
Estes dados sugerem uma associação entre condição do tratamento e qualidade de vida na doença renal crônica, em especial entre as mulheres, estimulando a atenção da equipe de saúde à adequação do procedimento com vistas também à qualidade de vida.

PS-16-254 - ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA DIÁLISE EM DOENTES RENAIS CRÔNICOS

Autores: MARÍLIA REGINA S. VALENÇA; EDUARDO FUZETTO CAZANÃS; ANA AUGUSTA M. OLIVEIRA; KARINA RODRIGUES QUESADA; CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI
Instituição: UNIVERSIDADE DE MARÍLIA-UNIMAR
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A Doença Renal Crônica em estágio avançado não mantém a homeostase do indivíduo, necessitando de tratamento dialítico. Inadequações no procedimento dialítico, medida pelo Kt/V, geram manifestações que podem interferir no estado nutricional como náusea, vômito e anorexia, sendo essencial a análise desse procedimento.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pacientes em hemodiálise de uma cidade do interior de São Paulo, segundo o grau de adequação do tratamento dialítico.
METODOLOGIA
Para determinar o estado nutricional foram utilizados o índice de massa corporal (IMC), a circunferência muscular do braço (CMB) e a albumina sérica. O IMC foi classificado pela World Health Organization (WHO, 1995) e por Lipschitz (1994) para os pacientes com mais de 60 anos. A CMB foi classificada de acordo com Frisancho (1990) considerando o percentil 50. A albumina sérica foi analisada segundo a National Kidney Foundation Kidney Disease Outcomes Quality Initiative (NKF-KDOQI) que recomenda concentração acima de 4,0 g/dL. A adequação do tratamento dialítico foi medida pelo clearence fracional de uréia (Kt/V), obtido no prontuário do paciente. A NKF-DOQI sugere que hemodiálises crônicas alcancem Kt/V maior que 1,2.
RESULTADOS
Foram avaliados 110 pacientes com média de idade de 55,9 ± 13,1 anos, sendo 64% homens. Os pacientes foram divididos em dois grupos: grupo A (Kt/V menor que 1,2) e grupo B (Kt/V superior a 1,2). O grupo A apresentou média de IMC de 26,09 ± 5, enquanto que no grupo B a média foi de 23,73 ± 4,25, com diferença significativa entre os grupos (p=0,0088). Ao analisarmos a massa muscular com base na medida da CMB, observamos que 67% dos pacientes com menor adequação dialítica (grupo A) apresentavam esta medida abaixo do percentil 50, enquanto que este percentual no grupo B foi de 64% (p=0,0138). Não houve diferença significativa no valor de albumina sérica entre os grupos A e B (p=0,0882), cujas médias foram 3,24 ± 0,43 e 3,39 ± 0,49, respectivamente, ou seja, inferior no grupo de menor adequação dialítica, embora ambos apresentassem valor médio de albumina inferior ao recomendado.
CONCLUSÃO
A análise isolada do IMC teve média maior no grupo A, que apresentou menor adequação no estado nutricional protéico (CMB e albuminemia). Isto confirma a necessidade de análise de dados em conjunto para o diagnóstico nutricional. Outra análise permitida por estes resultados, é que a inadequação do tratamento dialítico possivelmente contribuiu para um maior comprometimento nutricional protéica nesta população.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-255 - AVALIAÇÃO DE RESTO-INGESTÃO DE PACIENTES COM PRESCRIÇÃO DE DIETA GERAL EM UMA ENFERMARIA DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: JULIANA OLIVEIRA BARROS; MICHELA TEIXEIRA ISOBE; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O controle e acompanhamento do resto-ingestão de pacientes constitui forma de monitorar a qualidade da assistência nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar o resto-ingestão do almoço de pacientes hospitalizados com prescrição de dieta geral em hospital universitário e correlacionar o resto-ingestão com gasto energético total.
METODOLOGIA
A projeto foi dividido em 2 etapas, sendo que a primeira foi a avaliação do porcionamento da dieta geral, a partir de 3 refeições em cada dia. Foram analisados os diferentes constituintes da dieta geral do hospital, refeição do almoço: arroz, feijão, carne, guarnição, salada e sobremesa; e estabelecidas as médias aritméticas dos pesos dos alimentos para os três dias de avaliação, desvio-padrão e coeficiente de variação. Na segunda etapa, foi escolhida uma amostra por conveniência e a refeição do almoço foi pesada antes e após o consumo pelos pacientes, durante 4 dias, em balanças digitais (sensibilidade de 0,1g) e foram feitos registros fotográficos. Foram coletados dados sobre idade, altura e peso e estimados por equação preditiva (Harris Benedict) o gasto energético de cada paciente . Foi realizado o teste de correlação de Spearman, com a hipótese de que haveria uma correlação negativa entre o GET e o resto-ingestão de cada paciente .
RESULTADOS
Foram avaliadas 30 refeições em uma amostra de 18 pacientes, com média de IMC de 26,87 kg/m² (desvio padrão: 5,43; valor mínimo: 18,58 kg/m²; valor máximo: 37,73 kg/m²; mediana: 26,99 kg/m²).
Uma subamostra de 13 pacientes, aleatória, foi questionada sobre a refeição consumida, sendo que 46,2% afirmaram que "comeria mais".A média de ingestão total referente aos 4 dias de pesquisa é de 476,23 g (±130,6g; 264 -838g). Apenas 60% da amostra apresentou boa aceitação da refeição total, com valores de ingestão superior a 85% do total ofertado. O resto-ingestão médio foi de 17,37%, sendo que foi a sobremesa que mais colaborou para esta média (resto-ingestão de 24,4%). Os gêneros arroz e feijão foram os alimentos mais presentes em quantidade nos restos dos pratos analisados. Não houve correlação estatisticamente significante entre o resto-ingestão e o gasto energético dos pacientes estudados.
CONCLUSÃO
Em média, a maior parte os restos das refeições avaliadas foi, em valores absolutos, referente às preparações quentes. O resto-ingestão médio foi maior que o valor estabelecido como aceitável. De acordo com os resultados deste estudo, um baixo gasto energético não se correlaciona com menor aceitabilidade da dieta padronizada.

PS-16-256 - DESCRIÇÃO E ANÁLISE DOS PROCESSOS DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PESSOAL DE UMA EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

Autores: PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; JOÃO FELIPE MESQUITA CARNEI
Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO- UERJ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O número de estudantes universitários que se alimentam fora de casa aumentou o que resultou no crescimento dos Restaurantes Universitários de forma a atender esta demanda. Para o fornecimento de refeições adequadas em quantidade e qualidade é indispensável que haja a estruturação de uma boa equipe, e uma das formas de se atingir tal resultado é através da aplicação correta do recrutamento e seleção de pessoal.
OBJETIVOS
Descrever e analisar os processos de recrutamento e seleção de pessoal de uma empresa terceirizada prestadora de serviço de um Restaurante Universitário e o impacto desses sobre o processo produtivo da unidade, bem como propor soluções, descrevendo o impacto destas no ambiente de trabalho.
METODOLOGIA
Para a análise dos processos citados realizou-se uma entrevista semiestruturada com a Responsável Técnica pela Unidade de Alimentação e Nutrição, e para a descrição do impacto deste sistema sobre o restaurante utilizou-se a observação transversal prospectiva dos seguintes aspectos: absenteísmo, rotatividade, coesão da equipe, e relatos pessoais sobre o ambiente de trabalho.
RESULTADOS
O recrutamento na empresa para o cargo de nutricionista é feito através de um sítio eletrônico, e para cargos operacionais, além desse sítio, utiliza-se o conhecimento de pessoal atuante no mercado, a indicação interna e o recebimento direto do currículo. A seleção é feita através do preenchimento de uma ficha, análise observacional subjetiva do comportamento do candidato e pela análise da carteira de trabalho do mesmo. Não há aplicação de provas práticas para nenhum cargo, nem avaliação de desempenho após a contratação. Além disso, como não há psicólogo no setor de recursos humanos, não há aplicação de testes psicométricos. A consequência pode ser constatada pelos achados da análise observacional: o absenteísmo na unidade é frequente e recorrente, levando à polivalência dos funcionários. Entretanto a rotatividade não é comum, pela cultura da empresa. A equipe não é coesa e é segregada por setores e turnos. Os relatos pessoais corroboram com este achado e demonstram que por vezes o ambiente de trabalho é tido como castigo, e que o salário não compensa o serviço.
CONCLUSÃO
Há falhas nos processos de recrutamento e seleção de pessoal. Tais inconformidades traduzem-se em absenteísmo, déficit quantitativo de funcionários na empresa, insatisfação com o emprego, baixo estímulo para o desenvolvimento do serviço, e prejuízo nas relações interpessoais dentro da organização.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-257 - QUALIDADE DE VIDA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAIS

Autores: PATRÍCIA MARIA VIEIRA; GABRIELA DE SOUZA NALLE; MÁRCIA CLARA SIMÕES; FABIANA CAETANO MARTINS SILVA; EDNA APARECIDA CARVALHO PACHECO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - UFTM.
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Uma série de fatores contribui para a insatisfação de manipuladores de alimentos durante a jornada de trabalho. Dentre estes fatores podemos citar as condições de trabalho, de segurança e saúde inadequados, o que pode prejudicar a qualidade de vida, diminuir a produtividade, causar fadiga, estresse e dificuldade para executar as atividades.
OBJETIVOS
Analisar a qualidade de vida de manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição Industriais.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em junho de 2012 em cinco Unidades de Alimentação e Nutrição Industriais. Foram avaliados 25 manipuladores de alimentos, em relação às características sócias demográficas e ocupacionais; condições de saúde e segurança e a qualidade de vida. Para a avaliação da qualidade de vida foi utilizado o instrumento SF-36.
RESULTADOS
Todos os manipuladores são alfabetizados, 32% possuem de 26 a 33 anos e 88% são mulheres. Dos manipuladores avaliados, 52% são casados, 60% possuem ensino médio ou fundamental e 80% recebem de 1 a 2 salários mínimos. Três relataram ter sofrido algum acidente de trabalho. Todos referiram não possuir doença ou restrição de saúde e apenas dois se afastaram ou faltaram por motivos de saúde. Quatro trabalhadores possuem antecedentes familiares para Diabetes mellitus, Hipertensão Arterial Sistêmica e/ou hipercolesterolemia. Os domínios do SF-36 que apresentaram mais comprometidos foram Dor (65,5) e Vitalidade (68,6) e o melhor índice encontrado foi para Capacidade Funcional (92,4). Para os outros componentes do SF-36 observaram-se escores variando de 74,2 a 86. Os jovens apresentaram melhor Vitalidade e Saúde Mental quando comparados aos mais velhos, que obtiveram pior escore para Capacidade Funcional. Os cozinheiros tiveram melhor Aspecto Físico. Os manipuladores homens com menor escolaridade apresentaram melhor Estado Geral de Saúde. Os funcionários com maior renda apresentaram maior escore para Aspecto Social e Emocional.
CONCLUSÃO
As condições de segurança e saúde dos manipuladores de alimentos podem ser consideradas satisfatórias. Houve baixa freqüência de acidentes de trabalho, de doenças e restrições de saúde. Para a qualidade de vida, os resultados indicaram que os domínios Dor e Vitalidade obtiveram pior escore e a Capacidade Funcional a melhor avaliação. Além disto, os resultados apontam que fatores como a condição de trabalho, idade, gênero e renda influenciaram a qualidade de vida de manipuladores de alimentos.

PS-16-258 - CONDIÇÕES AMBIENTAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAIS

Autores: PATRÍCIA MARIA VIEIRA; GABRIELA DE SOUZA NALLE; MÁRCIA CLARA SIMÕES; FABIANA CAETANO MARTINS SILVA; EDNA APARECIDA CARVALHO PACHECO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - UFTM.
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os manipuladores de alimentos podem ser afetados por ambientes quentes e úmidos, pela poluição sonora e iluminação ineficiente. Estas condições ambientais podem causar fadiga, estresse e dificuldade para executar as atividades.
OBJETIVOS
Determinar as condições ambientais em diferentes setores e horários em Unidades de Alimentação e Nutrição Industriais.
METODOLOGIA
Pesquisa quantitativa descritiva realizada em cinco Unidades de Alimentação e Nutrição Industriais de Uberaba em junho de 2012. Foram avaliados temperatura, umidade, luminosidade e nível de ruídos, em diferentes setores, em quatro horários distintos, durante o período de produção das refeições.
RESULTADOS
A temperatura estava adequada nas áreas de recebimento, armazenamento e distribuição. Em todos os setores, a umidade relativa do ar estava dentro dos padrões considerados satisfatórios. A luminosidade estava inadequada nos setores de armazenamento e cocção (396,8 lux e 166,8 lux, respectivamente). Todos os setores avaliados apresentaram-se dentro do limite de tolerância para ruídos. Apenas a temperatura não variou significativamente nos diferentes horários ($p > 0,05$) e setores, exceto na cocção e distribuição. O recebimento apresentou a menor (24,7ºC) e os setores de cocção e higienização a maior temperatura (26,4ºC e 26,4ºC, respectivamente) ($p \leq 0,05$). A umidade relativa do ar variou significativamente ($p \leq 0,05$), sendo que o setor de armazenamento apresentou o menor (45,3 %) e o recebimento o maior valor (66,3 %) ($p \leq 0,05$). A luminosidade foi o item que mais variou em diferentes horários e setores. Em média, no início da produção o menor valor encontrado foi no setor de açougue (111 lux) e o maior no setor de higienização (617,8 lux). Ao final da produção, o menor valor da luminosidade foi no setor de cocção (180,2 lux) e o maior no setor de recebimento (1.059 lux). O nível de ruídos teve variação entre os horários e setores, sendo o recebimento o setor com menor valor (60,1 dB) e a cocção com maior (70,7 dB).
CONCLUSÃO
Observou-se inadequação nas condições de temperatura, umidade e luminosidade nas unidades avaliadas. A temperatura não variou significativamente nos diferentes horários e a luminosidade foi a condição ambiental que mais variou em relação aos diferentes horários e setores. Os setores de cocção e higienização apresentaram os maiores valores de temperatura, o recebimento a maior umidade e a cocção apresentou a menor luminosidade e o maior nível de ruídos.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-259 - ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA NO ESTADO DE SANTA CATARINA

Autores: PIETRA DIEHL KLEIN; JEANINI BORBA ZAMBONI; LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER; RAFAELA BERTUOL
Instituição: CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 10 REGIÃO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A responsabilidade técnica pela alimentação escolar é atribuída ao nutricionista, segundo legislação vigente. Diz respeito ao compromisso profissional e legal na execução de atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados. Para avaliar a atuação dos nutricionistas nas diferentes áreas, o Sistema CFN utiliza como instrumento o Roteiro de Visita Técnica (RVT).
OBJETIVOS
Verificar dados referentes às atribuições do nutricionista em alimentação escolar pública através da aplicação de RVT.
METODOLOGIA
Em 2011 foram aplicados 38 RVT com responsáveis técnicos em municípios de SC. Foram avaliados os itens constantes no levantamento qualitativo do RVT: 1. Programa, elabora e avalia cardápios – com as variáveis: Meta Padrão (MP) - Cardápio adequado à clientela para um mês; Padrão Mínimo (PM) - para uma semana; Não (N) - para os casos em que não é realizado ou realizado em parte. 2. Realiza avaliação e diagnóstico nutricional das crianças – MP – Projeto de avaliação e diagnóstico nutricional implantado; PM – Projeto para avaliação e diagnóstico nutricional elaborado ou dados coletados; N - não realiza ou realiza em parte. 3. Coordena e aplica Testes de Aceitabilidade – MP - aplica em novos produtos e testes periódicos nos usuais; PM- aplica testes na introdução de novos produtos in natura/processados; N - não realiza ou não atinge os padrões definidos. 4. Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional - MP – Projeto implantado, atividades presenciais com a comunidade escolar e avaliação do projeto; PM – Projeto anual ou ações orientadoras dirigidas à comunidade escolar; N- não realiza ou realiza sem atingir padrões. Os dados obtidos, posteriormente, foram tabulados por meio eletrônico.
RESULTADOS
Referente ao item 1, verificamos que: 63% atingem MP, 34% PM e 3% não realizam. Item 2 : 13% atingem MP, 40% PM e 47% não realizam. Item 3: 5% atingem MP, 50% PM e 45% não realizam. Item 4: 16% atingem MP, 55% PM e 29% não realizam.
CONCLUSÃO
Existem muitos fatores que contribuem para o não atendimento das atividades pelo nutricionista, ainda assim, este é o profissional habilitado para exercer tais atribuições e deve contribuir para buscar melhores condições de realizar as atividades preconizadas pela legislação.

PS-16-260 - A IMPORTÂNCIA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO DOS ALIMENTOS

Autores: PRISCILLE PACHECO HARTCOPFF; CLENISE CAPELLANI DOS SANTOS
Instituição: UNIAMERICA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A lei estadual 16.085 de 17/04/09, dispõe que bares, lanchonetes, restaurantes e similares, que funcionem dentro das escolas da rede particular de ensino, divulguem as informações referentes a presença e a discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos a seguir: calorias; presença de glúten; concentração de carboidratos, incluindo-se a lactose; concentração de triglicérides, colesterol, fibras, sais minerais como sódio, cálcio, ferro, potássio e vitaminas. A importância da pesquisa, justifica-se pelo fato de ter sido colocada em votação sem a presença de profissionais que justifiquem a necessidade de realmente serem solicitados todos os itens determinados em lei, além da entendibilidade dos cidadãos no que se referem os itens.
OBJETIVOS
Como objetivo geral da pesquisa, procurou-se avaliar junto a população a importância dos itens sobre informação nutricional contidos, nos rótulos dos alimentos, bem como verificar se a população faz a leitura dos mesmos, e se o fazem, quais itens consideram importantes, além de quais itens poderiam estar presentes.
METODOLOGIA
A pesquisa do tipo descritiva, foi feita em bares, restaurantes e cantinas de escolas na cidade de Foz do Iguaçu/PR, através de um questionário com 42 frequentadores, com idades entre 20 e 60 anos no período de junho a novembro de 2010. A análise dos dados foi a Estatística Descritiva por médias e porcentagem, através do programa Excell.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 67,2% dos participantes são do sexo feminino, 71,8% são solteiros, 66% tinham nível superior, 70% dos entrevistados consultam rótulos, e 62% entendem mais ou menos os rótulos. Em relação a informação que mais desperta interesse é o valor nutricional com 37,5%, seguido das calorias com 34,5%, por outro lado, 78,1% responderam que não havia um item considerado de importância nos rótulos, 45,3% informaram que o Profissional Nutricionista é o meio mais importante para saber sobre os nutrientes contidos nos alimentos e 96,9%, consideram importante que alimentos prontos, industrializados e preparações de cantinas e bares contenham rótulo.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que muito embora os participantes tenham conhecimento sobre rótulos, não conseguem determinar com clareza qual item poderia ter importância. Este fato por si só demonstra que o conhecimento sobre o rótulo ainda precisa de melhor divulgação e conhecimento por parte da população. Também por este motivo, a temática demonstra a necessidade de mais pesquisas sobre o assunto.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-261 - FATORES SÓCIO DEMOGRÁFICOS, NUTRICIONAIS E COMPORTAMENTAIS QUE AFETAM A SAÚDE DO TRABALHADOR

Autores: RAFAELLA LEMOS ALVES; FILLIPE MOREIRA NASCIMENTO; SILVIA NASCIMENTO FREITAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
As interações estabelecidas entre trabalhadores e as condições de trabalho podem comprometer sua saúde.
OBJETIVOS
Sendo assim, o presente estudo transversal teve por objetivo descrever os fatores sócio demográficos, nutricionais e comportamentais que afetam a saúde do trabalhador.
METODOLOGIA
O universo populacional foi de 952 trabalhadores em turnos alternantes de uma empresa de mineração, operadores de máquina fora de estrada. Destes participaram da 1ª fase do estudo 840. Para a 2ª fase foram encaminhados aqueles que possuíam 1 ou mais fatores de risco para doença cardiovascular, totalizando 678 participantes, no entanto, somente 512 trabalhadores tinham todos os dados completos. Aplicou-se questionário demográfico e de auto avaliação a fim de se conhecer a perspectiva dos voluntários em relação a algumas questões de saúde e convívio social. Avaliou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), a Circunferência da Cintura (CC) e a presença de Hipertensão Arterial (HA). Foi feita análise descritiva para as variáveis categóricas e para variáveis contínuas utilizaram-se valores de mediana, mínimo e máximo. A comparação entre os grupos foi feita mediante os testes U-Mann-Whitney e Kruskal-Wallis, efetuados no programa PASW 17.0, com nível de significância estatística de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliados trabalhadores do sexo masculino com idade mediana de 34(20-57) anos. A maior parte possuía ensino médio completo (81,1%), 29,1% recebiam mais que 3 salários mínimos e 67,2% estavam casados. As medianas do tempo gasto até o trabalho, do tempo de trabalho dentro da empresa e do tempo total de trabalho em sistema de turnos foi 50(1-400) minutos, 5(1-30) anos e 67(1-720) meses respectivamente. Foi relatado por 36,5% sentir sonolência durante o dia, 98,8% quase nunca utilizavam remédios para dormir, 72,7% estavam satisfeitos com o trabalho, 82,4% sentiam incômodo com o ruído no local de trabalho, 99,6% consideram ter bom estado de saúde. De acordo com a classificação do IMC 42,4% estavam com sobrepeso e 19,3% com obesidade. A CC aumentada foi encontrada em 56,1% dos indivíduos e 34,6% eram hipertensos. A CC aumentada e a HA estiveram relacionadas com o aumento da idade (p=0,001). No entanto não foi encontrada relação entre o tempo de trabalho em turnos com HA (p=0,458), CC (p=0,618) e IMC (p=0,133).
CONCLUSÃO
Assim, as alterações na saúde estão mais relacionadas com a idade do que ao tempo de trabalho dos indivíduos.

PS-16-262 - AVALIAÇÃO DO RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Autores: RAÍSA CONCEIÇÃO FERREIRA; IANNE M. L. DO AMOR; DANIELLE GÓES DA SILVA; RAQUEL S. M. NETTO; OSCAR F. F. RAPOSO; KIRIAQUE B.F. BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os transtornos alimentares e os distúrbios de imagem estão intimamente relacionados a diversos e intensos prejuízos tanto psicológicos como sociais, além de estarem vinculados ao aumento da morbimortalidade. É comum os indivíduos que os desenvolvem apresentarem alterações no estado nutricional, estando estas associadas ao baixo peso, ao excesso de peso e, ainda, a flutuações ponderais rápidas e frequentes, a depender do tipo de distúrbio alimentar apresentado. Alguns grupos são mais susceptíveis ao desenvolvimento desses transtornos, entre eles os estudantes de nutrição.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou avaliar a prevalência de transtornos alimentares e percepção da imagem corporal e sua relação com parâmetros antropométricos em estudantes do Curso de Nutrição.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, de amostragem por conveniência, composta por 109 estudantes, de ambos os sexos e com idade entre 18 e 35 anos, regularmente matriculados no curso de nutrição de uma Universidade Pública do Nordeste. Para avaliação do risco de transtornos alimentares e percepção da imagem corporal utilizou-se o questionário SCOFF e a escala de silhuetas, respectivamente. A avaliação antropométrica consistiu na aferição do peso, estatura e circunferência da cintura, sendo ainda coletados peso e altura auto-referidos.
RESULTADOS
A média de idade foi de 20,92 ± 2,16. Predominou o gênero feminino (87,2%). A amostra apresentou percentual elevado de desvios nutricionais, com 5,5% de sobrepeso/obesidade e 14,7% de baixo peso. Observou-se, ainda, percentuais elevados de obesidade abdominal (6,4%), risco de transtorno alimentar (14,7%), distorção de imagem corporal (32,1%) e insatisfação com a imagem corporal (71,5%). Constatou-se associação significativa entre o risco de transtornos alimentares e a obesidade abdominal; entre o risco de transtornos e a distorção da imagem; entre a distorção da imagem e obesidade abdominal; e entre satisfação/insatisfação e distorção da imagem. Foi encontrada ainda alta correlação entre IMC calculado a partir de dados de peso e estatura aferidos e auto-referidos.
CONCLUSÃO
Foram observadas prevalências consideráveis de risco de transtorno alimentar, distorção de imagem corporal e insatisfação com a imagem corporal entre estudantes de nutrição. Estes achados apontam para a necessidade de intervenções nos desvios encontrados, a fim de evitar complicações futuras associadas à má nutrição.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-263 - ALTERAÇÃO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

Autores: RENATA FREITAS; MARGARETH SARON
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA - UNIFOA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A população feminina, principalmente as adolescentes com insatisfação corporal, utiliza métodos anorexígenos como dietas restritivas com a finalidade de perder peso.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi analisar o comportamento alimentar de adolescentes que apresentam insatisfação corporal.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal e controlado com estudantes do sexo feminino de uma escolar pública no município de Volta Redonda-RJ. O estado nutricional foi classificado pelo Índice de Massa Corporal e a classificação da satisfação corporal e comportamento alimentar foram analisados através de questionários. O programa de computador foi usado para determinar os valores de z-escore CDC (2000). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas Humanas do Centro Universitário de Volta Redonda-RJ, Brasil.
RESULTADOS
Foram analisadas 97 estudantes do sexo feminino com idade de 14 a 19 anos. Entre as meninas avaliadas, 30 relataram insatisfação corporal, apesar de 86,67% (n=26) estarem eutróficas. Outras 24 relataram insatisfação média, sendo 75,00% (n=18) eutróficas, 20,83% (n=5) com sobrepeso e 4,17% (n=1) com desnutrição. A insatisfação foi relacionada ao peso em 37,50% e altura em 27,70% das entrevistadas. Quanto ao comportamento alimentar observou-se escore elevado para restrição alimentar e médio para fome.
CONCLUSÃO
O desejo de perder peso somado à alimentação restritiva, apesar do estado nutricional adequado, podem gerar deficiências nutricionais e indicar uma tendência para transtornos alimentares nesta população. Desta forma, ressalta-se a necessidade de acompanhamento nutricional, especialmente em fases de crescimento e desenvolvimento como a adolescência.

PS-16-264 - RESTRIÇÃO ALIMENTAR E BAIXO CONSUMO DE CÁLCIO ENTRE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

Autores: RENATA FREITAS; MARGARETH SARON
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA - UNIFOA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A restrição alimentar pode acarretar uma série de deficiências nutricionais, como a deficiência de cálcio que é fundamental para o crescimento e desenvolvimento ósseo.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi analisar o comportamento alimentar em relação ao consumo de alimentos fonte de cálcio dos adolescentes.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal e controlado, realizado com 143 adolescentes (89 meninas e 54 meninos) de uma escola estadual do município de Volta Redonda–RJ. Foram aplicados questionários para análise do comportamento alimentar e frequência alimentar. A classificação do estado nutricional foi feita de acordo com o Índice de Massa Corporal.
RESULTADOS
A média (desvio padrão) da idade dos meninos e meninas foi de 16,7 (0,7921) anos e 16,54 (1,1287) anos respectivamente. O estado nutricional foi classificado como adequado em 68,5%, excesso de peso em 16,8%, risco de desnutrição em 12,6 % e desnutrição em 2,1% dos entrevistados. Entre os 44,8% adolescentes (21,7% dos meninos e 23,1% das meninas) com alto grau de restrição alimentar foi observado que o consumo de fontes alimentares de cálcio foi baixo para os seguintes itens: iogurte diet (43%), seguido de leite fermentado (40%), leite desnatado (39%), requeijão (37%), queijos (33%), iogurte natural (31,5%) e leite integral (20%).
CONCLUSÃO
Leite e derivados são as principais fontes de cálcio na dieta, contudo, um comportamento restritivo pode ocasionar na ingestão pobre dos nutrientes como o cálcio que é um micronutriente fundamental para o crescimento e desenvolvimento da massa óssea.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-265 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE GASTROPROTETORA DA SEMENTE DE JACA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) E CEREJINHA DO MATO (EUGENIA INVOLUCRATA) EM ROEDORES

Autores: ROSEANE LEANDRA DA ROSA; CAMILA LEANDRA DE ALMEIDA; LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; SÉRGIO FALONI DE ANDRADE; VALDIR CECHINEL FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALO DO ITAJAI - UNIVALI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O padrão alimentar da população vem passando por muitas mudanças nos últimos anos e infelizmente tem resultado em um número crescente de pessoas acometidas por patologias no trato digestório, como a gastrite, a qual pode evoluir para o quadro clínico de úlcera e carcinomas. Diante deste quadro, destaca-se a importância da procura por tratamentos alternativos com menor efeito colateral, assim como, a procura de alimentos que possam auxiliar no tratamento destes distúrbios e/ou na gastroproteção. Estudos vêm demonstrando que várias espécies de frutos contêm substâncias, que preservam tecidos celulares prevenindo inúmeras patologias, inclusive as doenças ulcerativas do trato gastrintestinal.
OBJETIVOS
Avaliar a ação gastroprotetora do extrato metanólico das sementes de jaca (Artocarpus heterophyllus) e cerejinha do mato (Eugenia involucrata) em roedores.
METODOLOGIA
Foram utilizados 72 camundongos, fêmeas Swiss, pesando entre 25–50g submetidos a jejum de 12 horas, e após subdivididos em cinco grupos de 6 animais cada: pré-tratados por via oral com omeprazol, veículo (controle negativo) e com os extratos metanólicos das sementes nas dosagens de 50mg, 125mg e 250mg/kg. Administrou-se após 1h solução de etanol (agente lesivo) na proporção de 0,1 mL/10 g/peso. Os animais foram sacrificados 1h após e os estômagos retirados, abertos ao longo da curvatura maior, esticados em placas de parafina e as imagens foram digitalizadas e analisadas por programa de computador EARP.
RESULTADOS
O grupo controle negativo apresentou 12,5% de área lesionada no estômago, após administração de etanol. O grupo tratado com a semente de jaca apresentou 3, 3 e 4% de lesão e a cerejinha do mato 1, 1 e 3% nas diferentes dosagens (50, 125 e 250mg/Kg), respectivamente, se equiparando a atividade gastroprotetora do omeprazol (5%). Esses resultados foram estatisticamente significativos ($p<0,01$) quando comparados ao grupo controle.
CONCLUSÃO
Os animais tratados com as sementes de Artocarpus heterophyllus e Eugenia involucrata obtiveram menor área lesionada no estômago, demonstrando que as sementes proporcionaram ao trato gastrointestinal capacidade de defesa frente ao agente agressor, apresentando potencial para gastroproteção, o qual pode estar relacionado a suas substâncias antioxidantes, como os flavonóides. Os resultados apresentados são promissores para a área da nutrição e saúde pública, porém, mais estudos são necessários para comprovação da efetividade da atividade biológica.

PS-16-266 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE GASTROPROTETORA DO EXTRATO METANÓLICO DA POLPA DO FRUTO SERIGUELA (SPONDIA PURPUREA) EM MODELOS IN VIVO

Autores: ROSEANE LEANDRA DA ROSA; CAMILA LEANDRA DE ALMEIDA; LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; SÉRGIO FALONI DE ANDRADE; VALDIR CECHINEL FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
A biodiversidade brasileira na área de espécies vegetais é grande, o que a torna atrativa para busca na natureza de prevenção e tratamento de diversas patologias. Dentre esta variedade estão os frutos silvestres, já utilizados no senso comum para tratamento de patologias inclusive as do trato digestório. Estudos recentes têm demonstrado presença de diversos flavonóides, em produtos naturais, principalmente em frutos. Estes compostos têm propriedades antioxidantes, auxiliando na manutenção da homeostase no organismo. A gastrite é uma desordem comum do trato gastrointestinal e pode ser consequência do estresse oxidativo, situação que pode ser revertida na presença de substâncias com ação antioxidante.
OBJETIVOS
Avaliar se o extrato metanólico da polpa do fruto seriguela (Spondia purpurea) possui ação gastroprotetora em modelos in vivo.
METODOLOGIA
Foram utilizados 30 camundongos, fêmeas Swiss, pesando entre 25–50g submetidos a jejum de 12 horas, e após subdivididos em cinco grupos de 6 animais cada: pré-tratados por via oral com omeprazol, veículo (controle negativo) e com o extrato metanólico da polpa nas dosagens de 50mg, 125mg e 250mg/kg. Administrou-se após 1h, 0,1 mL/10g/peso de uma solução de etanol 96% como agente lesivo, para provocar ulcerações gástricas. Os animais foram sacrificados 1h apóps a indução das lesões e os estômagos retirados e abertos ao longo da curvatura maior, esticados em placas de parafina e as imagens digitalizadas e analisadas por programa de computador EARP.
RESULTADOS
os grupos de animais tratados com o extrato metanólico da polpa da seriguela (Spondia purpurea) na dosagem de 50, 125 e 250mg/kg apresentaram 3,6%, 7,5% e 6,1% de área lesionada frente a agressão do etanol, respectivamente, apresentando uma área lesionada compatível ao grupo tratado com omeprazol (5%). O grupo controle negativo teve média de área lesionada 12,5%.
CONCLUSÃO
Os animais tratados com o extrato metanólico da polpa do fruto apresentaram, nas diferentes dosagens, menor área lesionada no estômago que o controle negativo, sugerindo que a polpa, possui em sua composição fitoquímica substâncias com atividade gastroprotetora, proporcionando capacidade de defesa frente ao agente agressor. Dentre as dosagens pode-se observar que a de 50mg/kg apresentou melhor resultado, demonstrado uma ação não dose-dependente. Os resultados apresentados são promissores, todavia são necessários mais estudos para consolidar a ação gastroprotetora.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-267 - INVESTIGAÇÃO DO USO DE PLANTAS MEDICINAIS NO TRATAMENTO DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS EM UM MUNICÍPIO DO OESTE CATARINENSE

Autores: ROSEANE LEANDRA DA ROSA; ANA LETÍCIA VARGAS BARCELOS; GABRIEL BONETTO BAMPI; LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO
Instituição: UNOESC - CAMPUS VIDEIRA E UNIVALI - CAMPUS ITAJAI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus representa um grupo heterogêneo de distúrbios no organismo, que desencadeia a elevação da glicose sanguínea. Pode ocorrer devido ao resultado da resistência da ação da insulina à célula, da insuficiência na produção insulínica ou em ambos os casos. Quando não tratado corretamente pode desencadear graves complicações. Diante disso, e frente à crescente incidência desta patologia, a demanda por novas terapias representam relevância para área da saúde. Nos últimos anos uma alternativa de tratamento que despertou interesse de pesquisadores foram as plantas medicinais e seus compostos fitoquímicos
OBJETIVOS
Investigar o uso de plantas medicinais utilizadas no tratamento de indivíduos com diabetes mellitus em um município do oeste Catarinense.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com participantes do Programa Hiperdia (Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos) vinculado ao Sistema Único de Saúde (SUS), cadastrados em 6 Unidades de Saúde do município. Para avaliar o hábito do uso de plantas medicinais, foi aplicado um questionário estruturado composto por perguntas referentes ao consumo de plantas para o tratamento do diabetes e a origem da indicação. Após o levantamento, os dados foram analisados e confrontados com referências científicas para verificação da ação terapêutica das plantas citadas.
RESULTADOS
Dos 73 indivíduos pesquisados, de ambos os sexos, 59% ingeriam infusões de espécies vegetais na busca em diminuir a hiperglicemia. Destes 89% utilizavam as plantas medicinais como terapia mediante indicação de familiares. Apenas 5% consumiam por indicação médica. A mídia foi um item relatado em 7% dos casos. Os adeptos a fitoterapia relataram utilizar 21 espécies vegetais diferentes, sendo que dessas, apenas 19% obtinham respaldo de comprovação científica com ação hipoglicemiante. Demonstrando que 51% dos indivíduos consumiam plantas sem ação terapêutica para o diabetes mellitus.
CONCLUSÃO
Pode-se observar que o consumo de plantas medicinais com intuito de auxiliar no tratamento do diabetes é realizado, mas, ocorre de maneira incorreta quanto à escolha da espécie vegetal, podendo ocasionar efeitos colaterais. Além disso, não há a devida orientação de um profissional da saúde. Diante disso, destaca-se a importância da inclusão de terapias alternativas, como a fitoterapia, na formação e cotidiano dos profissionais da saúde, visto que algumas cidades já oferecem através do SUS a fitoterapia como opção de tratamento para algumas patologias.

PS-16-268 - FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: O MÉTODO PBL APROXIMANDO OS FUTUROS PROFISSIONAIS DE SAÚDE A REALIDADE SOCIAL, NA AÇÃO DA PROMOÇÃO DE SAÚDE

Autores: SILVANA CASTRO DE BRITO; ERIK MICHEL RODRIGUES SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - CAMPUS LAGARTO
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O Nutricionista tem buscado solucionar problemas nutricionais em âmbito populacional. Contudo, devido a sua formação de base tecnicista, focada nos aspectos biológicos, têm-se encontrado dificuldades nas ações na atenção primária de saúde. A formação com base na metodologia PBL (Problem Based Learning), tem enfatizado os aspectos biopsicossociais, atenção integral e humanizada.
OBJETIVOS
Relatar uma experiência inovadora na inserção de alunos do primeiro período de graduação de Nutrição e outros cursos de saúde numa realidade social, com vista a desenvolver intervenções de educação alimentar e nutricional.
METODOLOGIA
Trata-se de um relato de experiência das oficinas e palestras sobre alimentação saudável, realizadas por 09 acadêmicos matriculados no primeiro período de graduação dos cursos de Nutrição, Fonoaudiologia e Terapia Ocupacional. Realizou-se 03 oficinas no intuito da promoção da educação alimentar e nutricional, ministrada pelos alunos sob a sua supervisão da nutricionista do NASF. Realizou-se reunião com a comunidade local para priorização de problemas relacionados a alimentação, utilizando-se a Planilha de Planejamento Local em Saúde- PPLS.
RESULTADOS
Foram realizados 03 encontros com 35 moradores, 33 mulheres e 02 homens com idade de 20 a 50 anos. Após explicação acerca da árvore de problema pelos alunos, os participantes priorizaram temas a serem problematizados e que mais afetavam a comunidade como: reaproveitamento de alimentos, alimentação saudável, desnutrição e obesidade infantil e suas complicações. Para abordar os temas os alunos identificaram a necessidade de realizar palestras e oficinas, com linguagem adequada para esta população. Durantes estas atividades, a comunidade mostrou-se sensível e participou ativamente, questionando os alunos, que de forma interativa, buscavam esclareceram suas dúvidas sobre alimentação saudável, bem como alguns mitos e conhecimentos do senso comum local.
CONCLUSÃO
Verificou-se que o PBL busca inserir o graduando desde ínicio da sua formação à realidade social, estimulando-o a solucionar os problemas de saúde extraídos da própria realidade, contribuindo para a formação dos futuros profissionais. Diminui a distância entre alunos, professores e comunidade e propicia um diálogo mais reflexivo e crítico. O PBL parece contribuir para a aproximação dos alunos à realidade das comunidades, fortalecendo a mudança de postura do futuro profissional nutricionista, desta forma espera-se que os mesmos sejam mais sensíveis aos problemas realidade local.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-269 - CONHECIMENTOS E ATITUDES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DA PESRSPECTIVA DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL

Autores: TATIANA ABREU BARROS; KARINY AMORIM SOUSA; MARIA SOCORRO S ALENCAR; MARTHA TERESA SIQUEIRA M MELO; SUSY ERIKA LIMA BARROS; IANAMARA SEABRA BORGES; LARYSSE MAYRA C CAMPOS VERDES; ELISE SOUSA SAFFNAUER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O conhecimento sobre a alimentação saudável é um requisito fundamental para o desenvolvimento de atitudes e hábito alimentar adequados, sendo o ambiente familiar e a escola elementos que podem contribuir para o crescimento e aprendizado desse grupo etário.
OBJETIVOS
Identificar conhecimentos e atitudes em relação à alimentação saudável a partir da perspectiva de alunos do ensino fundamental.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo de caráter transversal, no qual foram entrevistados 53 estudantes do quarto ao sexto ano de unidade escolar da rede de ensino estadual, com idade entre nove e doze anos. O conhecimento sobre a temática alimentação saudável foi identificado por meio de dois questionários autoaplicados, sendo o primeiro para identificar o conhecimento sobre alimentos saudáveis e não saudáveis e o segundo para verificar atitudes alimentares em relação a conhecimento e preferências alimentares, bem como sobre a disponibilidade de alimentos para o consumo diário.
RESULTADOS
O perfil dos pesquisados se caracterizou por média etária de 10,43±0,95; 50,9% do sexo feminino e 49,1% do sexo masculino. Do total, 86,4% demonstraram ter conhecimentos sobre os alimentos saudáveis e não saudáveis. Sendo, pois, um aspecto positivo ao considerarmos que 77,4%, deste grupo etário, têm o hábito de comer arroz e feijão e 62,3% de ingerir frutas todos os dias. Além de que, eventualmente, eles, também, consomem verduras e legumes (56,6%) e leite e seus derivados (45,3%). Em relação aos alimentos não saudáveis, 52,8% dos alunos relataram preferir, ocasionalmente, comer doces e 49,0% gorduras e embutidos.
CONCLUSÃO
Pode-se verificar que esse grupo etário apresenta nível de conhecimento capaz de diferenciar o alimento saudável do não saudável. Quanto às preferências alimentares, as atitudes mais referidas foram em relação ao consumo de arroz, feijão e frutas e, às vezes, o uso de legumes e verduras, além de doces, gorduras e embutidos. Estas últimas, certamente, requerem um maior investimento em ações de educação alimentar e nutricional.

PS-16-270 - AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

Autores: VANESSA BRITO LIRA DE CARVALHO; ÁGATHA CRYSTIAN SILVA DE CARVAL; LARISSE MONTELES NASCIMENTO; JULIANA MARANHÃO SOARES; ANDRÉ FELIPE TELES SOUSA; EDUARDO EMANUEL SÁTIRO VIEIRA; MARTHA TERESA SIQUEIRA MARQUES MELO
Instituição: UNIVERIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
O desperdício com alimentos no Brasil sempre existiu, a ponto de ser chamado de celeiro do mundo, onde cerca de 35% da produção agrícola vai para o lixo, o que daria para alimentar mais de 10 milhões de pessoas. A escassez de alimentos em várias partes do planeta seria menos preocupante se os excessivos índices de desperdício fossem diminuídos.
OBJETIVOS
Avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação Institucional.
METODOLOGIA
Os alimentos foram pesados após o corte e antes de serem colocados nas preparações, dos quais se guardou as aparas que também foram pesadas para então subtrair-se seu peso, do peso inicial, tendo-se com isso o peso bruto e o peso líquido, respectivamente. Feito isto, calculou-se o percentual de desperdício e o fator de correção dos alimentos avaliados.
RESULTADOS
A partir da análise do peso bruto e do peso líquido de alguns alimentos disponíveis na instituição, obteve-se o percentual de desperdício e o fator de correção. Os alimentos avaliados foram repolho verde, repolho roxo, cebola, cenoura, acelga e tomate, que apresentaram respectivamente 16,14%, 17,9%, 17,64%, 11,5%, 22,5% e 0% de desperdício e 1.19, 1.2, 1.21, 1.23, 1.3 e 1 de fator de correção. Observou-se um percentual de desperdício elevado nos alimentos avaliados, refletidos no fator de correção.
CONCLUSÃO
O percentual de desperdício se mostrou bastante elevado, indicando que o manuseio desses alimentos pode estar sendo feito de maneira inadequada ou uma outra possibilidade é a má qualidade dos alimentos que são recebidos, levando-se a um alto índice de desperdício no momento do preparo.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores. Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

PS-16-271 - AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS

Autores: VANESSA BRITO LIRA DE CARVALHO; ANDRÉ FELIPE TELES SOUSA; JULIANA MARANHÃO SOARES; MARIA TEREZA LEAL; MAYNA REIS LOPES DE ADRAND; CELMA DE OLIVEIRA BARBOSA; ADENILMA DA SILVA FARIAS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

INTRODUÇÃO
Os alimentos consumidos pelo ser humano podem ser contaminados por microrganismos patogênicos ou deterioradores, em qualquer uma das etapas de produção, manipulação, transporte, armazenamento e distribuição. Açougue, frios, hortifrutigranjeiros, padaria e peixaria são setores de um departamento chamado de perecíveis, requerindo boas práticas de fabricação em supermercados para alcance de qualidade, inocuidade e segurança alimentar.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi a avaliação quantitativa de questionários tipo check-list elaborados para avaliar as BPF em estabelecimentos de uma rede de supermercados.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal e descritivo, realizado nos setores de hortifutigranjeiro, frigorífico, frios e padaria em quatro estabelecimentos de uma rede de supermercados (denominados em A, B, C e D). Utilizou-se a Ficha de Verificação (check-list), adaptada RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, agrupando os supermercados nos itens: Grupo 1: BOM (76 a 100 % de itens em conformidade); Grupo 2: REGULAR (51 a 75 % dos itens em conformidade) e Grupo 3: RUIM (0 a 50 % dos itens em conformidade).
RESULTADOS
Os resultados mostraram que dos quatro estabelecimentos avaliados, três obtiveram percentual de conformidade maior que 75% para os setores de frios, frigorifico, padaria e hortifrute. A média de percentual dos quatro estabelecimentos estava dentro do grupo 1, que é considerado bom com 76 a 100 % de itens em conformidade para todos os setores analisados, embora o estabelecimento D não teve uma conformidade para exposição de vendas.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que o programa de qualidade Boas Práticas de Fabricação – BPF foi satisfatório para a produção de alimentos seguros nos supermercados analisados, sugerindo adequação nos itens em inconformidade.

* Os nomes, títulos e resumos foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos no sistema pelos autores.
Portanto, repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Presidente / President
Olga Maria Silverio Amancio

1ª Vice-presidente / Vice-President
Sergio Alberto Rupp de Paiva

2ª Vice-presidente / Vice-President
Semíramis Martins Álvares Domene

Secretário Geral / General Secretary
Dirce Maria Lobo Marchioni

1º Secretário / Secretary
Thomas Prates Ong

2ª Secretário / Secretary
Roberta Soares Lara Cassani

1º Tesoureiro / Treasurer
Marcelo Macedo Rogero

2º Tesoureiro / Treasurer
Ricardo Ambrósio Fock

Sócios Mantenedores / Supporting Partners
Bunge Alimentos S.A.
Coca Cola Indústrias Ltda.
Danone Ltda.
Monsanto do Brasil Ltda.
Nestlé Brasil Ltda.
Unilever Bestfood Brasil Ltda.

A Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN representa no Brasil a IUNS - International Union of Nutritional Sciences

Endereço / Address
Sociedade Brasileira de Alimentação
e Nutrição-SBAN
Rua Pamplona, 1119 - cj. 51 - Jd. Paulista
São Paulo/SP, Brasil - CEP 01405-001
Tel./Fax: (11) 3266-3399
e-mail: sban@sban.org.br
www.sban.org.br

SBAN

NOTA TÉCNICA

TODOS OS DADOS FORAM REPRODUZIDOS EXATAMENTE CONFORME FORAM INSERIDOS NO SISTEMA PELOS AUTORES. PORTANTO, REPETIÇÕES E EVENTUAIS ERROS SÃO DE RESPONSABILIDADE DOS MESMOS.